

# **AlberTine 90**

## **Dual Fuel (Twee soorten brandstof)**

### **Elektro-Gas-Herd**



La Cornue 1908

AlberTine

[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)

# **Gebruikshandleiding**

&

Instructies voor Installatie en Onderhoud

# **Gebrauchsanleitung**

&

Installations- und Wartungsanleitung

U109959-12

# Inhoud

---

<b>1. Voordat u Begint...</b>	<b>1</b>	<b>7. Installatie</b>	<b>19</b>
Installatie en Onderhoud	1	Geachte Installateur	19
Vreemde Geuren	1	Veiligheidseisen	19
Indien u Gas Ruikt	1	Ventilatie	19
Ventilatie	1	Het Fornuis Plaatsen	19
Persoonlijke Veiligheid	1	Ombouwen	19
Verzorging van het Oven	2	Het Fornuis Plaatsen	21
Reiniging	2	Het Fornuis Verplaatsen	21
<b>2. Branders Bovenop het Fornuis</b>	<b>3</b>	De Ovendeur Verwijderen	22
Reiniging	4	Waterpas Stellen	22
Energiebesparing	5	Monteren het Rookkanaalrooster	22
De Multifunctionele Oven	6	De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren	23
Functies van de Multifunctionele Oven	7	Uitbreidingskit Zijpaneel ( <i>Optie</i> )	23
Het in Werking Stellen van de Ovens	8	Aansluiten op Het Gas	24
Accessoires	9	Beproeven op Druk	24
Ovenlicht	10	Aansluiten op de Elektriciteit	25
Opslag	11	De Montage Voltuoen	26
<b>3. Tips voor het Koken</b>	<b>12</b>	Refitting the Drawer	27
Bakken met een Multifunctionele Oven	12	Opnieuw Aanbrengen van de Ovendeur	27
Algemene Tips voor de Ovens	12	Eindcontroles	27
<b>4. Bakrichtlijnen</b>	<b>13</b>	Klantenzorg	27
<b>5. Problemen Oplossen</b>	<b>14</b>	<b>8. Onderhoud en Onderdelen</b>	<b>28</b>
<b>6. Het fornuis schoonmaken</b>	<b>16</b>	In Geval van Problemen	28
Dagelijks onderhoud	16	Let Op	28
Reiniging van gemorst eten	16	Buiten de Garantie	28
Kookplaatbranders	16	Reserveonderdelen	28
Roestvrij Staal Bovenzijde	17	<b>9. Schakelschemas</b>	<b>29</b>
Bedieningspaneel en deuren	17	<b>10. Technische Gegevens</b>	<b>30</b>
Oven en Tussenstuk	17		
Reinigingstabel	18		

# 1. Voordat u Begint...

Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een fornuis met twee soorten brandstof gebruikt hebt.

**⚠ Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.**

**⚠ Met het fornuis wordt een ombouwset voor een andere gassoort bijgeleverd.**

## Installatie en Onderhoud

Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.

Zorg ervoor dat de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

## Vreemde Geuren

Wanneer u uw fornuis voor het eerst gebruikt kan het een geur afgeven. Dit zal na gebruik stoppen.

Voordat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn en dan, om productiegeuren te verdrijven, draait u ovens op 200 °C en laat ze minstens een uur aan staan.

Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is (zie 'Ventilatie' hieronder). We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

## Indien u Gas Ruikt

- Niet de elektrische schakelaars aan of uit zetten
- Niet roken
- Geen open vuur gebruiken
- Wel het gas uitzetten bij de meter of cilinder
- Wel deuren en ramen open zetten om het gas te laten ontsnappen
- Wel mensen uit de buurt van het betrokken gebied houden
- Bel het gasbedrijf

## Ventilatie

**⚠ LET OP! Bij het gebruik van een fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten.**

## Persoonlijke Veiligheid

**⚠ Dit toestel NIET aanpassen.**

**⚠ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.**

**⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.**

**⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**

**⚠ Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of lohangende kleding.**

**⚠ Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.**

**⚠ Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.**

## Nederlands

**⚠ Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.**

**⚠ Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.**

**⚠ Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

**⚠ WAARSCHUWING! Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.**

**⚠ Laat frituurpannen NOOIT zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.**

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

**⚠ Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.**

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Allleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek,

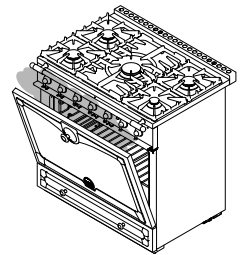
aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

**⚠ Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.**

## Verzorging van het Oven

**⚠ Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.



**⚠ LET OP! De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg ervoor dat u de oppervlakte niet krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.**

**⚠ Gebruik GEEN schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.**

**⚠ Zorg ervoor dat de roosters stevig tegen de achterzijde van de oven aanzitten. Sluit de deur niet tegen de ovenrekken.**

**⚠ Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.**

**⚠ Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.**

**⚠ Verwarm in GEEN geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**

**⚠ Dek de luchtkokers van de oven niet af.**

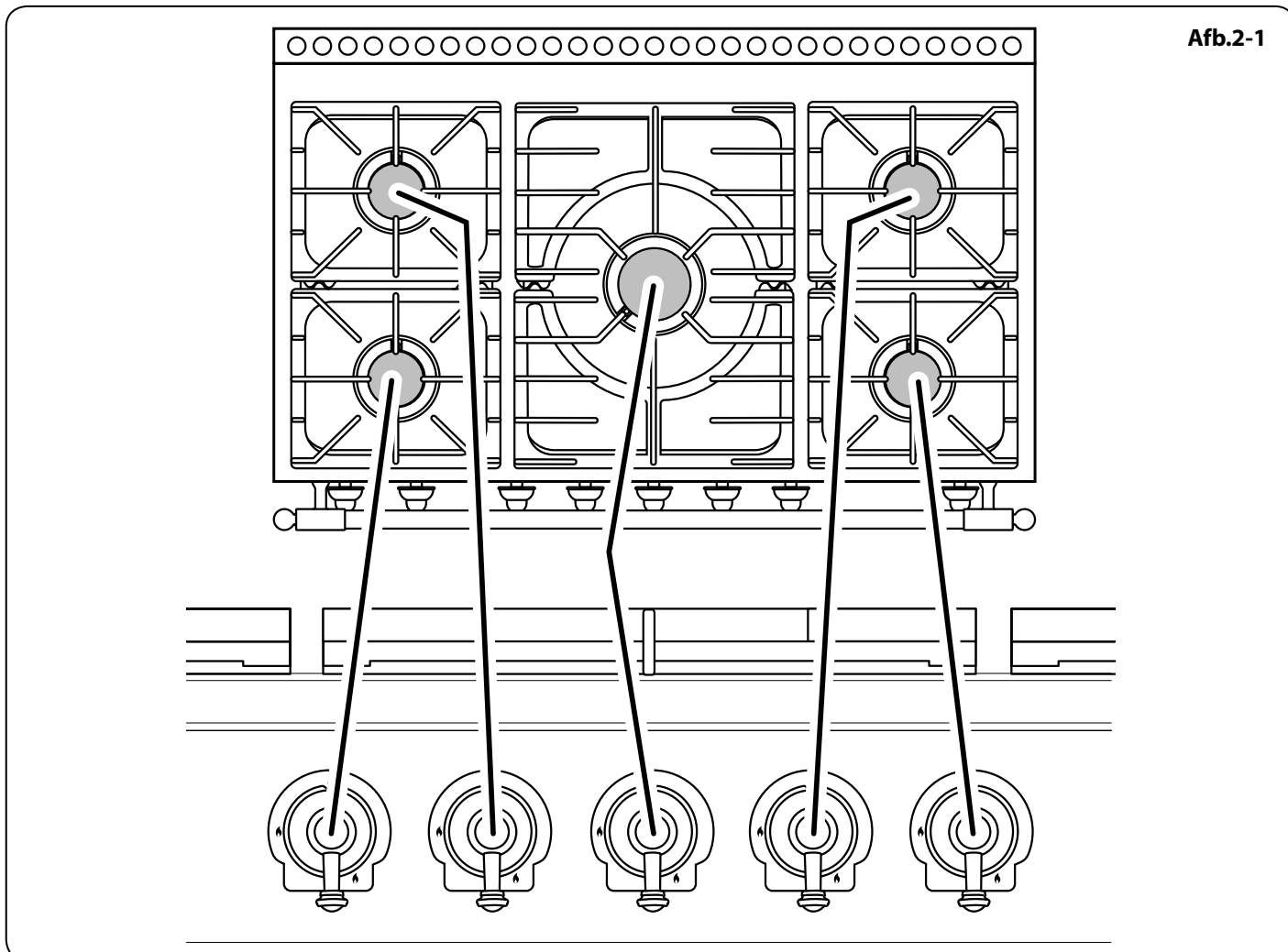
## Reiniging

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

## 2. Branders Bovenop het Fornuis



Afb.2-1

### Kookplaat Branders

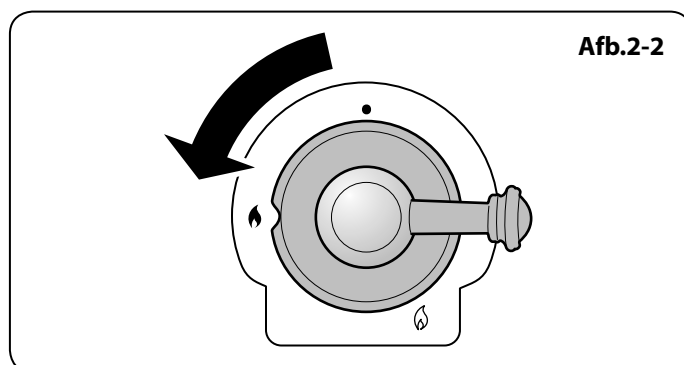
**Opmerking:** Zorg er voordat u de kookplaat gebruikt voor dat alle branders op de juiste plaats liggen en alle panondersteuners op het fornuis goed zijn geplaatst.

De tekening bij de knoppen geeft aan welke brander de betreffende knop regelt (**Afb.2-1**).

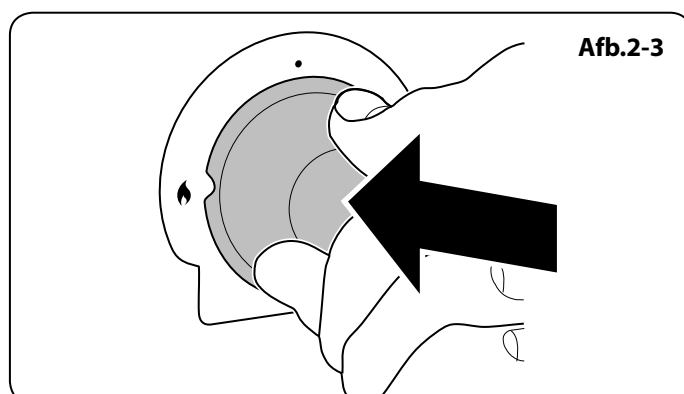
De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Druk een knop in en draai deze naar het '🔥' (**Afb.2-2**).

Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden (ongeveer 4) door de brander kan stromen (**Afb.2-3**). De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Als een bedieningsknop ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of eromheen schoon te maken terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.



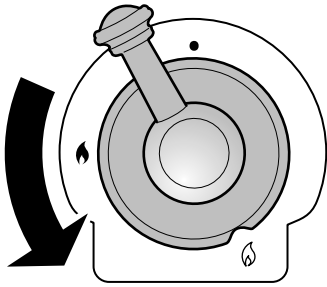
Afb.2-2



Afb.2-3

## Nederlands

Afb.2-4

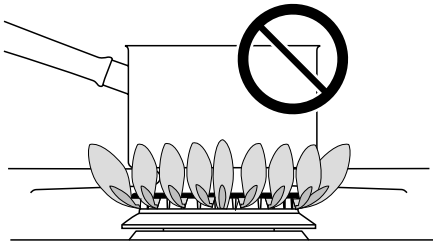


U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De afbeelding van de '⊘' is de laagste stand (**Afb.2-4**).

Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Omwille van de veiligheid dienen de vlammen te worden ingesteld zodat ze niet onder de rand van de pan uitsteken. Deze aanwijzing geldt vanuit veiligheidsoverwegingen (**Afb.2-5**).

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.2-6**).

Afb.2-5



Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan (**Afb.2-7**).

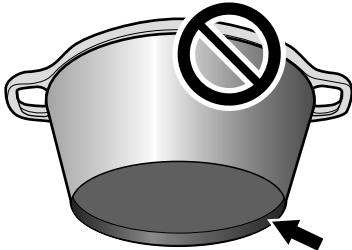
Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van een ei (**Afb.2-8**).

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm voor de buitenste branders en 160 mm voor de middelste brander.

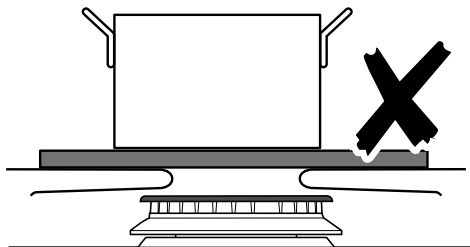
Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

Als na het aansteken de vlam van een kookplaatbrander uitgaat, draai deze dan uit en laat de brander een minuut uit voordat u deze weer aansteekt.

Afb.2-6



Afb.2-7

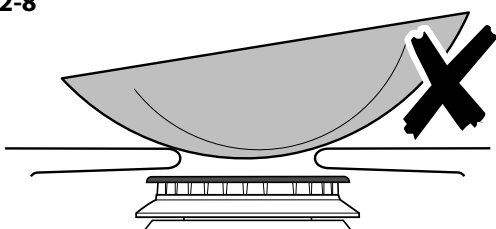


### Aansteken van Branders Zonder Elektriciteit

Als de stroom uitvalt, kunnen de branders bovenop het fornuis met een lucifer aangestoken worden.

1. Houd een brandend luciferstokje 1 cm van de branderkop af en houd uw hand horizontaal zo ver mogelijk van de brander af.
2. Druk de branderknop in en draai deze in de richting van het symbool van de dichte vlam. Zodra de brander vlam vat, beweeg uw hand dan weg. Houd met uw andere hand de knop enkele seconden lang ingedrukt zodat het veiligheidsmechanisme van de brander de hitte van de vlam kan waarnemen.
3. Draai na gebruik de branderknop in de UIT-stand.

Afb.2-8



## Energiebesparing

De oven is uitgerust met een verdeler (**Afb.2-9**). Als de verdeler is aangebracht, wordt slechts de helft van de oven verwarmd en worden enkel de elementen aan de rechterkant gebruikt. Dit bespaart energie en is ideaal voor de meeste gerechten. Bij het gebruik van de verdeler kan er condensatie verschijnen in de linker oven – dit is normaal.

Voor zeer grote gerechten, bijvoorbeeld voor speciale gelegenheden, kan de verdeler verwijderd worden. Dan worden zowel de elementen aan de linkerkant als die aan de rechterkant ingeschakeld wanneer u een functie selecteert.

Alle ovenfuncties werken zowel voor de volledige oven als met verdeler en er zijn rekken voorzien voor gebruik in beide vormen.

**⚠ WAARSCHUWING**  
Pas goed op dat het glas aan de binnenkant van de deur NIET wordt beschadigd bij het verwijderen van de verdeler. Krassen in het glas kunnen spanning veroorzaken waardoor de deur niet goed werkt.

## De Scheidingswand Verwijderen

**⚠** Het kooktoestel moet afgekoeld zijn voordat u de scheidingswand verwijdert.

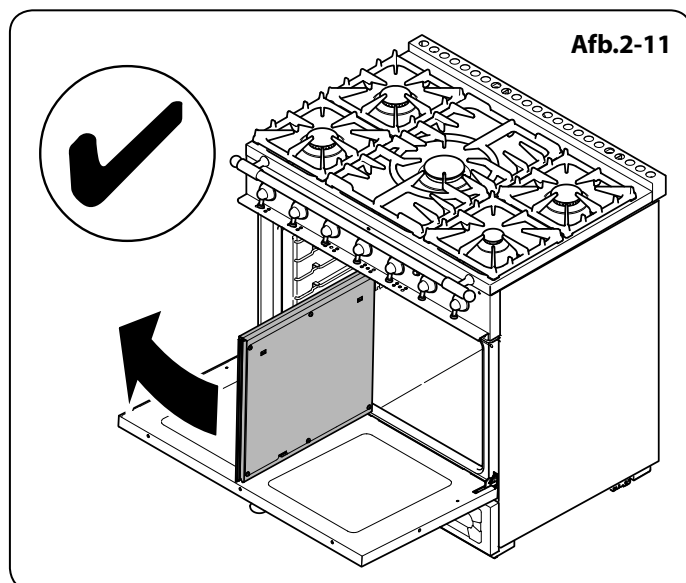
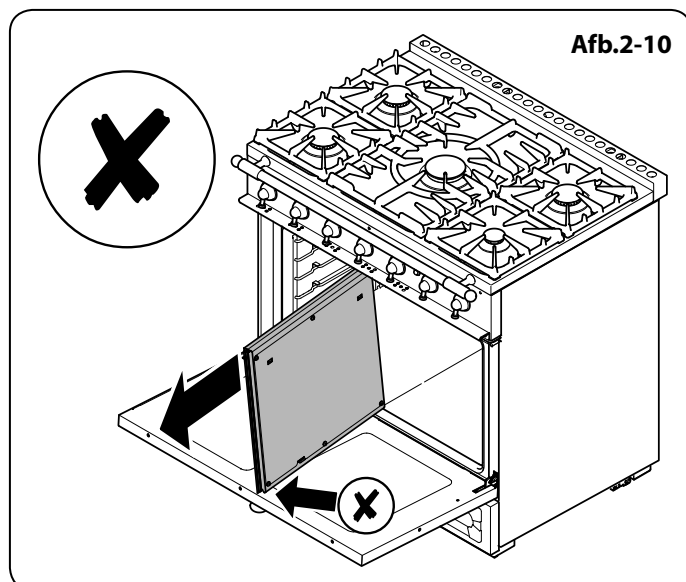
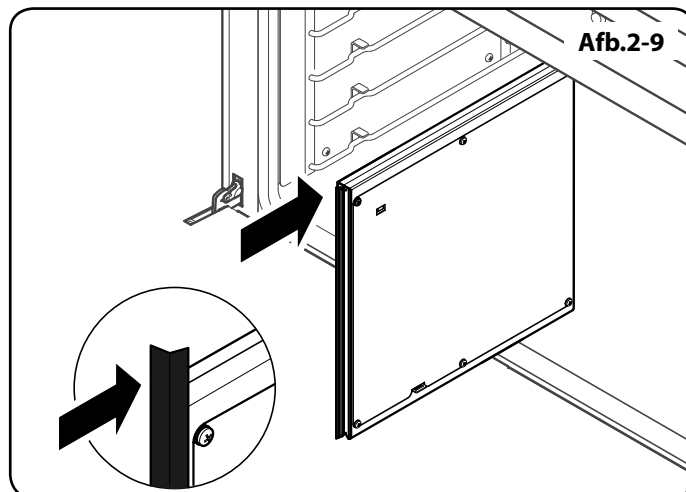
Maak de deur helemaal open en verwijder de roosters. Wanneer u de scheidingswand verwijdert, moet u deze iets schuin omhoog tillen en de onderkant vasthouden om te voorkomen dat de metalen rand het glas in de deur raakt (**Afb.2-10** en **Afb.2-11**).

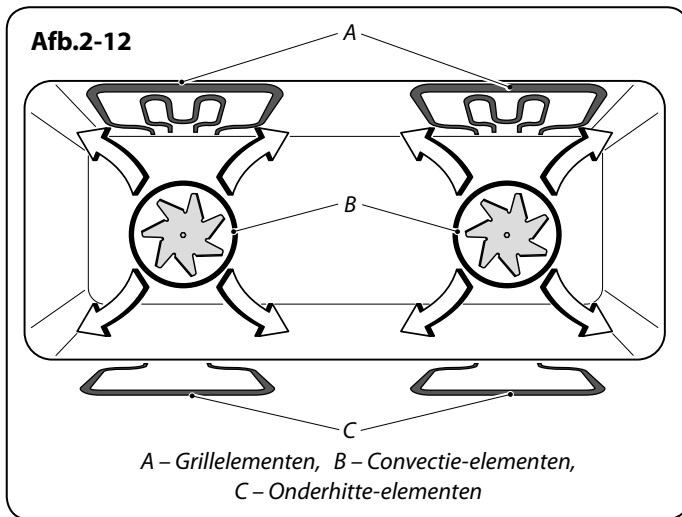
Het is raadzaam een theedoek of iets dergelijks op het glas van de deur te leggen voordat u de scheidingswand verwijdert. Dit voorkomt krassen op de binnenkant van de deur.

Plaats of schuif GEEN metalen voorwerpen, inclusief kookgerei, op het glas van de deur. Dit zou krassen kunnen veroorzaken, waardoor de oven niet goed meer werkt.

**⚠ WAARSCHUWING! ⚠**

Pas goed op dat het glas aan de binnenkant van de deur NIET wordt beschadigd bij het verwijderen van de verdeler. Krassen in het glas kunnen spanning veroorzaken waardoor de deur niet goed werkt.





## De Multifunctionele Oven

De oven is een multifunctionele oven (Afb.2-12).

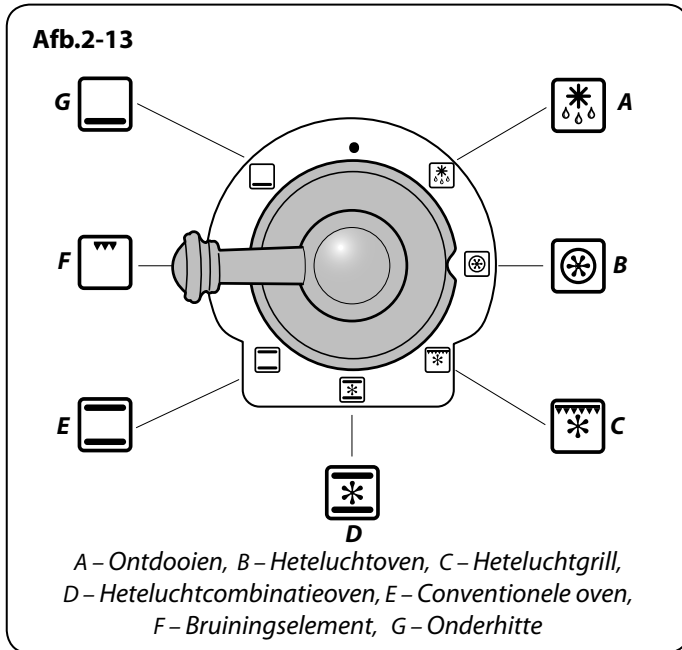
Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovinelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijder.

De multifunctionele oven heeft drie belangrijke bakfuncties, **hete lucht, met ondersteuning van hete lucht** en **conventioneel bakken**. Met deze functies kunt de meeste bereidingen uitvoeren.

Het **bruiningselement** en de **onderhitte** kunnen gebruikt worden aan het einde van het bakproces om de resultaten exact aan te passen aan uw wensen.

Gebruik **heteluchtgrillen** voor alles wat u wilt grillen en voor het op een veilige manier **ontdooien** van kleine hoeveelheden bevroren voedsel.

**Tabel 2-1** toont een overzicht van de multifunctionele standen.



Functie	Gebruik
<b>Ontdooien</b>	Om kleine hoeveelheden in de oven te ontdooien zonder hitte
<b>Heteluchtoven</b>	Een complete bakfunctie, overal gelijkmatige warmte ; geweldig voor bakken
<b>Heteluchtgrillen</b>	Voor het grillen van vlees en vis met gesloten deur
<b>Met Ondersteuning van Hete Lucht</b>	Een complete bakfunctie ; geschikt voor bakken en brade
<b>Conventionele Ove</b>	Een complete bakfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
<b>Bruiningselement</b>	Om gerechten met kaas aan de bovenkant bruin en knapperig te bakken
<b>Onderhitte</b>	Om de bodem van quiches, pizza's of taarten krokant te bakken

**Tabel 2-1**



## Functies van de Multifunctionele Oven

(Afb.2-13)

### Ontdooien



In deze stand doet de ventilator alleen koude lucht circuleren. Het straallement gaat niet aan. Deze stand leent zich uitstekend voor het ontdooien van toetjes, slagroomgebak en vlees, vis en gevogelte.

Op deze manier ontdooit het voedsel sneller en kunnen er geen vliegen bij. Leg het vlees, het gevogelte of de vis op een rek en zet er een druppelaar onder. Maak de rek en plaat na afloop goed schoon.

Doe de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kippen en grote stukken vlees dient u niet op deze wijze te ontdooien. U kunt ze beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast in gebruik of nog warm is.

Vlees, gevogelte en zuivelproducten moeten volledig ontdooid zijn voordat u ze kookt.

### Heteluchtoven



In deze kookstand gaan de ventilator en het straallement eromheen aan. De warmte wordt gelijkmatig door de oven verspreid, zodat u grote hoeveelheden tegelijk kunt gaarkoken.

Deze kookstand is bijzonder geschikt voor het op meerdere rekken tegelijk bakken en is een goede kookstand over de hele lijn. Bij gerechten die u voorheen in een traditionele oven bereid hebt, dient u de heteluchtoven wellicht 10°C lager in te stellen.

Om de oven voor te verwarmen dient u te wachten tot het lampje uit is voordat u het eten in de oven zet.

### Heteluchtgrill



In deze kookstand gaan de ventilator en het grillelement aan. De warmte wordt gelijkmatiger verspreid en is minder fel dan bij een traditionele grill. Het beste resultaat kan verkregen worden door het voedsel op een rooster te leggen boven een kleiner bakblik dan een traditionele grillpan. Zo kan de lucht beter circuleren. Deze grillwijze leent zich uitstekend voor dikke lappen vlees of vis, aangezien de luchtcirculering voor een minder felle hitte zorgt. Doe de ovendeur dicht tijdens het grillen, voor zuiniger energieverbruik. U zult tevens merken dat u het eten bij deze grillwijze minder nauw in de gaten hoeft te houden en minder vaak hoeft om te keren. Deze kookstand dient u voor te verwarmen.

### Heteluchtcombinatieoven



Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

### Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)



Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes.

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'convectiecombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Het blootliggende bovenelement kan ertoe leiden dat sommige gerechten te snel bakken, daarom raden wij aan dergelijke gerechten in de onderste helft van de oven te plaatsen. Het kan ook zijn dat de oventemperatuur lager gezet moet worden.

### Bruiningselement



Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

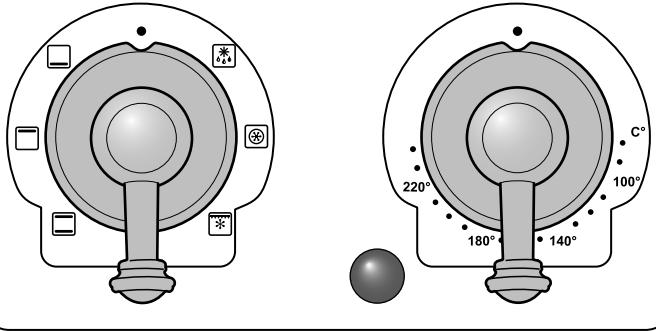
### Onderhitte



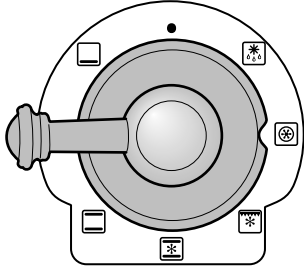
Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

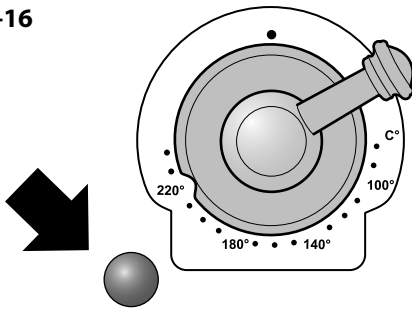
Afb.2-14



Afb.2-15



Afb.2-16



## Het in Werking Stellen van de Ovens

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2-14**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de convectieoven (**Afb.2-15**).

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2-16**). Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

## Accessoires

### Ovenrekken

Elke oven wordt geleverd met:

- 1x volle breedte telescopisch rek met wieltjes (**Afb.2-17**)
- 1x volledige rek en houder (**Afb.2-18**)
- 1x gebaklade (**Afb.2-19**)
- 3x energiebesparende rekken (**Afb.2-20**)
- 1x verdeler (**Afb.2-21**)

Alle rekken kunnen op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

### Bakplaat Verwijderen en op de Zijsteunen Plaatsen

Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (**Afb.2-22**). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (**Afb.2-23**). Til het rooster op zodat het boven de roosterstop komt en trek het vervolgens naar voren (**Afb.2-24**).

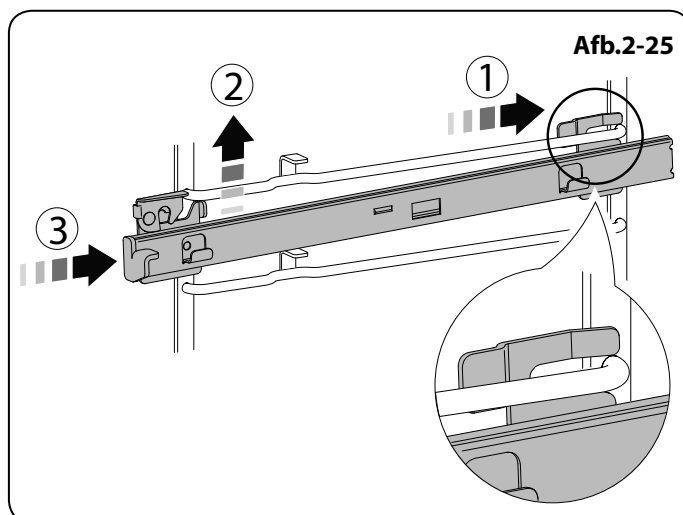
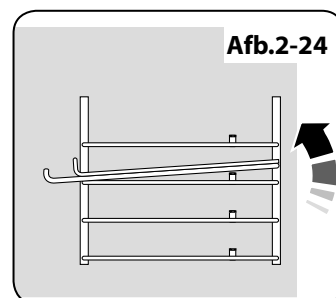
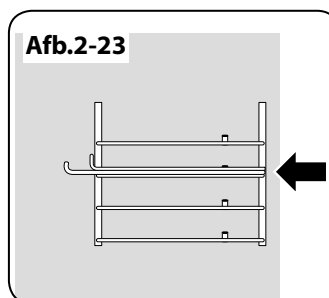
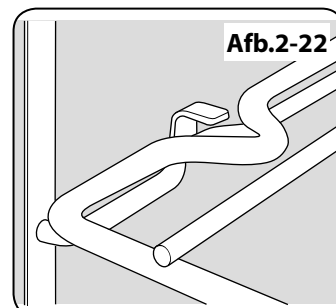
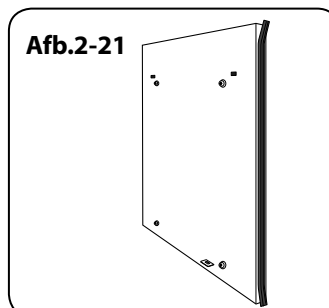
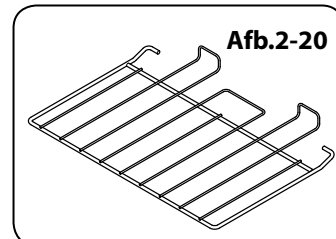
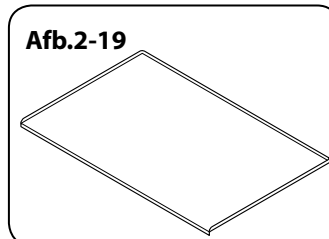
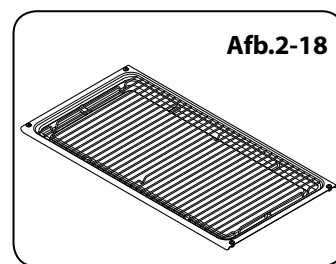
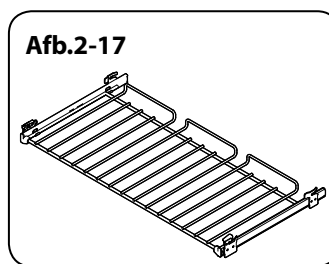
Breng het rooster weer aan in de omgekeerde volgorde. Zorg er hierbij voor dat u het volledig terugduwt.

### Telescopische Ovengeleiders Monteren

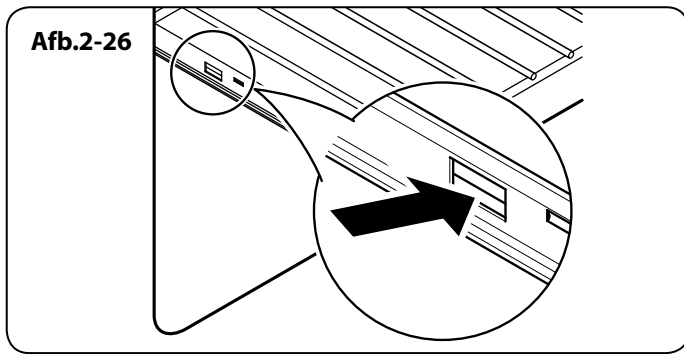
Zet de rolgeleider in gesloten positie en plaats vervolgens de opening van achterste sleuf bovenin op de zijsteun (**Afb.2-25**). Laat het voor het moment hier even bij.

Til de voorkant van de rolgeleider op en plaats de voorste sleuf tegen de zijsteun (**Afb.2-25**).

Duw de rolgeleider naar de achterkant van de oven. De sluiting aan de voorkant komt omhoog en valt, zodat de rolgeleider vast op zijn plaats zit (**Afb.2-25**).



## Nederlands



### **Bakplaat op de Telescopische Ovengeleiders Plaatsen**

Schuif de telescopische geleiders zover mogelijk naar voren. Houd de plaat boven de geleiders, kantel de voorkant naar beneden en plaats hem op de voorkant van de geleiders. Leg de plaat plat. Druk op de achterkant van de plaat, zodat hij vast op zijn plaats zit.

### **Bakplaat van Telescopische Ovengeleiders**

#### **Verwijderen**

Schuif het rooster uit op de geleiders. Terwijl u een van de geleiders goed vasthoudt, tilt u de achterzijde van het rooster voorzichtig op: het rooster komt vrij van de klem in het midden. Herhaal dit voor de andere zijde van het rooster.

Opmerking: om de plaat soepeler te verwijderen kunt u een geschikt plat gereedschap als hefboom gebruiken in de opening in de zijkant van de geleiders (**Afb.2-26**).

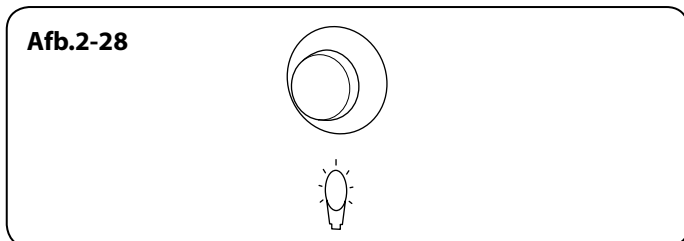
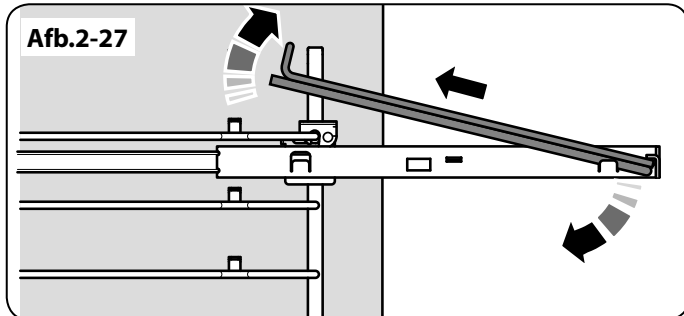
Duw de voorzijde van het rooster omlaag en til het vervolgens van de geleiders (**Afb.2-27**).

### **De Telescopische Ovengeleiders Verwijderen**

Verwijder eerst de plaat (zie 'Bakplaat van de Telescopisch Ovengeleiders Verwijderen').

Plaats een vinger onder de telescopische ovengeleider en til hem op.

Open de sluiting bovenop de rolgeleider en trek deze naar voren en naar beneden om hem te verwijderen.



### **Ovenlicht**

Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen Oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt (**Afb.2-28**).

## Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten. Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

**⚠ Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.**

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

## Verwijderen van de Lade

Trek de lade helemaal uit.

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails (**Afb.2-29**).

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

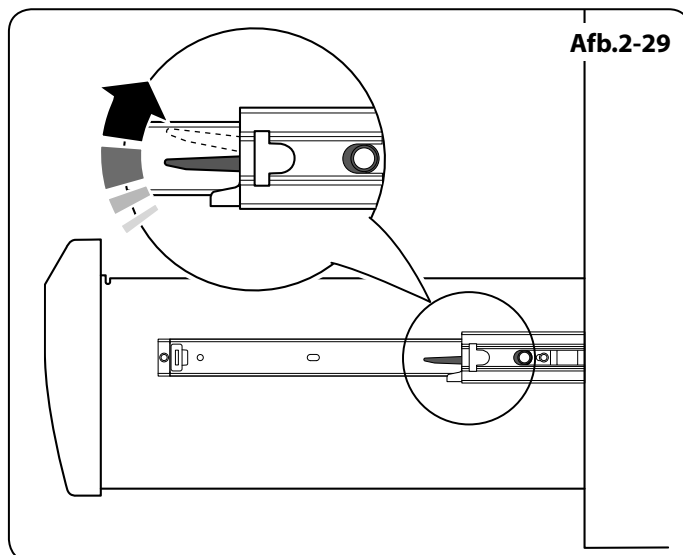
## Opberglade Inzetten

Schuif de zijrails aan de binnenkant zover mogelijk naar buiten (**Afb.2-30**).

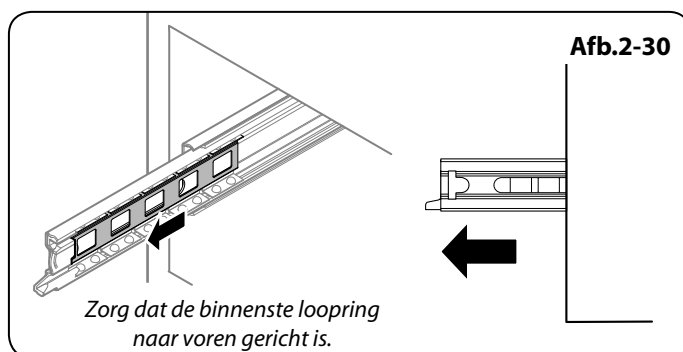
Til de lade op aan de zijkanten en plaats één van de laderails (ongeveer 15 mm) op een zijrail aan de binnenkant (**Afb.2-31**).

Draai de lade en plaats de andere laderail op de tegenoverliggende rail.

Schuif de lade voorzichtig terug in het gat. Dit gaat gepaard met enige weerstand.

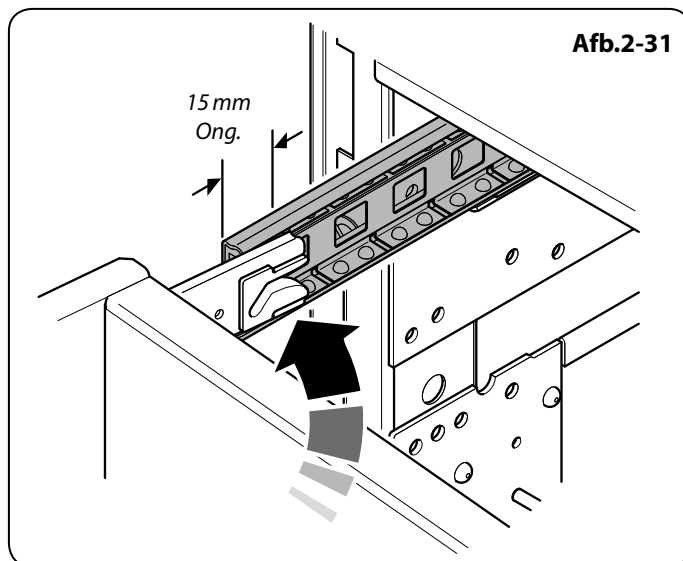


Afb.2-29



Afb.2-30

Zorg dat de binnenste loopring naar voren gericht is.



Afb.2-31

### 3. Tips voor het Koken

---

#### **Bakken met een Multifunctionele Oven**

Denk eraan: niet alle standen zijn geschikt voor alle soorten voedsel. De gegeven kookperiodes zijn slechts als richtlijn bedoeld.

#### **Algemene Tips voor de Ovens**

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Schotels en dergelijke moeten in het midden worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

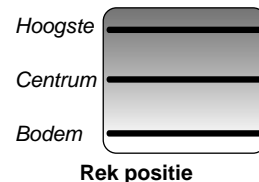
**Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.**

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

## 4. Bakrichtlijnen

De opgegeven bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden in de onderstaande tabel zijn alleen bedoeld als **RICHTLIJN**. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt dus elk rek gebruiken.



Voedsel	Conventionele Oven	Rek positie	Heteluchtoven	Baktijd (bij benadering)	
	Temperatuur °C		Temperatuur °C		
<b>Gebraden Vlees</b>					
Rundvlees met bot	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.</i>
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Rundvlees zonder bot	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	
Lamvlees	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Varkensvlees	160	C	150	35-40 minuten per 500g +35-40 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
<b>Gevogelte</b>					
Kip (2,3 kg)	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd.</i>
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Kalkoen (4,5 kg)	160	C	150	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
	200	C	190	20 minuten per 500g +20 minuten.	
Kalkoen (over 4,5 kg)	160	C	150	20 minuten per 500g +20 minuten.	
	200	C	190	15 minuten per 500g +15 minuten.	
Eend / Eendje	160	C	150	25-30 minuten per 500g.	<i>Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.</i>
<b>Stoofschotel</b>	140-150	C	130-140	2-4 uren volgens recept.	<i>De conventionele oven gebruiken: laat als u met twee platen kookt, minimaal een richel open tussen de platen.</i>
<b>Vis</b>	190	C/B	180	Filets 15-20 minuten.	
	190	C/B	180	Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten.	
	190	C/B	180	Steaks afhankelijk van dikte.	<i>Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.</i>
<b>Cake</b>					
Met zeer veel vruchten	140	C/B	130	45-50 minuten per mengsel van 500g.	<i>Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.</i>
Met veel vruchten	150	C/B	140	2½ aan 3 uren.	
Licht cake	170	C	160	20-30 minuten.	
<b>Deeggerechten</b>					
Vruchtentaart	200	C	190	35-40 minuten.	<i>U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.</i>
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk van de omvang.	
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk van de omvang.	
<b>Brood</b>	220	C/H	210	20-30 minuten.	
<b>Schuimgebak</b>	100	C	90	2-3 uren.	

## 5. Problemen Oplossen

### De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten?

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderringen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het Fornuis Schoonmaken')?

De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Bij het aansteken van een brander moet het veiligheidsmechanisme worden opgeheven door de bedieningsknop ingedrukt te houden zodat het gas kan stromen. Zodoende kan de vlamsensor opwarmen en het veiligheidsmechanisme activeren. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

### Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt?

Gaan de branders branden als u de bedieningsknoppen van het fornuis indrukt?

Zo niet, controleer dan de voeding door te kijken of het klokje brandt. Zo niet, controleer dan de voeding op.

### Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de oven deur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

### Een ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het onderdeel 'Reiniging' voor een complete lijst aanbevolen reinigingsmaterialen.

**⚠ Gebruik in geen geval bij- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.**

### De knoppen worden heet als ik de oven gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Laat de oven deur niet open staan.

### Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

### Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

### Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting niet beschadigd is.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.)

Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

### Oven schakelt niet in

Is de stroom aangesloten?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Heeft u de bakfunctie ingesteld?

### De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.



**Een ovenlicht werkt niet**

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15W, 230V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C (**Afb.5-1**).

Sluit de stroom af bij de stroombreker.

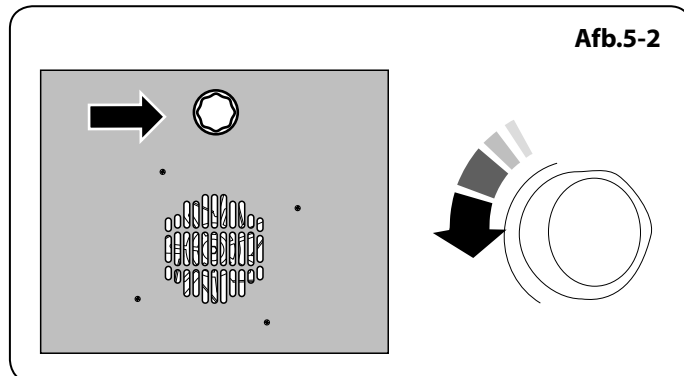
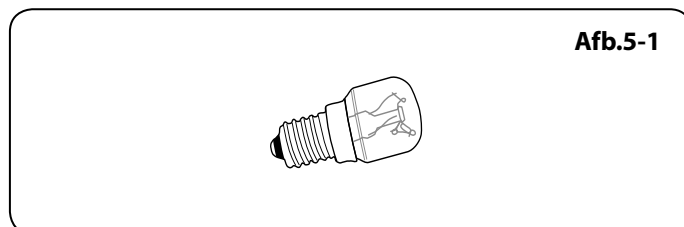
Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt.

Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (**Afb.5-2**).

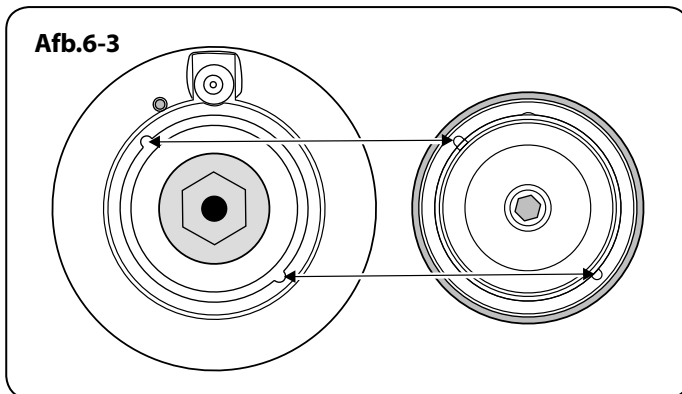
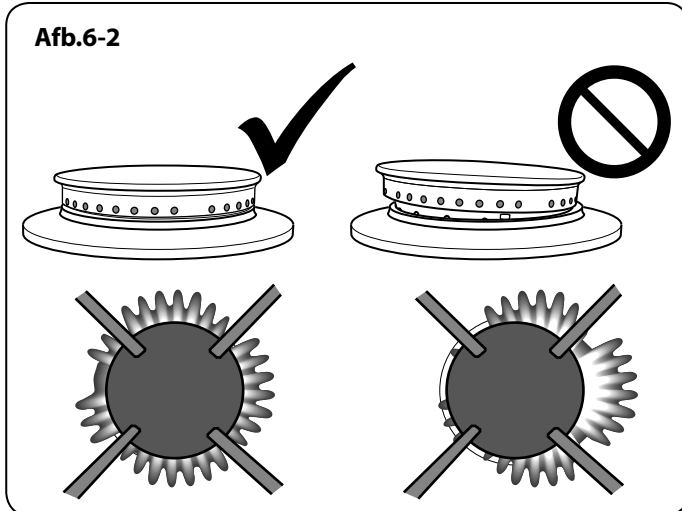
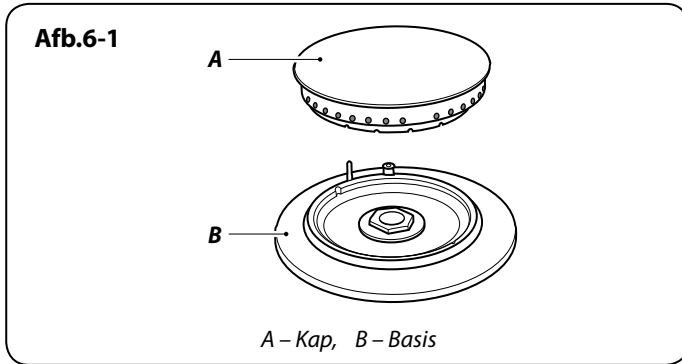
Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst.

Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

**De ovendeur is slecht gealigneerd**

Het fornuis is niet goed geëgaliseerd. Om het fornuis waterpas te zetten, verstelt u de voeten en achterste rollers. Gebruik een waterpas om te kijken of het fornuis waterpas staat – aan de voorkant en beide zijden – in de oven.

## 6. Het Fornuis Schoonmaken



Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

**⚠ Gebruik in geen geval verfbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.**

**⚠ Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.**

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Denk eraan de voeding in te schakelen voordat u het fornuis opnieuw gebruikt.

### Dagelijks Onderhoud

Het fornuis reinigen is geen aangenaam karwei, maar het moet worden gedaan voor een goede werking en een fraai uiterlijk van het fornuis. Verwijder gemorste etenswaren direct als ze ontstaan. Hierdoor voorkomt u dat ze aanbranden en later moeilijker te verwijderen zijn.

**⚠ Zorg ervoor dat de vlam en ventilatie niet worden belemmerd – bijvoorbeeld door opgehoopt vet.**

### Reiniging van Gemorst Eten

Als u tijdens het koken most of gerechten laat overkoken, zet dan zo snel mogelijk de brander uit en laat deze afkoelen. Maak de zone pas schoon als deze volledig is afgekoeld. Veeg gemorste etenswaren zo snel mogelijk op.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

### Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt (**Afb.6-1**). Als u een branderkop vervangt, zorg dan dat deze correct in de basis wordt aangebracht (**Afb.6-2**).

Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet (**Afb.6-3**).

Controleer of de brandergaten niet zijn geblokkeerd. Als er een blokkering is, moet u de vastzittende stukjes verwijderen met een staaldraad.

## Roestvrij Staal Bovenzijde

Haal potten of pannen van de bovenzijde af. Verwijder de pansteunen uit het gedeelte waar u gemorst hebt en plaats ze voorzichtig in een gootsteen met een warm sopje. Veeg losse resten af van de bovenzijde.

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal.

Gebruik voor het beste resultaat een vloeibaar reinigingsmiddel.

Afspoelen met koud water en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg dat alle delen goed droog zijn voordat u alle onderdelen weer aanbrengt.

## Bedieningspaneel en Deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel of onze allesreiniger.

Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen mogen alleen schoongemaakt worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep – maar let erop dat er geen overtollig water in het apparaat sijpelt. Veeg met een schone vochtige doek en poets daarna met een droge doek.

De ovendeuren mogen alleen gereinigd worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep.

## Oven en Tussenstuk

Reinig de oven en het tussenstuk met een schoonmaakmiddel specifiek voor ovens, die geschikt is voor email.

**BELANGRIJK:** Voordat u het tussenstuk reinigt moet u ervoor zorgen dat u de siliconen strook aan de voorste rand verwijderd – sommige ovenreinigers kunnen de dichtingsstrook beschadigen. Verwijder de strook door zachtjes aan beide uiteinden te trekken om de haakjes die het op z'n plaats houdt los te maken.

## Ovenbekleding

### De Ovenbekleding Verwijderen

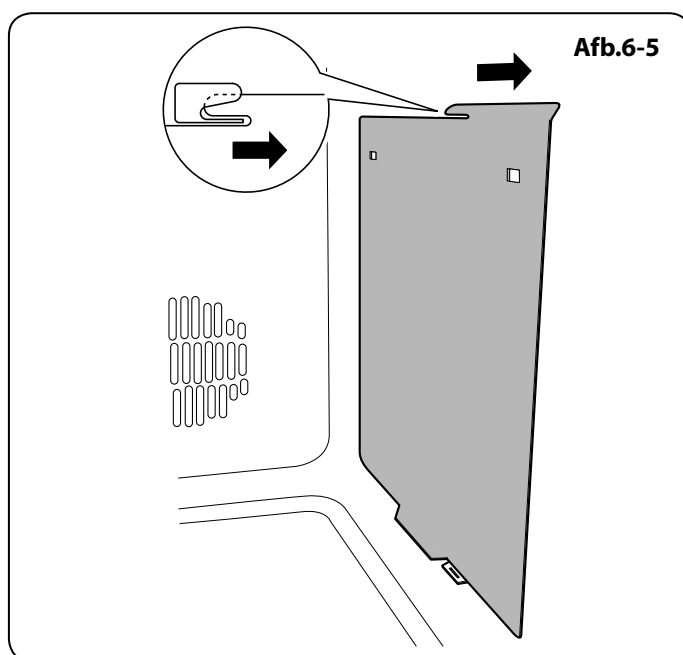
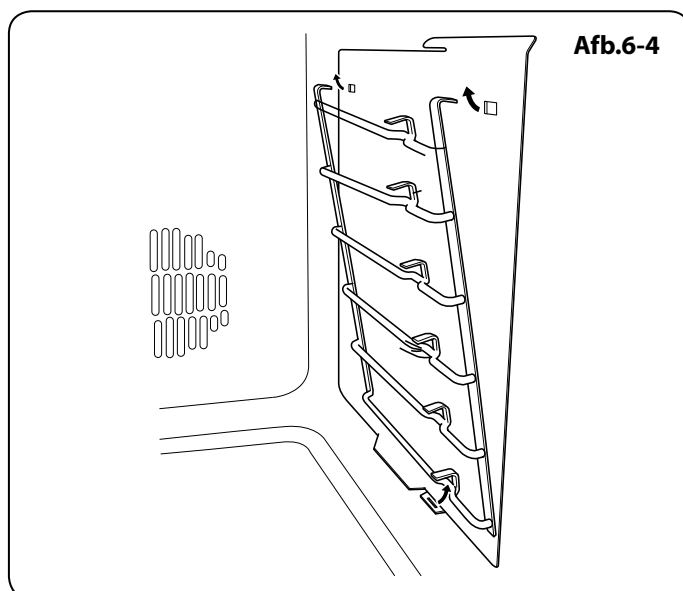
Verwijder eerst de platen. Om de ovenplaten te verwijderen tilt u ze op totdat ze vrij zijn van de twee steunopeningen en trekt u ze naar buiten (**Afb.6-4**).

Opmerking: er is specifieke bekleding voor de linker en rechter zijde.

Als u de zijpanelen wilt verwijderen, tilt u de panelen op en schuift u ze naar voren (**Afb.6-5**).

### De Ovenbekleding Terugplaatsen

Als u de bekleding wilt terugplaatsen, moet de uitsparing zich aan de bovenzijde van de bekleding bevinden. Schuif de bekleding richting de achterzijde van de ovenopening. Als deze op zijn plaats zit, kunnen de plaatsteunen weer worden aangebracht. Plaats hiervoor eerst de onderzijde van de steun in de uitsparing gevolgd door de twee haken aan de bovenzijde.



## Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 6-1**).

Voor emailoppervlakken gebruikt u een reinigingsmiddel dat goedgekeurd is voor gebruik op email.

Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt.

<b>Kookplaat</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
<b>Buitenkant van Fornois</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade.	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
<b>Oven en Grill</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven <b>GEEN</b> 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornois Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, grill-treeft, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 6-1




## 7. Installatie

### Geachte Installateur

Wilt de details hieronder invullen voordat u met de installatie start. Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

<b>Naam Installateur</b>
<b>Bedrijf Installateur</b>
<b>Telefoonnummer Installateur</b>
<b>Het Serienummer van het Toestel</b>

### Veiligheidseisen

-  **Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.**
-  **Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.**
-  **Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.**
-  **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.**
-  **Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.**
-  **Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.**

### Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

### Het Fornuis Plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

### Ombouwen

**Dit toestel is in de fabriek ingesteld op:**

**G20 20 mbar**

Cat II<sub>2</sub>H3+

Cat II<sub>2</sub>E+3+

Cat II<sub>2</sub>L3B/P

Cat II<sub>2</sub>E3B/P

Cat II<sub>2</sub>H3B/P

Cat II<sub>2</sub>ELL3B/P

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor groep H Aardgas (G20 aardgas op 20 millibar).

Met het fornuis wordt een ombouwset voor een andere gassoort bijgeleverd.

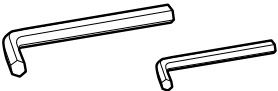
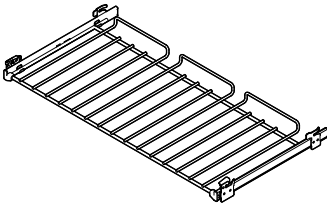
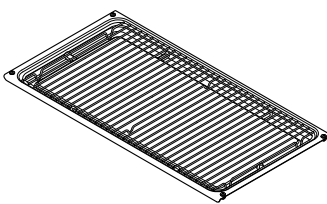
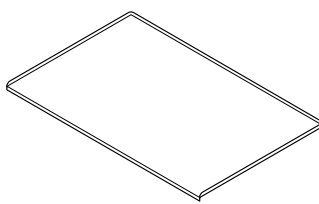
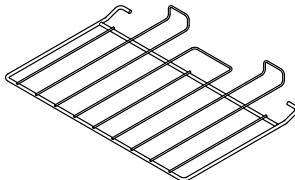
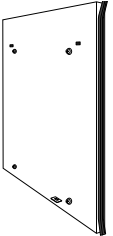
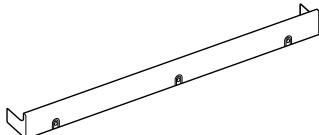
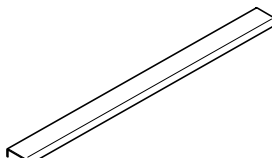
Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Zie de instructies bij de ombouwset.

Na ombouwing van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven op welk soort gas het fornuis nu ingesteld is.

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### De Onderdelen Controleren:

Inbussleutels	1x volle breedte telescopisch rek met wieltjes
	
1x volledige rek en houder	1x gebaklade
	
3x energiebesparende rekken	Verdeler
	
Plint	Uitbreidingskit zijpaneel
	

### Om het Fornuis Correct te Kunnen Installeren is de Volgende Apparatuur Noodzakelijk:

- Stabiliteitsklem: Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht.  
**Deze worden niet bij het fornuis geleverd** maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.
- Gasdrukmeter/manometer.
- Buigzame gas slang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

### Tevens is de Volgende Apparatuur Noodzakelijk:

1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Inbussleutels, 4 mm en 3 mm
11. 13 mm moersleutel of steeksleutel

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### Het Fornuis Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Afb.7-1**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten BOVEN de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten. **Afb.7-2** toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

*\* Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.*

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 905 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen.

### Het Fornuis Verplaatsen

**⚠ Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.**

**⚠ Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.**

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

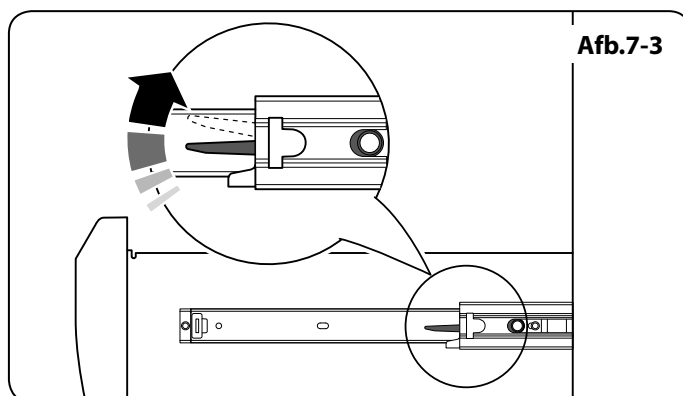
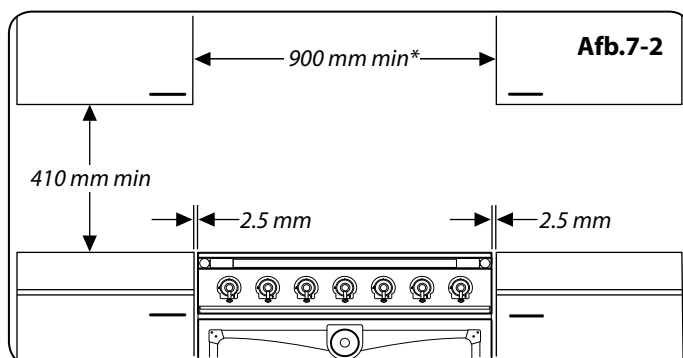
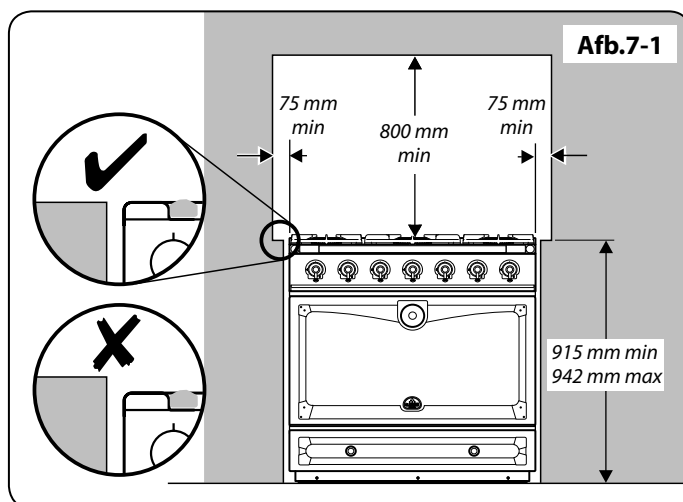
Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

### Het Verwijderen van de Opberglade

Trek de lade zo ver mogelijk uit.

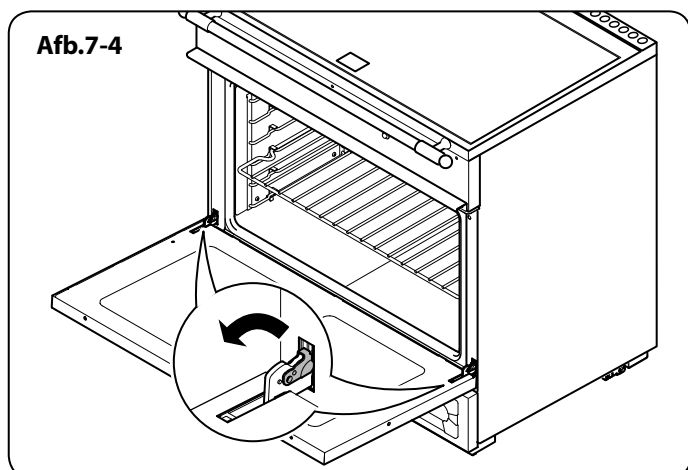
Duw op de uiteinden van de plastic clips – omlaag aan de linker zijde, omhoog aan de rechter zijde – om de klemmetjes te ontgrendelen waarmee de lade is bevestigd op de zijrails (**Afb.7-3**). Trek tegelijkertijd de lade naar voren en van de zijrails af.

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.



### De Ovendeur Verwijderen

U verwijdert de ovendeur door deze volledig open te zetten. Draai de U-vormige borgklemmen naar voren in de vergrendelde stand (Afb.7-4). Pak de zijkanten van de deur beet, til hem op, en schuif de deur dan naar voren (Afb.7-5).

### Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (Afb.7-6). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken.

### Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de (karton)bodemverpakking open. Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op (Afb.7-7).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak. Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen (Afb.7-8).

**⚠ Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.**

### Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

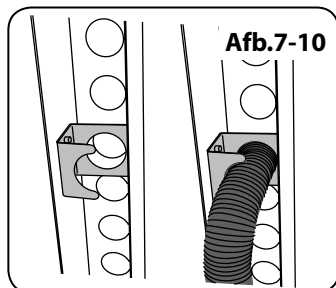
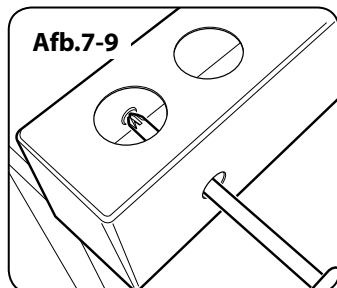
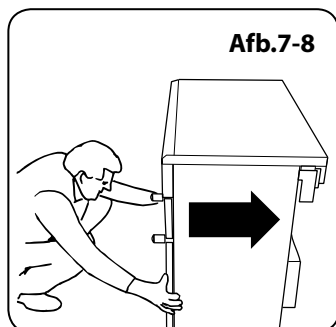
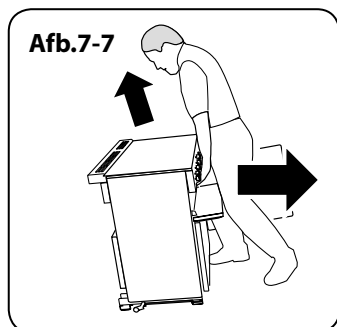
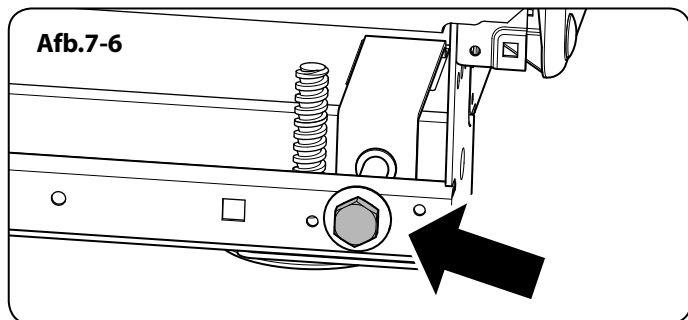
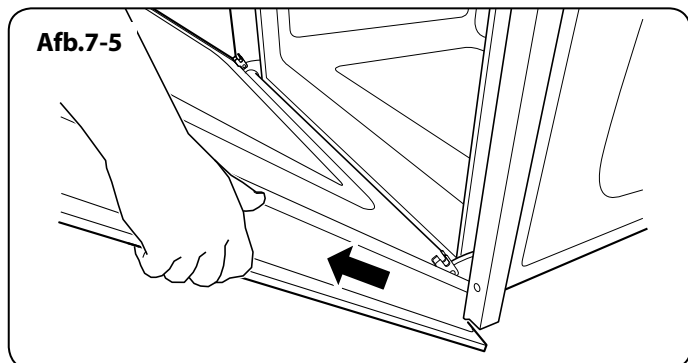
De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

### Monteren het Rookkanaalrooster

Het rookkanaalrooster is apart verpakt.

De grotere gaten aan de zijkanten dienen voor toegang met een schroevendraaier en moeten naar achteren zitten. Gebruik de bijgeleverde bouten en moeren om de grill te bevestigen (Afb.7-9).

Klem de buigbare verlengstukken van de rookkanalen aan het rookkanaalrooster vast met behulp van de klemmen in het rookkanaalrooster (Afb.7-10).





## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### De Stabiliteitsteun of -Ketting Installeren

Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel.

Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.7-11**, **Afb.7-12** en **Afb.7-13**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.7-11**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Afb.7-12** en **Afb.7-13**) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelingleuf aan de achterkant van het fornuis.

Plaats de steun zodanig dat hij zover mogelijk over het chassis van het fornuis past.

### Uitbreidingskit Zijpaneel (Optie)

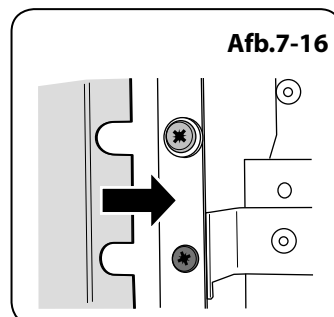
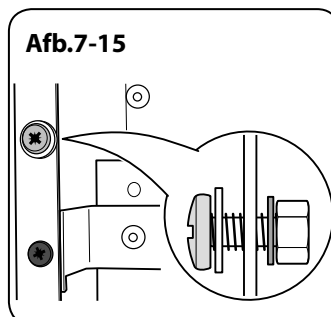
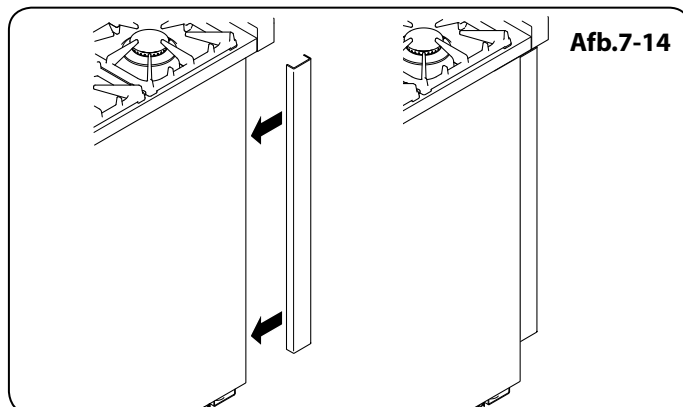
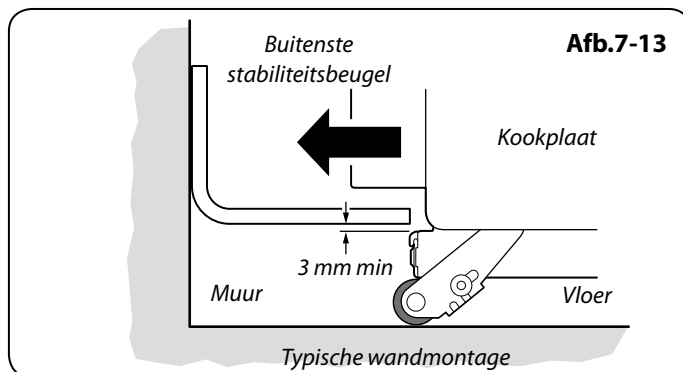
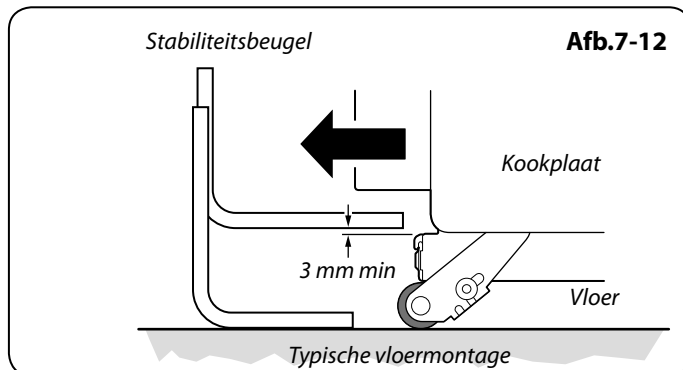
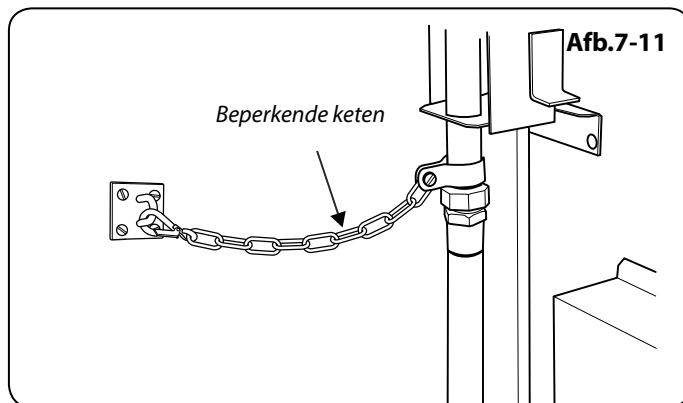
Er zijn twee uitbreidingspanelen voor de zijkant geleverd om de gaten aan de zijkanten van het kooktoestel mee op te vullen. Eventueel raden wij u aan om deze uitbreidingspanelen te monteren tijdens de hoofdmontage van het kooktoestel (**Afb.7-14**).

#### Inhoud van de Kit:

- Uitbreiding zijpaneel 2
- M5-schroef 4
- M5-moer 4
- Grote sluitring 4
- Schokbestendige sluitring 4

#### Werkwijze:

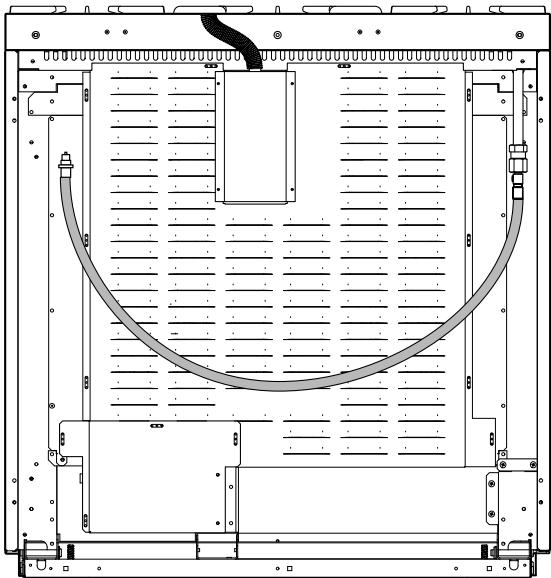
1. Plaats een schroef en een sluitring in het bovenste gat van de achterste rand van het zijpaneel van het kooktoestel. Breng een schokbestendige sluitring aan en zet de moer op de schroefdraden, zodat de schroef losjes op zijn plaats wordt gehouden. Herhaal dit met het andere gat (**Afb.7-15**).
2. Schuif de zij-uitbreiding vanaf de zijkant achter de sluitringen naar binnen (**Afb.7-16**).
3. Zet de schroeven boven en onder stevig vast om de zij-uitbreiding op zijn plaats te houden.



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Afb.7-17



### Aansluiten op Het Gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen. De buigzame slang (niet bijgeleverd) MOET aan de relevante normen voldoen. Slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven.

Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt (**Afb.7-17**).

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

Wanneer de gasaansluiting is voltooid, gebruik maken van een druktest om zeker te zijn dat het gasfornuis niet lekken niet.

### Beproeven op Druk

De gasdruk kan gemeten worden op het drukproefpunt op het gasaansluitblok. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

**Zie de gegevenssticker voor testdruk.**

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### Aansluiten op de Elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

#### Aardlekschakelaars met Stroomsturing

Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

**INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.**

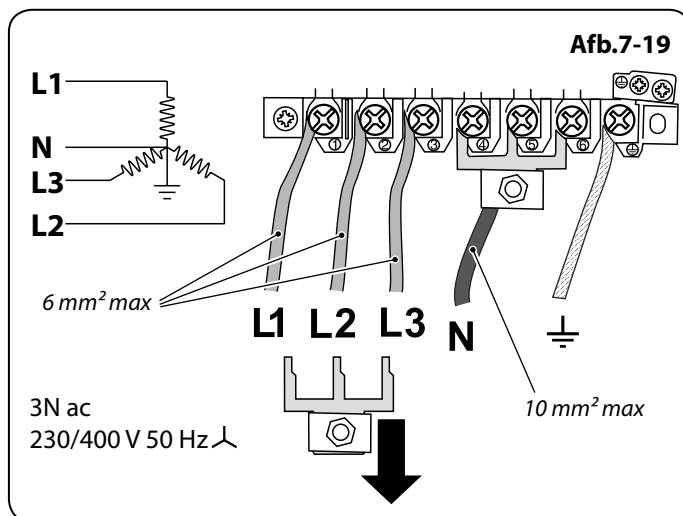
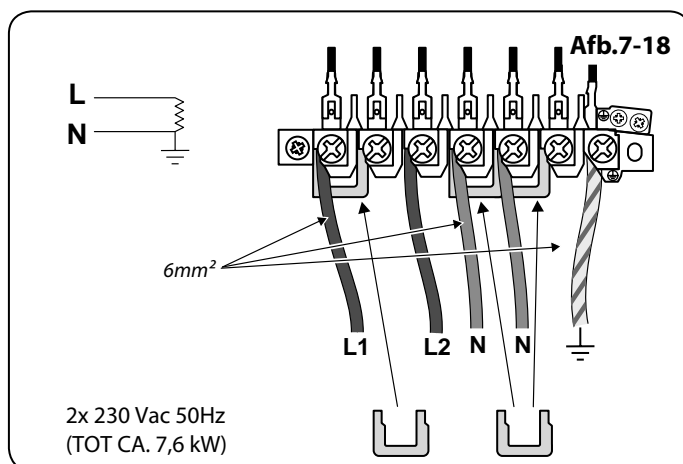
**⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD.**

**Opmerking:** Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

**⚠ Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.**

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 3,6 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

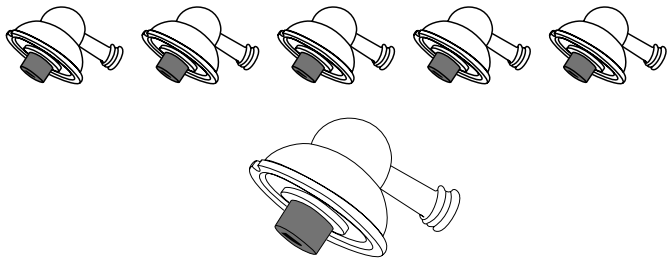
U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.7-18** en **Afb.7-19**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Afb.7-20



## De Montage Voltooien

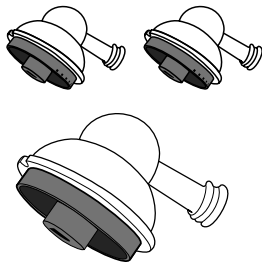
### Installatie van de Regelknoppen

Het kooktoestel is voorzien van 5 regelknoppen voor de pitten. Hiermee wordt het gas aan de linkerzijde van het regelpaneel bediend (Afb.7-20).

Er zijn ook 2 regelknoppen voor de oven (Afb.7-21).

Druk de multifunctionele keuzeknop voor de oven en de temperatuurknop op de regelpennen aan de rechterzijde van het regelpaneel.

Afb.7-21



### De Handrail Monteren

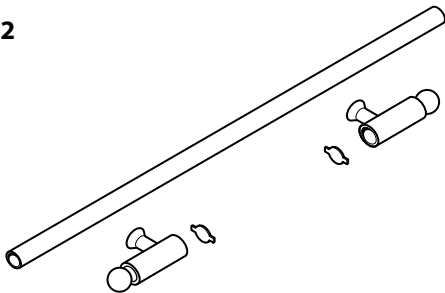
De handrail wordt geleverd als twee eindstukken met stifttappen, 2 plastic frictieschijfjes en de railstang (Afb.7-22).

Pak een frictieschijf vast aan de lipjes en houd het bij één uiteinde van de stang. Breng een eindstuk aan en druk het over de frictieschijf op de stang (Afb.7-23).

Draai de stang om en breng de tweede frictieschijf en het andere eindstuk aan. Pas op dat het andere uiteinde niet beschadigt en dat de twee eindstukken in één lijn zitten.

Breng de gemonteerde handrail aan op de uitstekende montagebouten op het bedieningspaneel. Draai de stifttappen vast. De stifttappen moeten onder zitten.

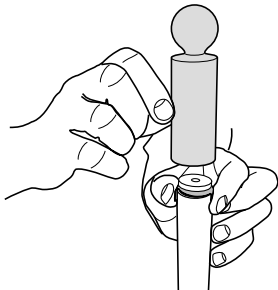
Afb.7-22



### De Handvaten aan de Deuren Monteren

Monteer de deurknoppen aan de houders en schroef ze op de betreffende plaats op de ovendeuren. Draai ze met de hand aan – gebruik geen gereedschap (Afb.7-24).

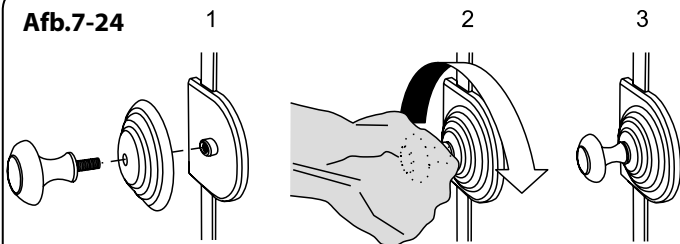
Afb.7-23



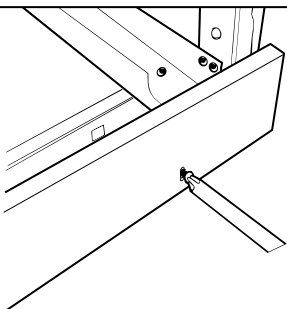
### De Plint Monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant (Afb.7-25). Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).

Afb.7-24



Afb.7-25



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

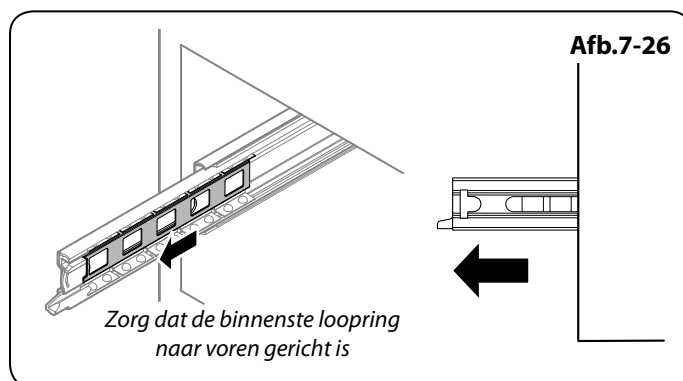
### Zet de Lade Weer Terug

Schuif de zijrails aan de binnenkant zover mogelijk naar buiten (Afb.7-26).

Til de lade op aan de zijkanten en plaats één van de laderails (ongeveer 15 mm) op een zijrail aan de binnenkant (Afb.7-27).

Draai de lade en plaats de andere laderail op de tegenoverliggende rail.

Schuif de lade voorzichtig terug in het gat. Dit gaat gepaard met enige weerstand.



### Opnieuw Aanbrengen van de Ovendeur

U brengt de deur weer aan door de scharnieren terug te schuiven in hun gleuven. Draai de U-vormige borgklemmen terug op de scharnieren.

### Eindcontroles

#### Kookplaatcontrole

Controleer de branders één voor één. Elke brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

Als u een brander wilt ontsteken, duwt u de bijbehorende bedieningsknop in en draait u deze naar de hoge stand die wordt aangegeven met het symbool van de hoge vlam (🔥). De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas ongeveer tien seconden door de brander kan stromen.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, dan is het veiligheidsmechanisme te vroeg geactiveerd. Zet de bedieningsknop in de UIT-stand en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Houd de bedieningsknop deze keer even langer ingedrukt.

#### Ovencontrole

Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd. Controleer of de ovenlichten werken.

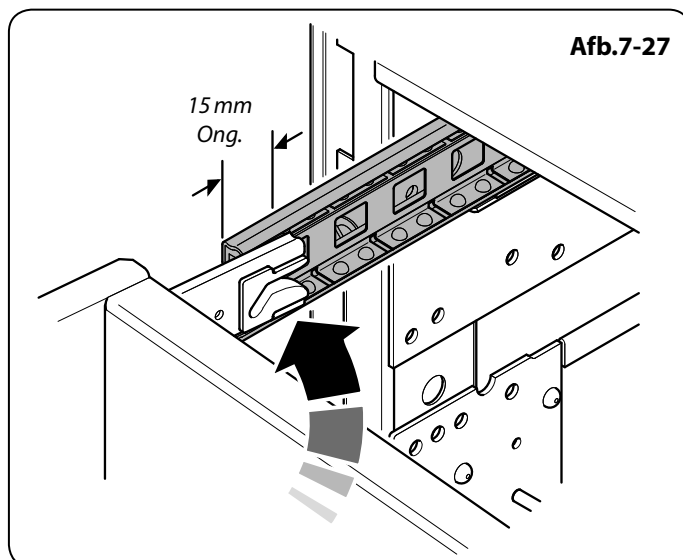
**Opmerking:** De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de ovens uit.

### Klantenzorg

Installateur: Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

**Dank U.**



## 8. Onderhoud en Onderdelen

<b>Brandstoftype</b>
<b>Naam van Het Fornuis</b>
<b>Kleur</b>
<b>Serienummer Fornuis</b>
<b>Naam en Adres Winkel</b>
<b>Aankoopdatum</b>
<b>Naam en Adres Installateur</b>
<b>Installatiedatum</b>

Vul de onderstaande gegevens over het fornuis in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw fornuis nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het fornuis voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis aangegeven. Dit plaatje vindt u onder in de laderuimte. Zie voor het uitnemen van de lade het onderdeel 'Opslag'.

### In Geval van Problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het fornuis, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen Oplossen', om te controleren of u het fornuis op de juiste manier gebruikt.

**Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.**

### Let Op

Indien de garantieperiode van het fornuis verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

Indien u een technicus oproept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor te laten betalen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor moeten betalen.

### Buiten de Garantie

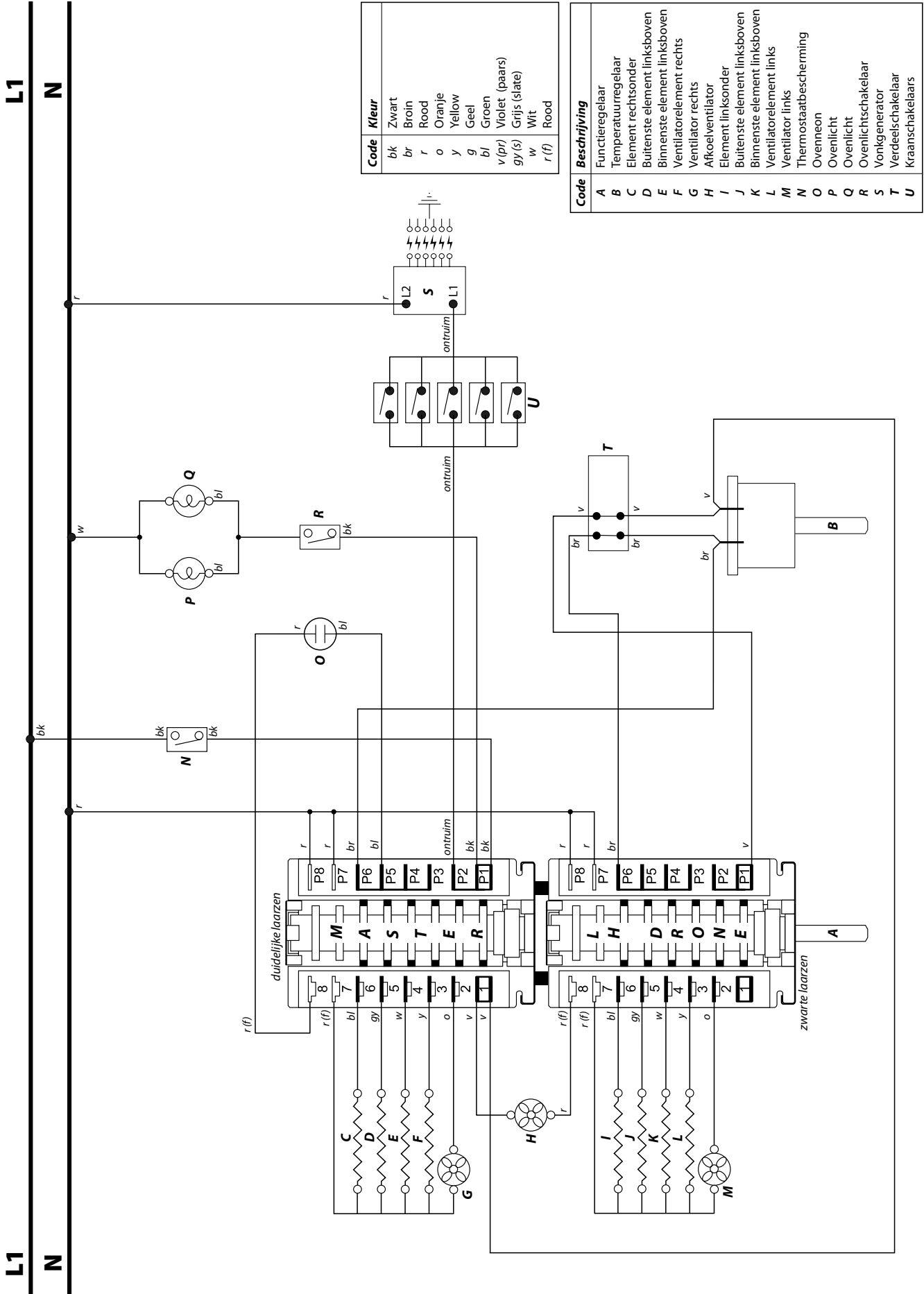
Wij bevelen aan onze fornuizen gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

### Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkelier.

# 9. Schakelschemas



Code	Kleur
bk	Zwart
br	Bruin
r	Rood
o	Oranje
y	Yellow
g	Geel
bl	Groen
v (pr)	Violet (paars)
gy (s)	Grijs (slate)
w	Wit
r (f)	Rood

Code	Beschrijving
A	Functieregelaar
B	Temperatuurregelaar
C	Element rechtsonder
D	Buitenste element linksboven
E	Binnenste element linksboven
F	Ventilatorelement rechts
G	Ventilator rechts
H	Afkoelventilator
I	Element linksonder
J	Buitenste element linksboven
K	Binnenste element linksboven
L	Ventilatorelement links
M	Ventilator links
N	Thermostaatbescherming
O	Ovenneon
P	Ovenlicht
Q	Ovenlicht
R	Ovenlichtschakelaar
S	Vonkgenerator
T	Verdeelschakelaar
U	Kraanschakelaars

## 10. Technische Gegevens

**DIT FORNUIS IS CATEGORIE:** Cat II<sub>2H3B/P</sub>; Cat II<sub>2H3+</sub>; Cat II<sub>2E+3+</sub>; Cat II<sub>2E3B/P</sub>; Cat II<sub>2L3B/P</sub>; Cat II<sub>2ELL3B/P</sub>.

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. Een ombouwset voor andere gassoorten wordt bijgeleverd.

**INSTALLATEUR:** Plaats deze instructies in de gekleurde folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

**PLAATS GEGEVENSPLAATJE:** In lade onderaan fornuis – lade uitnemen. Zie voor het uitnemen van de lade de aanwijzingen voor de installatie.

**LAND VAN BESTEMMING:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, DK, NO, IT, PT, ES, PL, RU, GR, RO, AT, BE, CH, LU.

### Aansluitingen

Gas		Elektrisch
Aardgas	20 mbar	230/400V 50Hz Min 16 A/fase
Propaan	37 mbar	
Butaan	29 mbar	

Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken.

### Afmetingen

Algehele hoogte	min 915 mm	max 942 mm
Algehele breedte	900 mm, zie 'Het Fornuis Plaatsen'.	
Algehele diepte	720 mm	
Ruimte voor bevestiging	zie 'Het Fornuis Plaatsen'.	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

### Nominale Waarden

Oven	Volledig	Verdeeld
Ventilatorelement	3,31 kW	1,65 kW
Bovenelement	3,49 kW	1,75 kW
Bruiningselement	2,11 kW	1,06 kW
Onderelement	1,38 kW	0,69 kW

Kookplaat	Aardgas	LPG
Middelste branders	4 kW	5 kW (357 g/h)
Grote branders	3 kW	3 kW (214 g/h)
Branders rechtsvoor	1,7 kW	1,7 kW (121 g/h)

### Oven Efficiëntie

Energieverbruiksklasse: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,99 kWh
Bruikbaar volume (liters)	115
Omvang	Groot
Tijd om standaard lading te bakken	44 mins
Bakgebied	2400 cm <sup>2</sup>

**Maximum totale elektrische lading bij 230 V** (gemiddeld totaal incl. ovenventilatoren, enz.): 3,6 kW.



# Inhalt

---

<b>1. Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>1</b>	<b>7. Installation</b>	<b>19</b>
Installation und Wartung	1	Lieber Installateur	19
Seltsame Gerüche	1	Sicherheitsanforderungen und Vorschriften	19
Bei Gasgeruch	1	Belüftungsmaßnahmen	19
Belüftung	1	Aufstellung des Herdes	19
Persönliche Sicherheit	1	Umstellung	19
Ofenpflege	2	Aufstellen des Herdes	21
Reinigung	2	Versetzen des Herdes	21
<b>2. Der Herd im Überblick</b>	<b>3</b>	Höheneinstellung	22
Kochstellenbrenner	3	Anbau der Abzugleiste	22
Energiesparfunktion	5	Anbringung eines Stützwinkels	23
Herausnehmen des Gittereinsatzes	5	Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung	23
Der Multifunktionsofen	6	Seitenwanderweiterung ( <i>Sonderausstattung</i> )	23
Funktionen des Multifunktionsofens	7	Gasanschluss	24
Auftauen	7	Druckprüfung	24
Betrieb der Ofen	8	Elektrischer Anschluss	25
Zubehör	9	Montage der losen Teile	26
Backofenleuchte	10	Endkontrolle	27
Schublade	11	Kundendienst	27
<b>3. Hinweise zum Kochen</b>	<b>12</b>	<b>8. Reparatur und Ersatzteile</b>	<b>28</b>
Kochen mit einem Multifunktionsofen	12	Bei Einem Problem	28
Allgemeine Hinweise zum Ofen	12	Bitte Beachten	28
<b>4. Tabelle des Kochens</b>	<b>13</b>	Außerhalb des Garantiezeitraums	28
<b>5. Problembeseitigung</b>	<b>14</b>	Ersatzteile	28
<b>6. Reinigen Ihres Herdes</b>	<b>16</b>	<b>9. Schaltplan</b>	<b>29</b>
Tägliche Pflege	16	<b>10. Technische Daten</b>	<b>30</b>
Reinigen von Spritzern	16		
Kochstellenbrenner	16		
Obere Hauptarbeitsfläche	17		
Bedienblende und Ofentüren	17		
Herd und Herdteiler	17		
Reinigungsübersicht	18		

## 1. Vor der Inbetriebnahme

Danke, dass Sie sich für den Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochen. Lesen Sie diesen Abschnitt durch, bevor Sie das Gerät benutzen, im Besonderen, wenn Sie zuvor noch keinen Gas-Elektro-Herd benutzt haben.

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

**⚠ Ein Umstellsatz für andere Gasarten.**

### Installation und Wartung

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

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist (der Herd benötigt Strom).

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

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

### Seltsame Gerüche

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

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

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

### Bei Gasgeruch

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

### Belüftung

**⚠ WARNUNG! Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzugsgläse ein.**

### Persönliche Sicherheit

**⚠ Nehmen Sie KEINE Änderungen an diesem Gerät vor.**

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

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

**⚠ Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.**

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

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

**⚠ Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

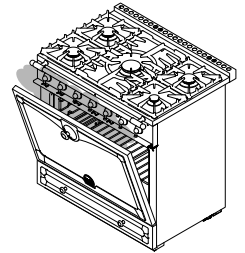
Nur bestimmte Arten von Töpfen aus rostfreiem Stahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind zum Kochen auf Induktionsfeldern geeignet.

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

## Ofenpflege

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

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



**⚠️ VORSICHT! Die Innenseite der Tür ist mit Einschichtssicherheitsglas versehen. Achten Sie darauf, die Oberfläche NICHT zu zerkratzen, wenn Sie Kochgeschirr auf die Glasplatte stellen.**

**⚠️ Verwenden Sie KEINE scharfen scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallkratzer zur Reinigung der Backofentür, da sie die Oberfläche verkratzen können, was wiederum zum Splintern des Glases führen kann.**

**⚠️ Achten Sie darauf, dass die Einschübe fest an die Rückseite des Ofens geschoben werden. SCHLIESSEN Sie die Tür NICHT gegen die Backofenroste.**

**⚠️ Versehentliche Beschädigung kann zum Bruch der Glasscheibe führen.**

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

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

**⚠️ Halten Sie die Ofenlüftungen frei.**

## Reinigung

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

## 2. Der Herd im Überblick

Abb.2-1

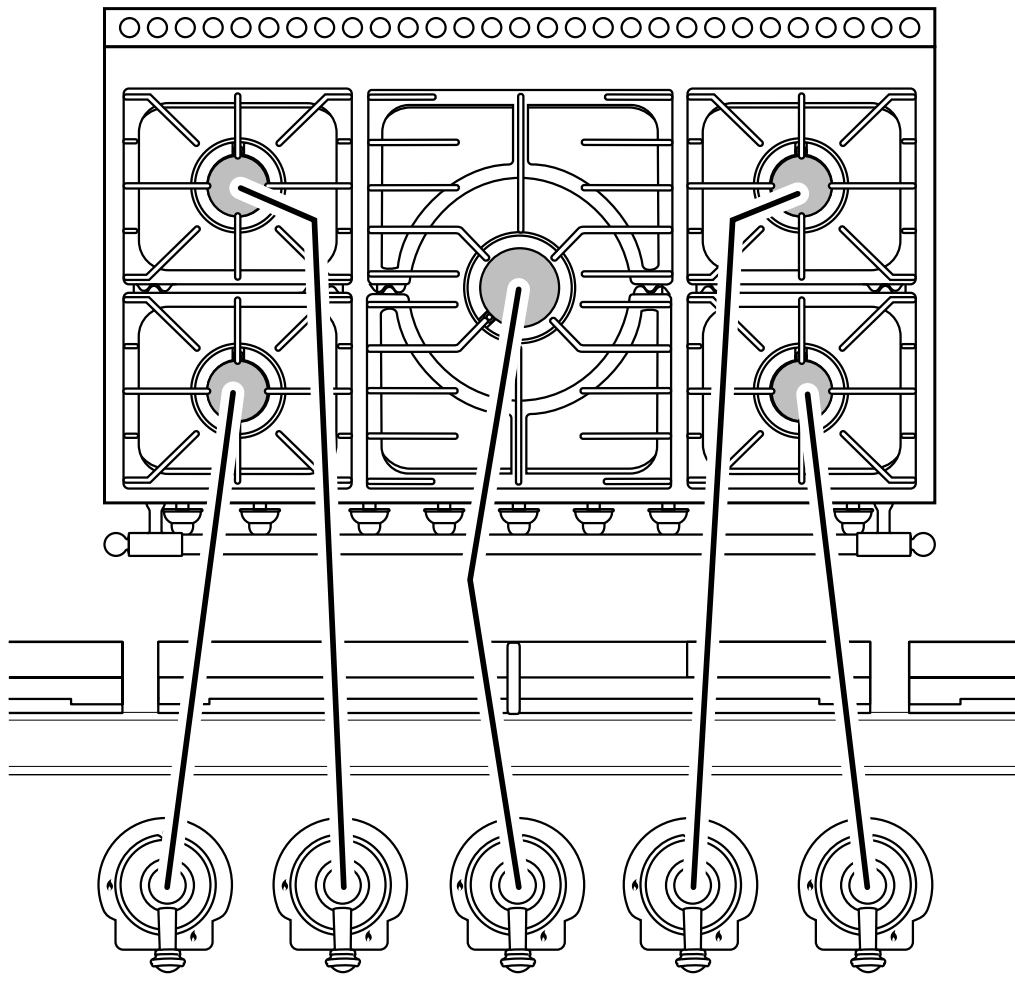
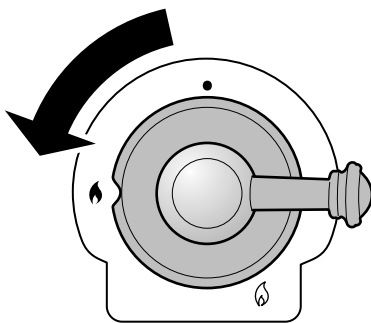



Abb.2-2



### Kochstellenbrenner

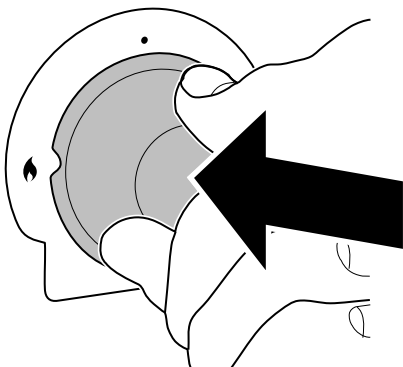
Anmerkung: Stellen Sie vor dem Benutzen der Herdplatten sicher, dass sich alle Brenner an dem für sie vorgesehen Platz befinden und alle Pfannenhalterungen korrekt platziert sind.

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt (**Abb.2-1**).


Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt. Regler hineindrücken und auf das „“ drehen (**Abb.2-2**).

Halten Sie den Regler einige (etwa vier) Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann (**Abb.2-3**). Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Wenn ein Brennerregler der Herdplatte gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. Dies kann zu einem Stromschlag führen.

Abb.2-3



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

Drehen Sie den Knopf, um die Höhe der Flamme einzustellen. Bei diesem Herd liegt die kleinste Einstellung hinter der Maximum-Position und nicht zwischen Maximum und AUS. Das  symbol markiert die niedrigste Kochstufe.

Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat (**Abb.2-4**).

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Omwille van de veiligheid dienen de vlammen te worden ingesteld zodat ze niet onder de rand van de pan uitsteken (**Abb.2-5**).

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden (**Abb.2-6**).

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen (**Abb.2-7**). Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z.B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher (**Abb.2-8**).

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm für die äußeren Brenner und 160 mm für den mittleren Brenner.

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

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

### Entzünden der Kochstellenbrenner ohne Strom

Bei einem Stromausfall können die Kochstellenbrenner mit einem Streichholz angezündet werden.

1. Halten Sie das brennende Streichholz in 1 cm Entfernung zum Brennerkopf und halten Sie dabei Ihre Hand waagrecht und so weit wie möglich vom Brenner entfernt.
2. Drücken und drehen Sie den Brennerregler auf das volle Flammensymbol. Sobald sich die Flamme des Brenners entzündet, die Hand wegziehen. Halten Sie den Reglerknopf mit Ihrer Hand einige Sekunden gedrückt, sodass die Sicherheitsvorrichtung für den Brenner die Hitze der Flamme „erfassen“ kann.
3. Den Brennerregler auf die AUS-Position drehen, wenn Sie ihn nicht mehr benutzen.

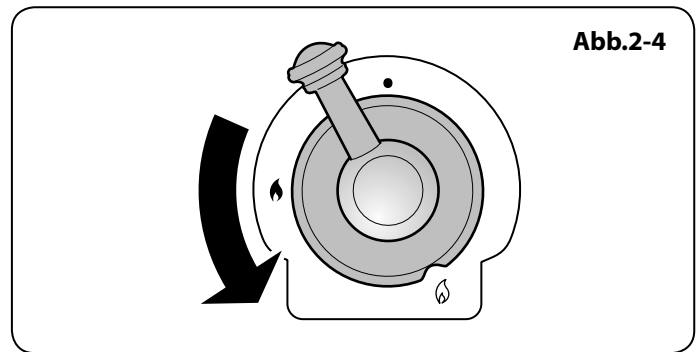


Abb.2-4

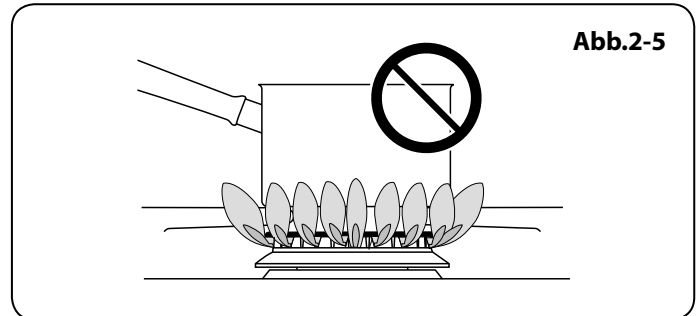


Abb.2-5

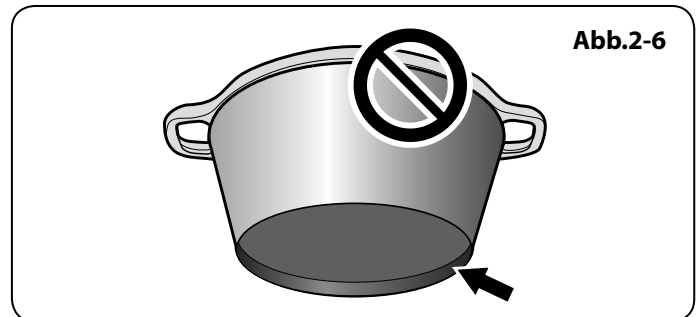


Abb.2-6

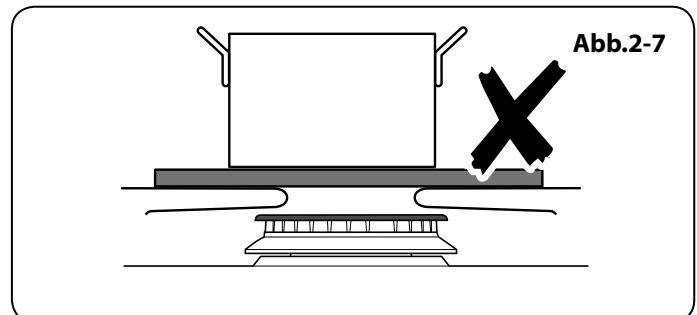


Abb.2-7

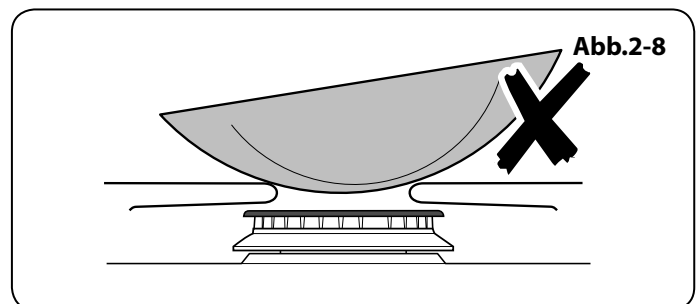


Abb.2-8



**ACHTUNG!**

**Achten Sie beim Entfernen der Trennwand sorgfältig darauf, die Innenfläche der Glastür NICHT zu verkratzen. Kratzer im Glas können Spannungen und damit einen Defekt der Tür verursachen.**

Abb.2-9

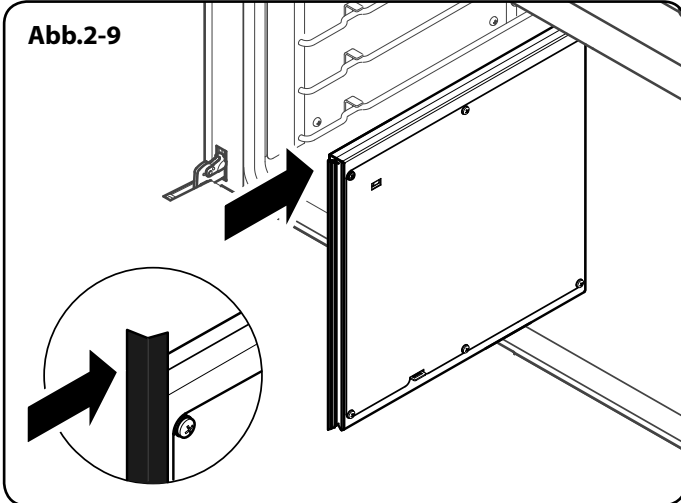


Abb.2-10

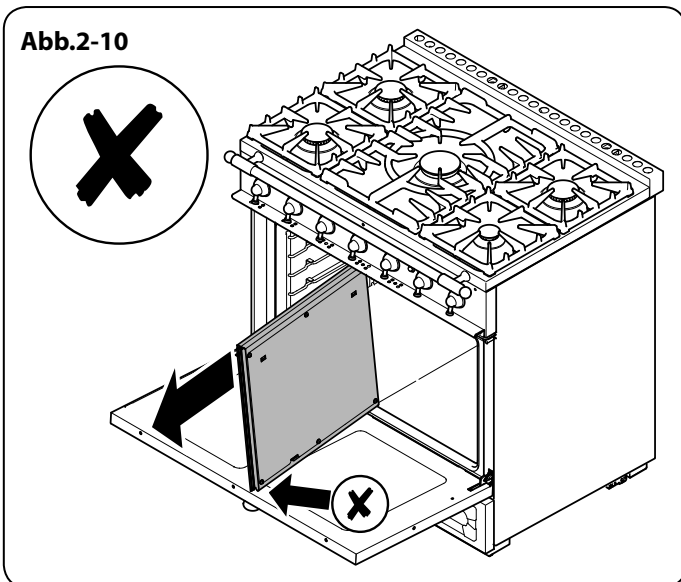
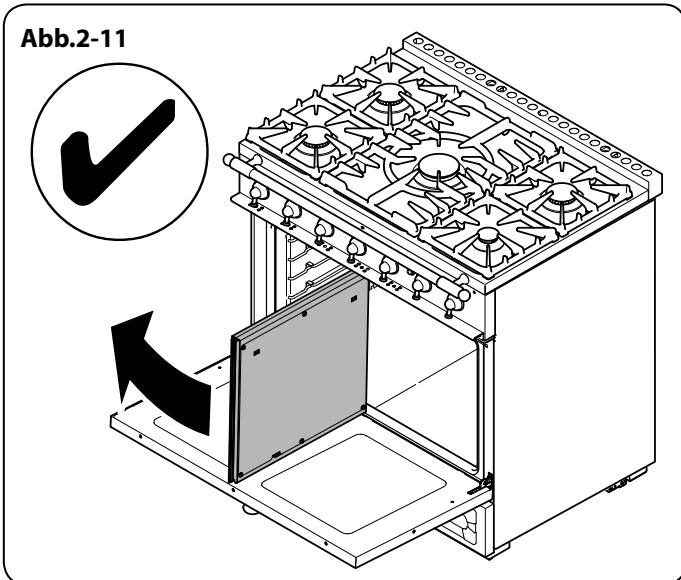


Abb.2-11



## Energiesparfunktion

Der Backofen hat ein Trennwand-Feature (**Abb.2-9**). Wenn diese Trennwand eingesetzt ist, wird nur die eine Ofenseite beheizt, und nur die rechten Elemente werden benutzt. Dies spart Energie und ist ideal zum Braten bzw. Backen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Trennwand einsetzen, kann sich im rechten Ofen Kondenswasser bilden – das ist normal.

Bei sehr großen Mengen oder bei großen Speisen für besondere Anlässe kann die Trennwand entfernt werden. Dabei können die Elemente sowohl der linken als auch der rechten Seite verwendet werden, wenn eine Funktion gewählt wird.

Alle Funktionen des Backofens sind in gemeinsamen und getrennten Formen verfügbar, und die Schiebeleisten sind für den Gebrauch in beiden Formen.

**ACHTUNG!** Beim Entfernen der Trennwand darauf achten, dass die Oberfläche der Innenglastür NICHT verkratzt wird. Kratzer im Glas können Störungen verursachen, sodass die Tür eventuell nicht mehr richtig funktioniert.

## Herausnehmen des Gittereinsatzes

**ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass Sie den Gittereinsatz bei kaltem Herd herausnehmen.

Öffnen Sie die Tür vollständig und nehmen die Ofenbleche heraus. Wenn Sie den Gittereinsatz herausnehmen, dann neigen Sie diesen leicht nach oben und ergreifen die Unterseite, um sicherzustellen, dass das Metallblech nicht mit der Glastür in Berührung kommt (**Abb.2-10** und **Abb.2-11**).

Wir empfehlen, vor dem Herausnehmen des Gittereinsatzes ein Geschirrtuch oder einen ähnlich weichen Gegenstand über die Glastür zu legen. Sie bewahren so die Tür vor dem Verkratzen der Innenseite.

**ACHTUNG!** Um Kratzer und nachhaltige Schäden zu vermeiden, LEGEN Sie NIEMALS Metallgegenstände oder Geschirr auf die Glastür und schieben diese auch nicht über die Tür.

## Der Multifunktionsofen

Der Backofen ist ein Multi-Funktionsofen (**Abb.2-12**). Zusätzlich zu dem Gebläse und dem Gebläseelement ist der Backofen mit zwei weiteren Heizelementen ausgestattet, von denen sich ein Element an der Oberseite des Ofens, und das andere unter dem Boden desselben befindet. Das obere Element und der Elementdeflektor sollten niemals berührt werden, wenn Gegenstände in den Ofen gestellt oder aus demselben entfernt werden.

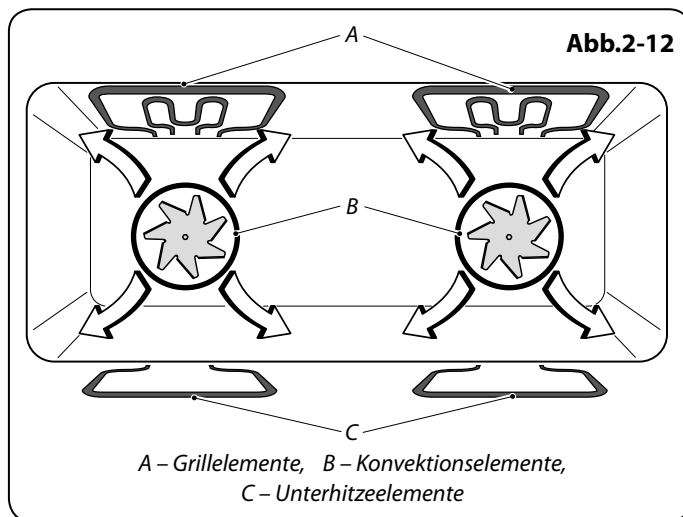
Der Multifunktionsofen besitzt 3 Hauptgarfunktionen: **Heißluft, Umluft** und **Ober-/Unterhitze**. Mit diesen Funktionen sollten Sie den Großteil Ihrer Garvorgänge erledigen.

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

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

**Tabelle 2-1** enthält eine Zusammenfassung der Funktionen des Multifunktionsofens.

Ihr Backofen ist besonders anpassungsfähig. Wir empfehlen, dass Sie Backvorgänge anfangs besonders sorgfältig überwachen, bis Sie sich an den Backofen gewöhnt haben. Sie sollten dabei nicht vergessen, dass nicht jede Funktion für alle Backvorgänge geeignet ist.



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

**Tabelle 2-1**

# Deutsch

## Funktionen des multifunktionsofens

(Abb.2-13)

### Auftauen



Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Sahnetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

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

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

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

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

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

### Heißluftbackofen



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

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

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

### Grillen mit Heißluft



Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, das Grillgut auf den Rost im Deluxe-Ofenblech setzen. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierende Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

### Umluftofen



Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gegart werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

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

### Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)



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

Speisen, die auf dem oberen Rost gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Rost braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Konvektionsofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

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

### Bräunungselement



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

### Unterhitze



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

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.



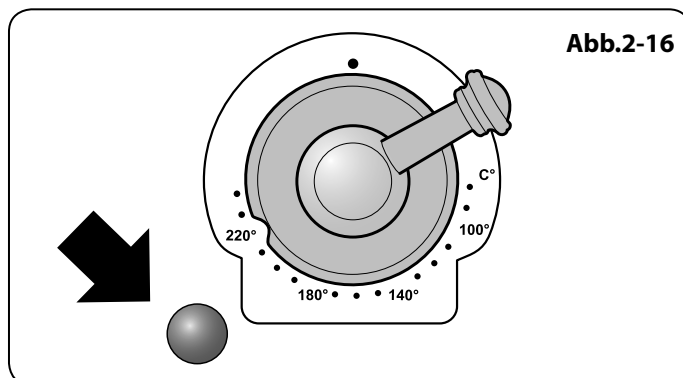
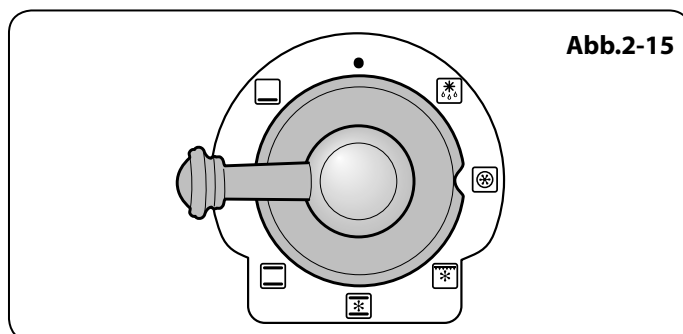
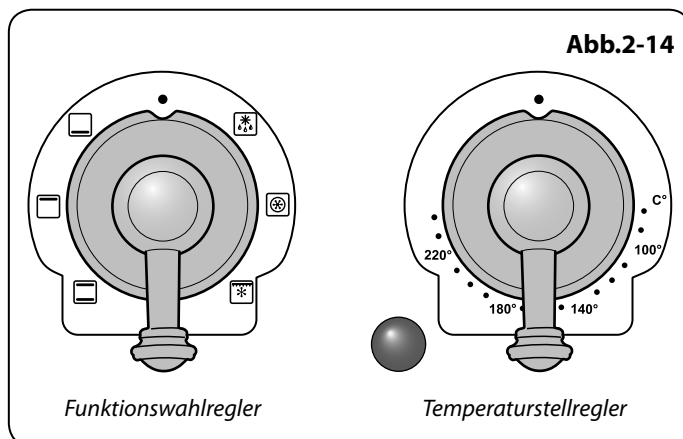
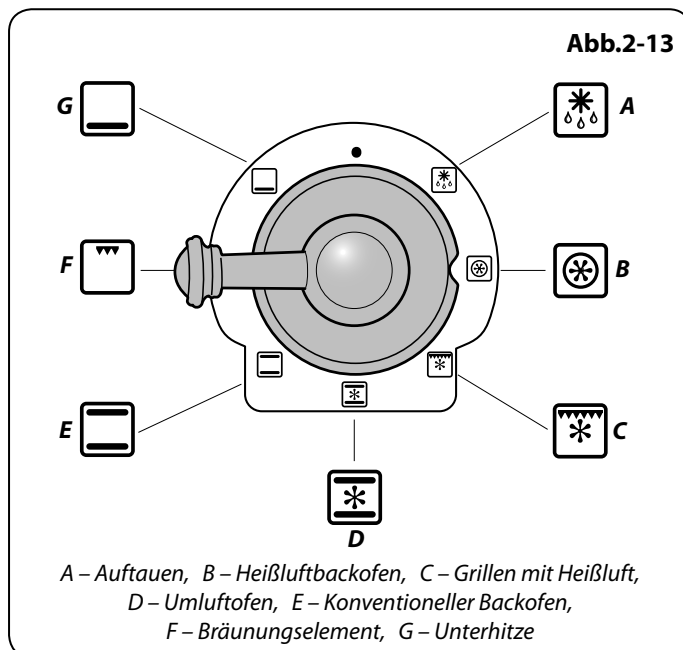
## Betrieb der ofen

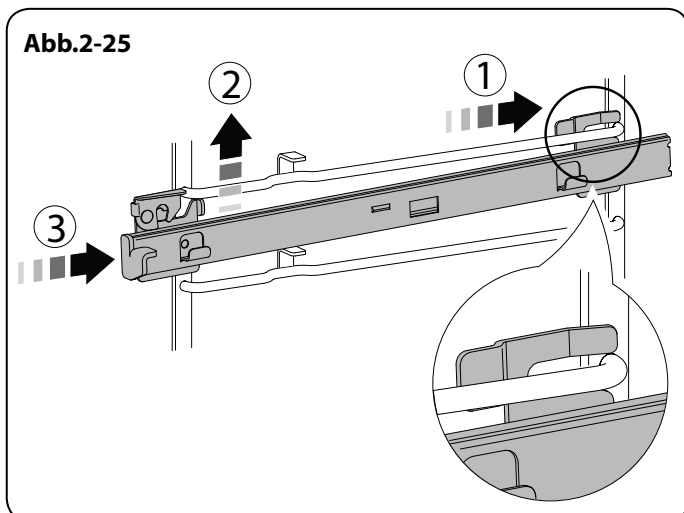
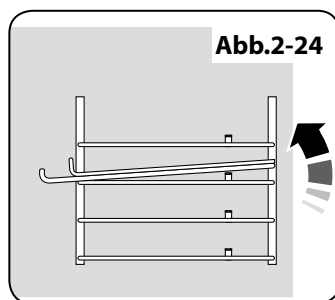
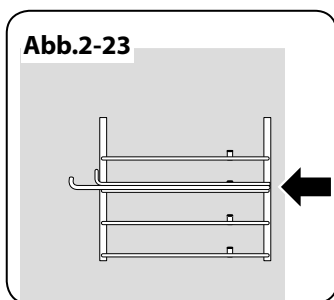
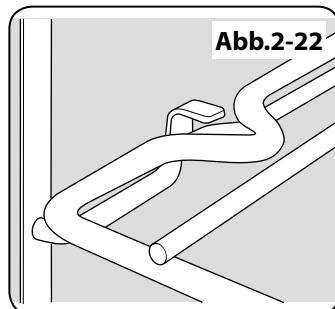
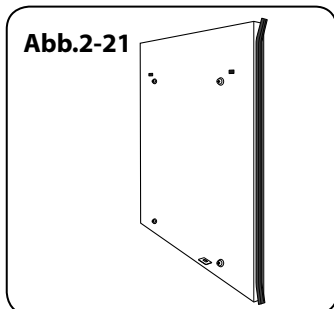
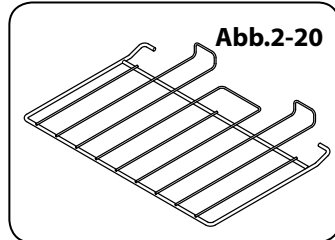
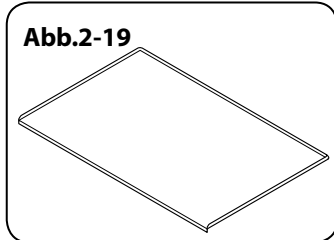
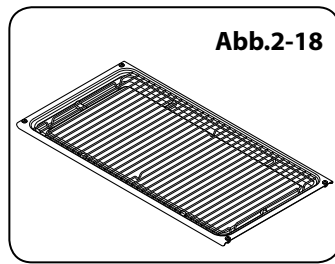
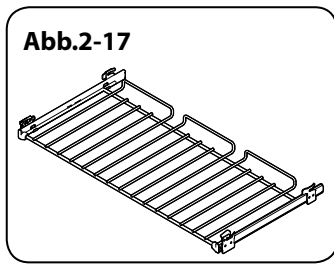
Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler (**Abb.2-14**).

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. **Abb.2-15** stellt die Einstellung für das Kochen mit Konvektionsfunktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat (**Abb.2-16**). Es wird sich dann während dem Kochen ein- und ausschalten, da der Ofen die gewählte Temperatur konstant beibehält.

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





## Zubehör

### Ofeneinschübe

Jeder Ofen ist ausgestattet mit:

- 1x Teleskopbord mit Rollschienen über die gesamte Breite (**Abb.2-17**)
- 1x Grillpfannen über die gesamte Breite und grillpfannenhalterung (**Abb.2-18**)
- 1x Backblech (**Abb.2-19**)
- 3x Energiesparende Ofenroste (**Abb.2-20**)
- 1x Trennwand (**Abb.2-21**)

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

### Die Ofenroste Entfernen und Wieder Einsetzen

Der Rost hat an jeder Seite eine kleine Kerbe (**Abb.2-22**). Zum Entfernen des Rostes diese Kerbe auf die Höhe der Stopper an der Halterung bringen (**Abb.2-23**). Dann den Rost anheben, sodass er sich über den Stopper hinweg schiebt, und anschließend nach vorn ziehen (**Abb.2-24**).

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

### Anbringen der Teleskopschiene

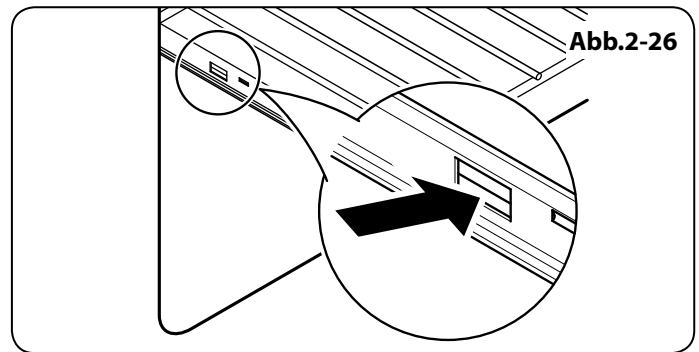
Suchen Sie die Öffnung des oberen hinteren Schlitzes auf der Seitenhalterung, während die Schiene geschlossen ist (**Abb.2-25**). Benutzen Sie keine weitere Öffnung an dieser Stelle.

Heben Sie das Vorderstück der Schiene an, um den vorderen Schlitz in der Seitenhalterung zu finden (**Abb.2-25**).

Schieben Sie die Schiene nach hinten in den Ofen. Der vordere Schnapper hebt und senkt sich, um die Schiene zu sichern (**Abb.2-25**).

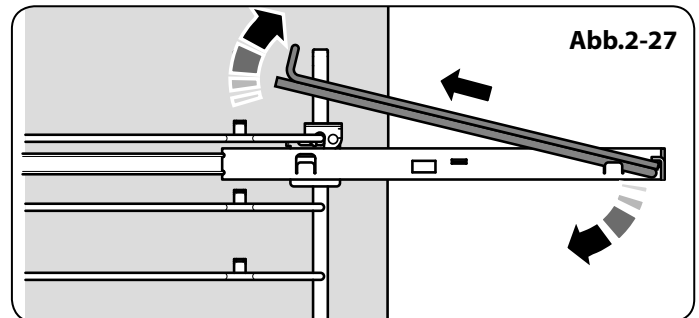
### **Anbringen eines Einschubs auf der Teleskopschiene**

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



### **Entfernen eines Einschubs von der Teleskopschiene**

Den Rost auf den Gleitschienen herausziehen. Eine der Schienen gut festhalten und gleichzeitig den hinteren Teil des Rostes anheben: Der Rost springt dann aus dem mittleren Haltenase. Die Schritte für die gegenüberliegende Seite des Rostes wiederholen.



**Hinweis:** Um das Entfernen des Rostes zu erleichtern, können Sie ein geeignetes flaches Werkzeug durch die Öffnung in der Seite der Gleitschiene einführen und den Rost heraushebeln (**Abb.2-26**).

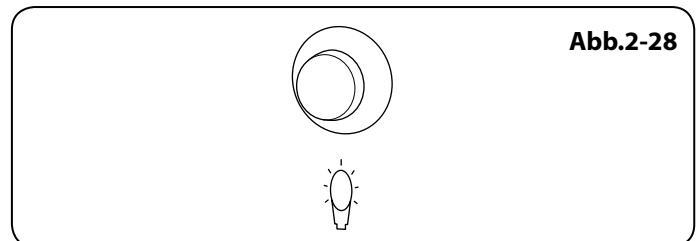
Die Vorderseite des Rostes nach unten kippen und ihn dann von den Gleitschienen heben (**Abb.2-27**).

### **Entfernen der Teleskopschiene**

Entfernen Sie zunächst den Einschub gemäß Abschnitt „Entfernen eines Einschubs von der Teleskopschiene“.

Platzieren Sie einen Finger auf der Unterseite der Teleskopschiene und heben Sie sie an.

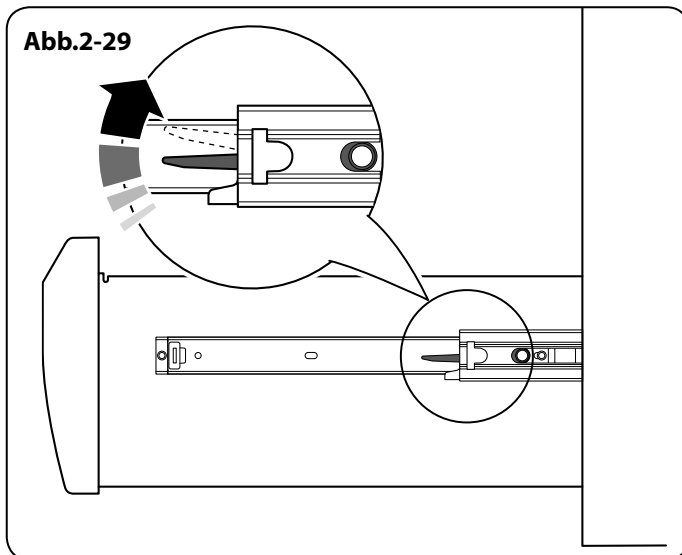
Öffnen Sie den Schnapper oben auf der Schiene, ziehen Sie die Schiene nach vorn und entfernen Sie sie nach unten.



### **Backofenleuchte**

Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um die Backofenleuchten einzuschalten.

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe den Geräteschutzschalter des Herdes ausschalten. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“ (**Abb.2-28**).



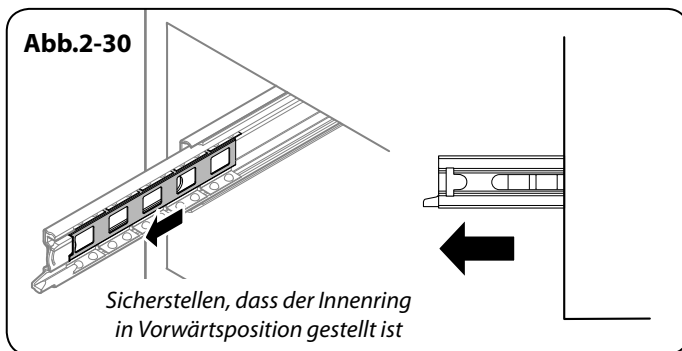
## Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann. Niemals brennbare Materialien in der Schublade aufbewahren. Dies schließt Papier, Kunststoff und Stoffgegenstände wie Kochbücher, Kunststoffartikel und Handtücher und entzündliche Flüssigkeiten ein. Keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Aerosoldosen auf oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

**Brennbare Materialien können explodieren und ein Feuer auslösen oder großen Schaden anrichten.**

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.



## Entfernen der Lagerschublade

Ziehen Sie die Schublade heraus, bis sie stoppt.

Heben Sie die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) an, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen, und ziehen Sie gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten ab (**Abb.2-29**).

Schieben Sie aus Sicherheitsgründen die inneren Seitenschiene zurück in die Kammer.

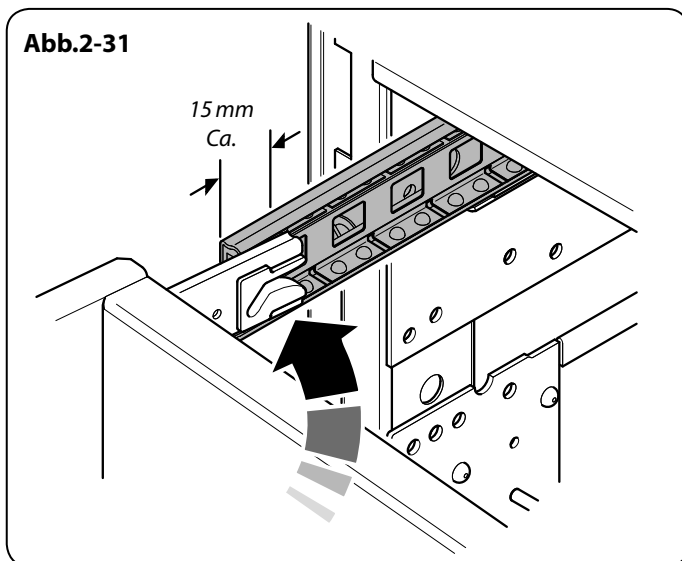
## Einsetzen der Lagerschublade

Schieben Sie die inneren Seitenschiene heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind (**Abb.2-30**).

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene (**Abb.2-31**).

Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschiene einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.



### 3. Hinweise zum Kochen

---

#### **Kochen mit einem Multifunktionsofen**

Denken Sie daran: Nicht alle Betriebsarten eignen sich für alle Lebensmittelarten. Die angegebenen Garzeiten sollten nur als Richtlinie dienen.

#### **Allgemeine Hinweise zum Ofen**

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

Backbleche, auf denen Speisen gekocht werden, sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Andere Behälter sollten mittig gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von der Rückseite des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

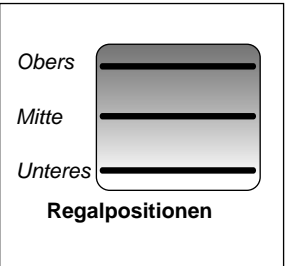
**Wenn der Ofen eingeschaltet ist, lassen Sie die Tür nicht länger als notwendig geöffnet, da sonst die Regler sehr heiß werden können.**

- Lassen Sie immer einen „Fingerbreit“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, trocknen Sie das Gemüse gründlich ab oder bestreichen Sie es mit einer dünnen Schicht Öl.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

## 4. Tabelle des Kochens

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

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



Speise	Ofenventilators		Herkömmlichen		Ungefähre Garzeit		
	Funktion	Temperatur °C	Regal positionen	Funktion Temperatur °C			
<b>Fleisch</b>							
Rind mit Knochen		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200 °C, danach bei 160 °C für den Rest der Zeit.	
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.		
Rind ohne Knochen		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.		
		190	M	200	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.		
Lamm		150	M	160	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.		Gefülltes Geflügel - Bei 200 °C braten oder 20 Min. lang bei 200 °C und dann 160 °C für den Rest der Zeit braten. Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen. Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
Schwein		150	M	160	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.		
		190	M	200	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
<b>Geflügel</b>							
Hühnchen (2,3 kg)		150	M	160	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Im konventionellen Backofen: Lassen Sie beim Garen auf zwei Einschüben mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen Rosten oder Blechen. Platzieren Sie das Backblech mit der Vorderkante an der Vorderseite des Ofeneinschubs.	
		190	M	200	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.		
Truthahn (4,5 kg)		150	M	160	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
		190	M	200	20 minuten pro 500g +20 minuten.		
Truthahn (rüber 4,5 kg)		150	M	160	20 minuten pro 500g +20 minuten.		
		190	M	200	15 minuten pro 500g +15 minuten.		
Ente / Entlein		150	M	160	25-30 minuten pro 500g.		
<b>Kasserole</b>		130-140	M	140-150	2-4 Std. je nach Rezept.		
<b>Fisch</b>							
		180	M/U	190	Filets 15-20 minuten.	Bei Zubereitung auf zwei Einschüben sollten die Bleche nach etwa der Hälfte der Zubereitungszeit gegeneinander ausgetauscht werden.	
		180	M/U	190	Steaks je nach Dicke.		
		180	M/U	190	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.		
<b>Kuchen</b>							
Sehr schwerer Englischer kuchen		130	M/U	140	In einem Umluftbackofen kann auf bis zu drei Einschubebenen übereinander gearbeitet werden, lassen Sie jedoch mindestens eine Einschubleiste Abstand zwischen jedem Rost oder Blech, auf dem zubereitet wird.		
Englischer kuchen		140	M/U	150			
Licht cake		160	M	170			
<b>Gebäck</b>					20-30 minuten.		
Fruchttorte		190	M	200			
Törtche		190	M	200	35-40 minuten.		
Blätterteig		220	M	230	10-20 minuten je nach große.		
<b>Brot</b>		210	M/O	220	20-40 minuten je nach große.		
<b>Meringue</b>		100	M	110	20-30 minuten.		

## 5. Problembeseitigung

### Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und lassen Sie den Dampf austreten.

### Ein Backofengebläse ist laut

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

### Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Eine vollständige Liste zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.

### Wir empfehlen keine ätzenden Reiniger, da diese Ihren Herd beschädigen können.

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen steigt und sie aufheizt. Lassen Sie die Backofentür stets geschlossen.

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

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

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

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen.

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

Die Garzeiten können sich von Ihrem vorherigen Herd unterscheiden. Kontrollieren Sie, ob Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen verwenden. Der Abschnitt Backofenkochbuch enthält eine entsprechende Anleitung. Die Einstellungen und Kochzeiten für den Backofen sollen nur als Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte

Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu garen.

### Der Backofen gart nicht gleichmäßig

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Garens umdrehen.

Wenn zwei Einschübe verwendet werden, kontrollieren Sie, ob zwischen beiden genügend Platz für die Zirkulation der Wärme vorhanden ist. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt ist.

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

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

### Der Backofen geht nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Versorgung zum Herd an seinem Geräteschutzschalter eingeschaltet?

Haben Sie eine Garfunktion eingestellt?

Backofentemperatur steigt mit zunehmendem Alter des Herdes.

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert oder nur für eine kurze Zeit wirkt, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendiensttechniker eingebaut werden (siehe Abschnitt „Reparatur und Ersatzteile“ in dieser Anleitung).

### Backofentemperatur steigt mit zunehmendem Alter des Herdes

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert oder nur für eine kurze Zeit wirkt, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

### Eine Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Fragen Sie nach einer Lampe mit 15 W, 230 V, FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**Abb.5-1**).

Stellen Sie den Strom am Geräteschutzschalter aus.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Öffnen Sie die Backofentür und entnehmen Sie die Ofeneinschübe.

Abb.5-1

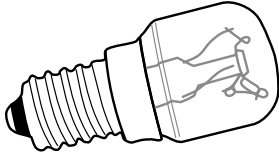
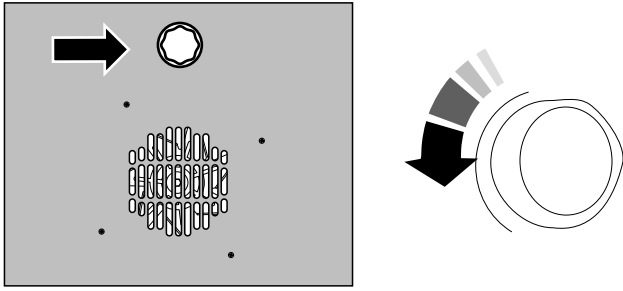


Abb.5-2



Lösen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie nach links drehend lösen. Sie ist möglicherweise schwergängig (**Abb.5-2**).

Schrauben Sie die alte Glühbirne heraus. Schützen Sie Ihre Finger für den Fall, dass die Glühbirne zerbricht.

Schrauben Sie die neue Glühlampe ein und die Lampenabdeckung wieder auf. Schalten Sie den Geräteschutzschalter ein und kontrollieren Sie, ob die Glühlampe leuchtet.

### Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündeflektroden oder Gasbrennerlöcher durch Schmutz blockiert?

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

Denken Sie daran, dass jeder Kochstellenbrenner eine spezielle Sicherheitsvorrichtung besitzt, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt. Beim Anzünden eines Kochstellenbrenners muss die Sicherheitsvorrichtung umgangen werden, indem der Reglerknopf eingedrückt wird, sodass das Gas ausströmen kann. Dies gibt dem Flammensensor die Möglichkeit, sich aufzuheizen und die Sicherheitsvorkehrung zu betätigen. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Stellen Sie den Regler auf „Aus“. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute und drücken Sie diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester.

### Kochstellenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochstellenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig angebracht worden sind.

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

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.



## 6. Reinigen Ihres Herdes

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

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

**⚠ Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.**

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

Denken Sie daran, die Stromversorgung wieder einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

### Tägliche Pflege

Das Reinigen des Herds ist keine erfreuliche Aufgabe, ist aber zum Aufrechterhalten der Leistungsfähigkeit und des Erscheinungsbildes des Herds notwendig. Am besten Spritzer sofort abwischen, damit sie nicht anbrennen und sich später nur schwer entfernen lassen.

**⚠ Stellen Sie sicher, dass die Verbrennungs- und Luftzirkulation zum Herd nicht beeinträchtigt ist – zum Beispiel durch angesammeltes Fett oder Öl.**

### Reinigen von Spritzern

Wenn beim Kochen etwas verschüttet wird oder überkocht, den Brenner so schnell wie möglich ausschalten und abkühlen lassen. Erst sauber machen wenn der Bereich vollständig abgekühlt ist. Verschüttete Flüssigkeit so schnell wie möglich abwischen.

Achten Sie darauf, dass kein überschüssiges Wasser in den Herd eindringt.

### Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen (**Abb.6-1**). Beim Auswechseln eines Brennerkopfes sicherstellen, dass er gut in der Basis verankert ist (**Abb.6-2**).

Wenn Sie sich den Boden des Brennerkopfes ansehen, sehen Sie zwei Ansätze – diese passen in die beiden Kerben im Brennerunterteil (**Abb.6-3**).

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

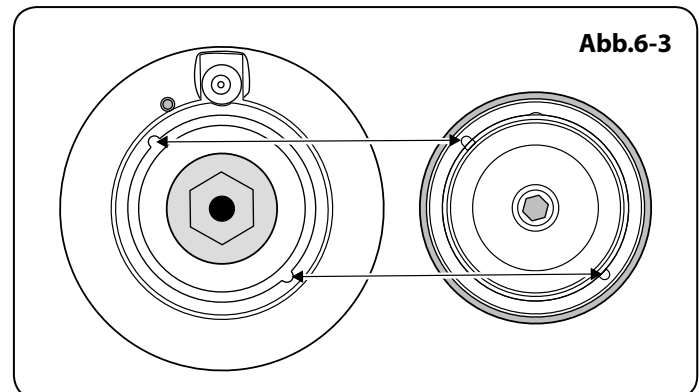
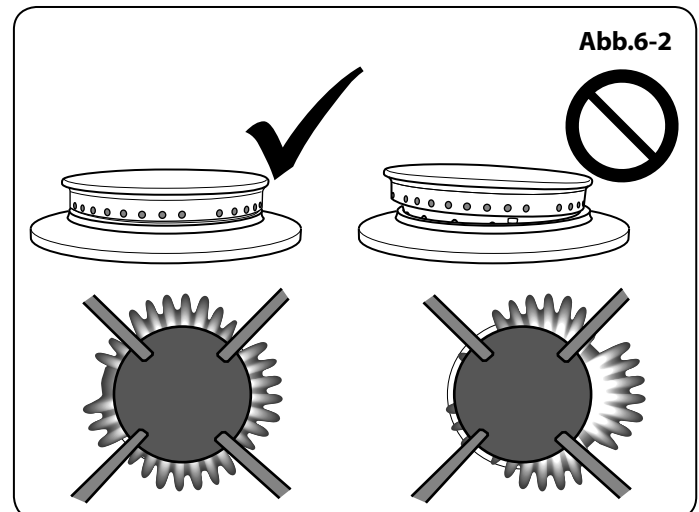
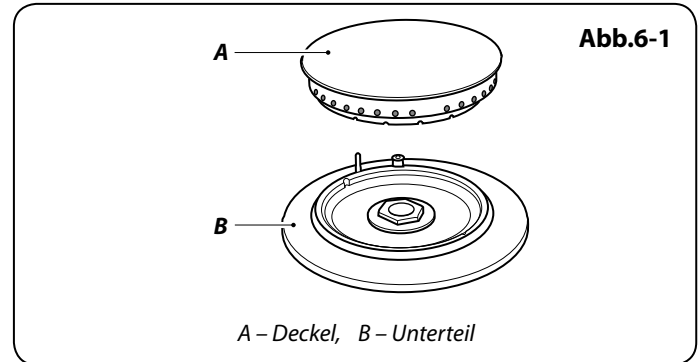
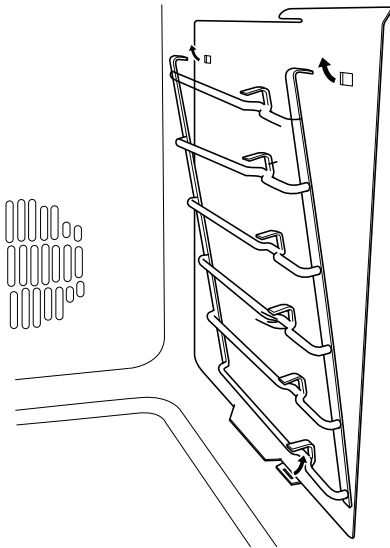


Abb.6-4



## Obere Hauptarbeitsfläche

Alle Töpfe und Pfannen von der oberen Hauptarbeitsfläche entfernen. Die Pfannhalterungen aus dem Bereich mit den verschütteten Flüssigkeiten und Nahrungsmittelüberresten entfernen und vorsichtig in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser geben.

Kleinere Überreste von der Hauptarbeitsfläche wischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden.

Ein flüssiges Spülmittel verwenden um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Mit kaltem Wasser abwaschen und mit einem sauberen weichen Tuch gut abtrocknen. Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.

## Bedienblende und Ofentüren

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

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

## Herd und Herdteiler

Reinigen Sie Herd und Herdteiler mit einem unserer für Emaille geeigneten Herdreiniger.

**WICHTIG:** Bevor Sie den Herdteiler reinigen, entfernen Sie unbedingt den Dichtstreifen aus Silikon am vorderen Rand – einige Herdreiniger können die Dichtung beschädigen. Entfernen Sie den Streifen, indem Sie sanft an beiden Enden ziehen, um die Haken, mit denen er befestigt ist, zu lösen.

## Ofenverkleidungen

### Ofenverkleidungen Wieder Anbringen

Zuerst die Roste entfernen. Die Ofenrosthalterungen zum Herausnehmen aus den zwei Halterungsöffnungen anheben und nach außen ziehen (**Abb.6-4**).

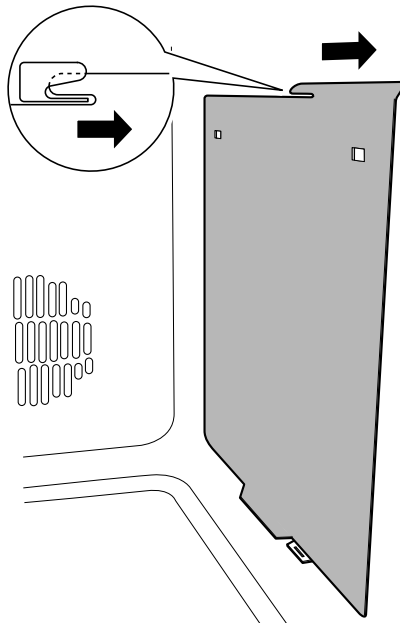
Anmerkung: Die Verkleidungen für die linke und die rechte Seite sind verschieden.

Die Seitenteile zum Entfernen einfach anheben und nach vorne schieben.

### Ofenverkleidungen Wieder Anbringen

Zum Wiedereinsetzen der Verkleidung muss der ausgeschnittene Bereich auf der Oberseite der Verkleidung sein. Die Verkleidung in Richtung hinterer Teil der Ofenkammer schieben.

Abb.6-5



Wenn die Verkleidung wieder angebracht ist, können die Rosthalterungen befestigt werden. Hierzu zunächst den unteren Teil der Halterung in den ausgeschnittenen Bereich einsetzen und dann die zwei Haken oben einsetzen.

## Reinigungsübersicht

Die aufgelisteten Reinigungsmittel sind im Supermarkt oder in Elektrofachgeschäften erhältlich (**Tabelle 6-1**).

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

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

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

**Tabelle 6-1**

## INSTALLATION

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

# 7. Installation

## Lieber Installateur

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

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

## Sicherheitsanforderungen und Vorschriften

- ⚠** Dieser Herd muss gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend installiert werden.
- ⚠** Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihren Gastyp und Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.
- ⚠** Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
- ⚠** Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

## Belüftungsmaßnahmen

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

## Aufstellung des Herdes

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

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

## Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als:

### G20 20 mbar

Kat II<sub>2</sub>H3+

Kat II<sub>2</sub>E+3+

Kat II<sub>2</sub>L3B/P

Kat II<sub>2</sub>E3B/P

Kat II<sub>2</sub>H3B/P

Kat II<sub>2</sub>ELL3B/P

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert (G20-Erdgas mit 20 mbar).

Ein Umstellungsatz für eine andere Gasart ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu erledigen. Siehe dazu die Anleitung, die in diesem Umstellungsatz enthalten ist.

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

## INSTALLATION

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

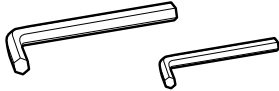
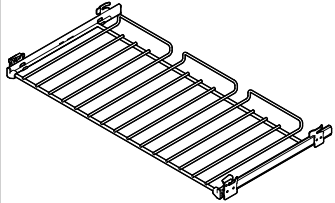
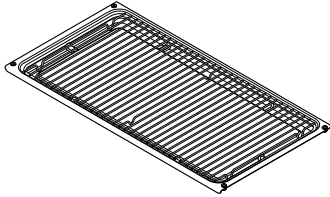
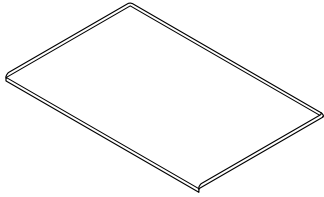
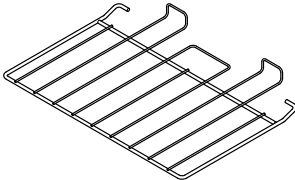
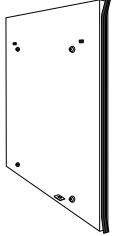
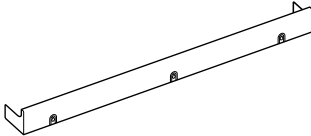
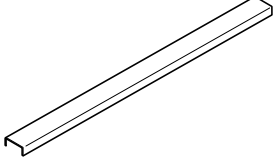
**Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:**

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

**Sie benötigen außerdem die folgenden Werkzeuge:**

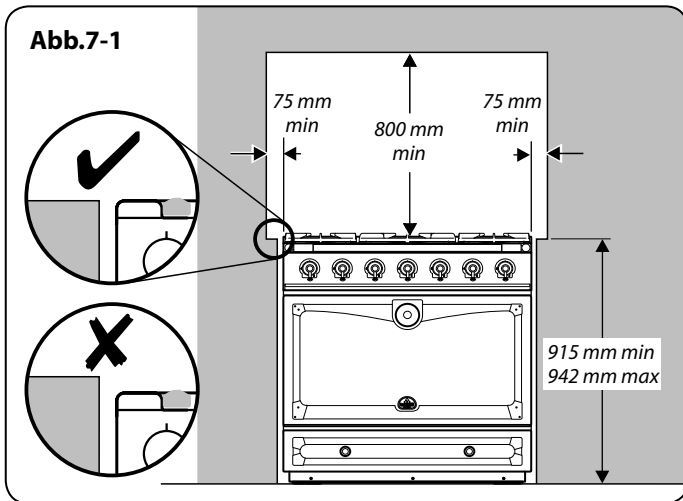
1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Flachsraubendreher
7. Innensechskantschlüssel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

**Überprüfung der Teile:**

<i>Inbusschlüssel</i>	<i>1x Teleskopbord mit Rollschienen über die gesamte Breite</i>
	
<i>1x Grillpfannen über die gesamte Breite und grillpfannenhalterung</i>	<i>1x Backblech</i>
	
<i>3x Energiesparende Ofenroste</i>	<i>Trennwand</i>
	
<i>Plint</i>	<i>Seitenwandeinbauelement</i>
	

## INSTALLATION

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



### Aufstellen des Herdes

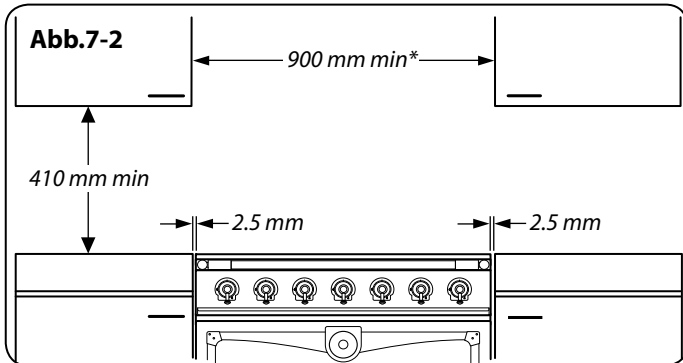
Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen (**Abb.7-1**).

Der Herd darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.

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

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

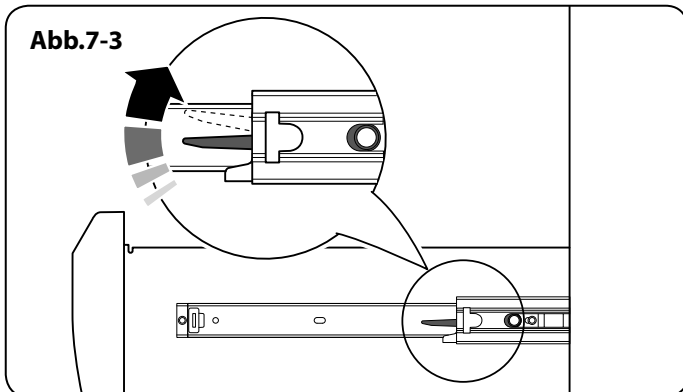
Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.



**Abb.7-2** zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

\*Jede Dunstabzugaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugaubenherstellers installiert werden.

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



Wir empfehlen eine Lücke von 905 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Klemmen Sie den Herd nicht ein – es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hineinzuschieben und herauszuziehen.

### Versetzen des Herdes

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

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

Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herdes zu vermeiden. Als Hilfestellung besitzt er zwei Verstellrollen an der Rückseite und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.

### Entfernen der Schublade

Die Schublade kann komplett herausgenommen werden, indem Sie sie heraus und nach oben ziehen.

Auf die Enden der Kunststoffclips drücken – an der linken Seite nach unten und auf der rechten Seite nach oben – um die Arretierungen zu lösen, die den Auszug an den Seitenschienen festhalten (**Abb.7-3**). Gleichzeitig den Auszug nach vorn und von den Seitenschienen wegziehen.

## INSTALLATION

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

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

### Entfernen der Backofentür

Öffnen Sie die Backofentür zum Entfernen vollständig. Schwenken Sie die arretierenden U-förmigen Klammern nach vorne in die Arretierposition (**Abb.7-4**). Ergreifen Sie die Seiten der Tür, heben Sie sie und an und schieben Sie sie dann nach vorne (**Abb.7-5**).

### Absenken der Zwei Hinteren Rollen

Um die Höhe an der Rückseite des Ofens einzustellen, führen Sie zuerst einen 13 mm Schraubenschlüssel oder Steckschlüssel in die hexagonale Verstellmutter ein (**Abb.7-6**) Drehen Sie die Mutter – im Uhrzeigersinn zum Heben und gegen den Uhrzeigersinn zum Senken. 10 vollständige (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie unbedingt **BEIDE HINTEREN ROLLEN AB**.

### Das Versetzen Abschließen

Klappen Sie den hinteren Rand des (Karton) Verpackungsbodens auf. Greifen Sie unter die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb.7-7**).

Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können (**Abb.7-8**).

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

### Höheneinstellung

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

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

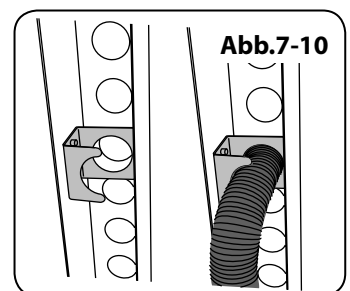
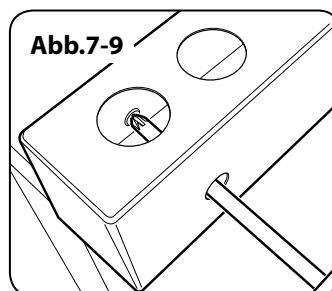
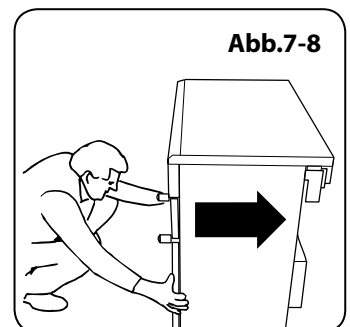
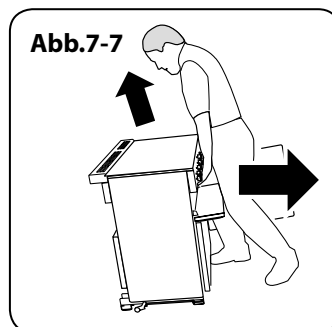
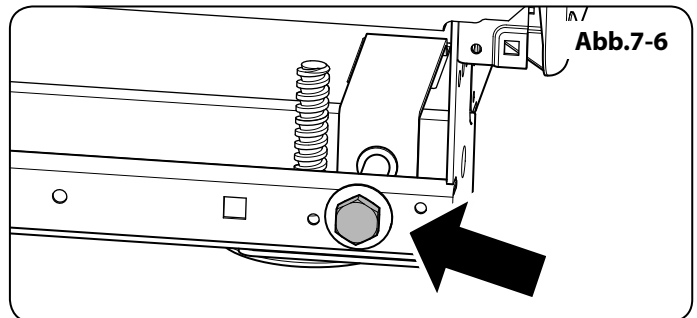
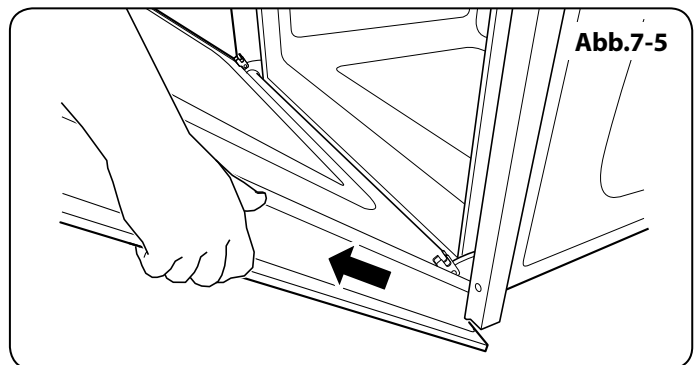
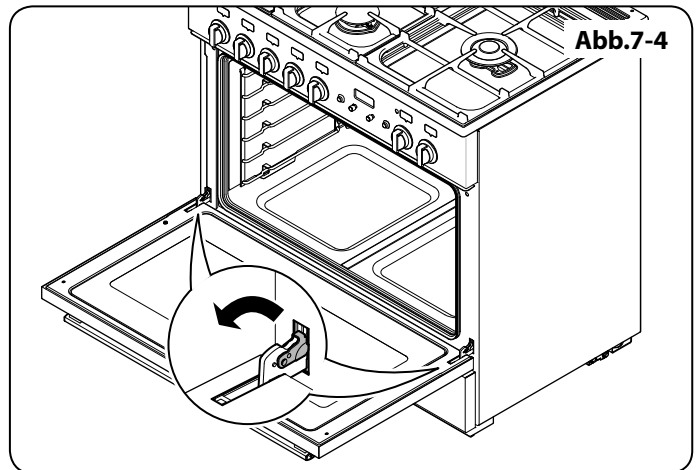
Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmutter an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

### Anbau der abzugleiste

Die Abzugleiste ist getrennt verpackt.

Die größeren Löcher an den Seiten sind für den Schraubendreher bestimmt und sollten nach hinten weisen. Die Schrauben und Muttern im Lieferumfang benutzen, um die Leiste zu befestigen (**Abb.7-9**).

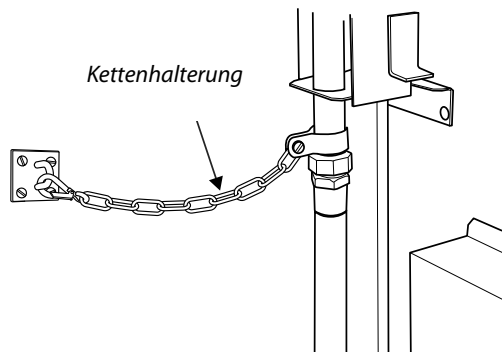
Die flexiblen Verlängerungen der Ofenabzüge mit den Clips im Inneren der Abzugleiste an der Leiste anbringen (**Abb.7-10**).



## INSTALLATION

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

Abb.7-11



### Anbringung eines Stützwinkels

Bei Anbringung eines Stützwinkels lesen Sie bitte diese Anleitung zusammen mit der Broschüre im Lieferumfang des Halters.

### Montage von Konsolen- bzw. Kettenhalterung

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

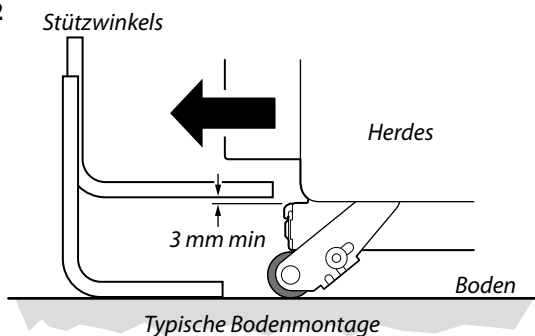
Geeignete Befestigungsvorrichtungen sehen Sie auf **Abb.7-11**, **Abb.7-12** und **Abb.7-13**.

Om man använder en säkerhetskedja (**Abb.7-11**) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Falls Sie eine Konsolenhalterung verwenden (**Abb.7-12** und **Abb.7-13**), bringen Sie die Konsole so an, dass sie den kleinstmöglichen Abstand zwischen der Konsole und dem Befestigungsschlitz an der Rückseite des Herdes lässt.

Montieren Sie die Konsole so, dass sie möglichst weit über das Herdgehäuse hervorsteht.

Abb.7-12



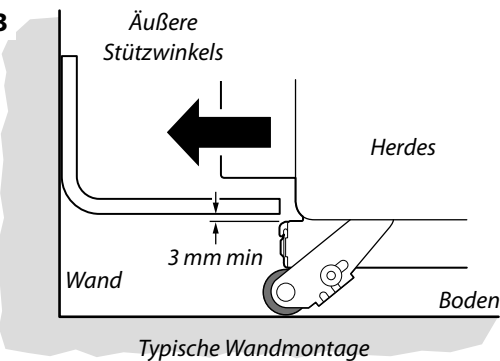
### Seitenwanderweiterung (Sonderausstattung)

Zwei Seitenwanderweiterungen werden mitgeliefert, um die Lücken an den Seiten des Herdes zu füllen. Wenn erforderlich, empfehlen wir diese Erweiterungen bereits während der Hauptmontage des Herdes zu montieren (**Abb.7-14**).

#### Inhalt des Bausatzes:

- Seitenwanderweiterung 2
- M5 Schraube 4
- M5 Mutter 4
- Große Unterlegscheibe 4
- Erschütterungsfeste Unterlegscheibe 4

Abb.7-13



#### Vorgehensweise:

1. Platzieren Sie eine Schraube und eine Unterlegscheibe am hinteren Rand der Seitenwanderweiterung des Herdes. Fügen Sie eine erschütterungsfeste Unterlegscheibe hinzu und legen Sie die Mutter auf die Schraubengänge, so dass die Schraube locker in ihrer Position gehalten wird. Wiederholen Sie den Vorgang am anderen Loch (**Abb.7-15**).
2. Schieben Sie die Seitenerweiterung von der Seite aus hinter die Unterlegscheiben (**Abb.7-16**).
3. Ziehen Sie die obere und untere Schraube an, um die Seitenwanderweiterung in ihrer Position zu halten.

Abb.7-14

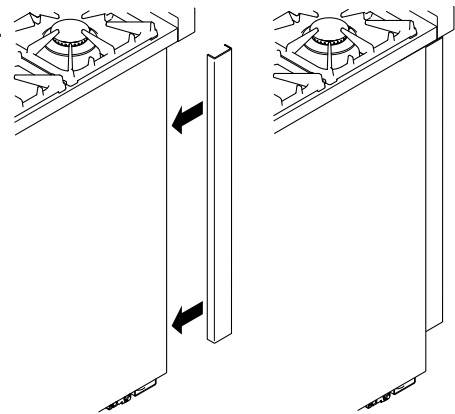


Abb.7-15

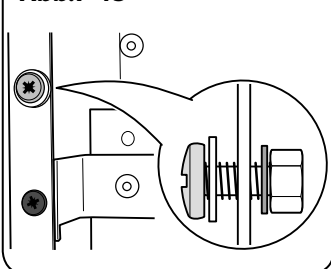
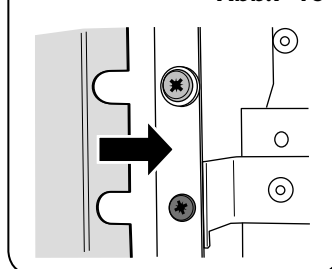


Abb.7-16





## INSTALLATION

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

### Gasanschluss

Muss einschlägigen Normen entsprechen. Der Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) MUSS den einschlägigen Normen entsprechen. Schläuche können in den meisten Bau- und Handwerkermärkten erworben werden.

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

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

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht stehen und der Schlauch U-förmig nach unten hängt (**Abb.7-17**).

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass.

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

### Druckprüfung

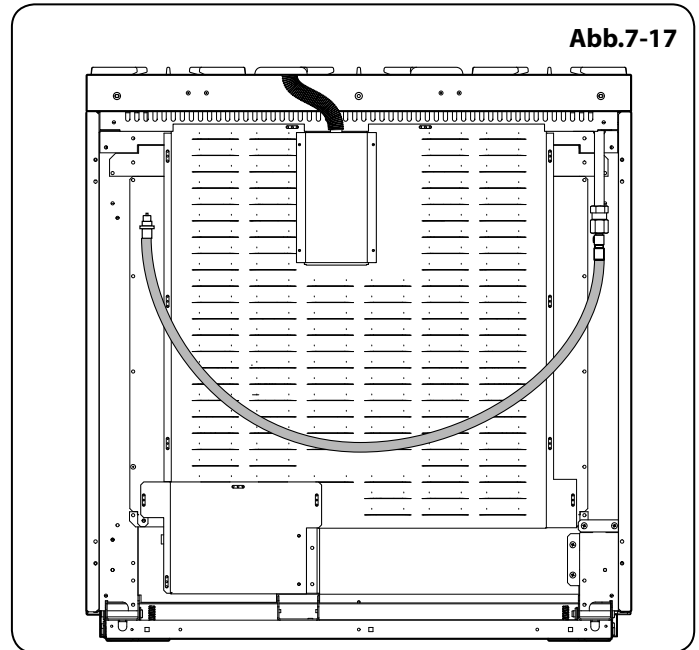
Der Gasdruck kann am Druckprüfungspunkt am Gasanschlussblock gemessen werden.

Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden.

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

Testdrücke entnehmen Sie dem Gerätedatenschild.

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



## INSTALLATION

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

Abb.7-18

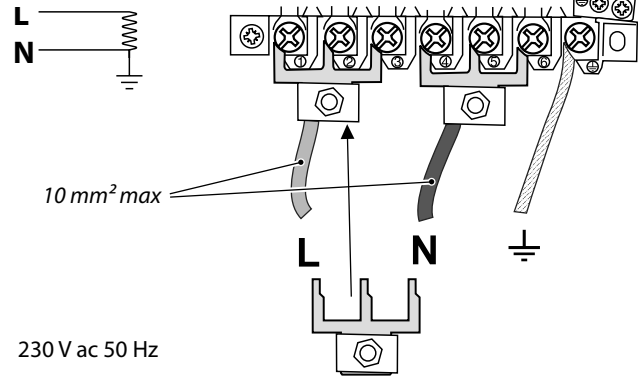
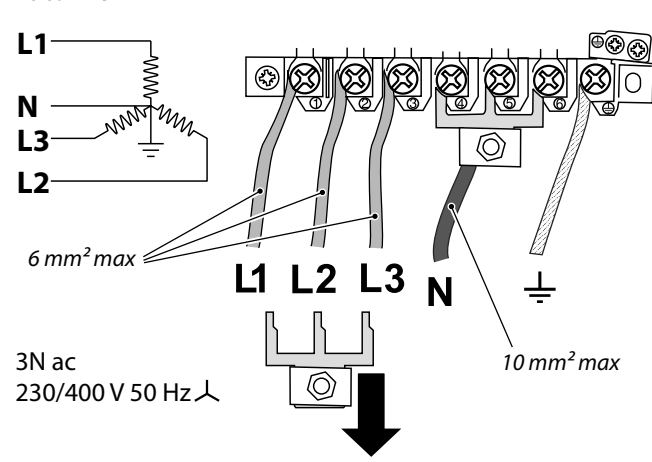


Abb.7-19



## Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem entsprechend qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen der lokalen Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

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

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

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

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

### ⚠ Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 3,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Schließen Sie das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart an (**Abb.7-18** und **Abb.7-19**). Kontrollieren Sie, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelschelle.

## INSTALLATION

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

### Montage der losen Teile

#### Montage der Bedienungsknöpfe

Der Herd ist mit 5 Brennerbedienungsknöpfen ausgestattet. Diese dienen zur Gassteuerung auf der linken Seite des Bedienfelds (**Abb.7-20**).

Es gibt auch 2 Bedienungsknöpfe für den Backofen (**Abb.7-21**).

Drücken Sie den Multifunktionsauswahlknopfs des Backofens und den Temperaturknopf, um die Reglerspindeln auf der rechten Seite des Bedienfeldes zu steuern.

#### Anbringen des Handlaufs

Der Handlauf wird separat als 2 Endstücke mit Gewindestiften, 2 Kunststoffstoßkappen und Handlaufrohr geliefert (**Abb.7-22**).

Eine Stoßkappe an den Laschen an ein Ende des Rohrs halten. Eines der Endstücke am Rohr anbringen und über die Stoßkappe auf das Rohr schieben (**Abb.7-23**).

Das Rohr umdrehen und das andere Endstück mittels der zweiten Stoßkappe anbringen. Dabei darauf achten, das erste Endstück nicht zu verkratzen oder zu beschädigen und dass die beiden Endstücke richtig ausgerichtet sind.

Zusammengesetzten Handlauf an den Stehbolzen an der Bedienblende anbringen und durch Anziehen der Gewindestifte befestigen. Die Gewindestifte müssen an der Unterseite sein.

#### Anbringen der Türgriffe

Die Türkäufel an den Türknaufunterteilen anbringen und in die Halterungen an den Ofentüren anschrauben. Nur handfest anziehen – keine Werkzeuge verwenden (**Abb.7-24**).

#### Anbringen des sockels

Die drei Schrauben für die Sockelhalterungen entlang der vorderen Unterkante des Herds entfernen (**Abb.7-25**). Den Sockel mit diesen Schrauben anbringen (andersfarbige Schrauben finden Sie im losen Zubehör).

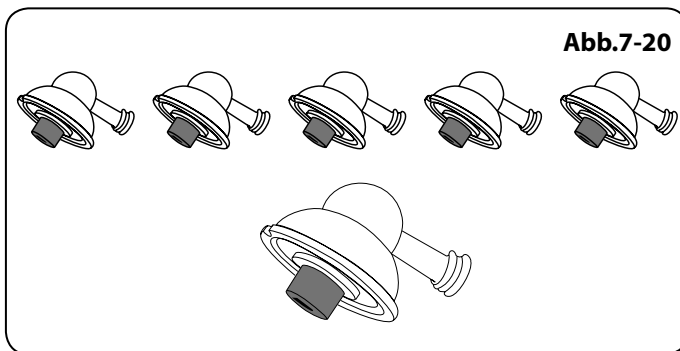


Abb.7-20

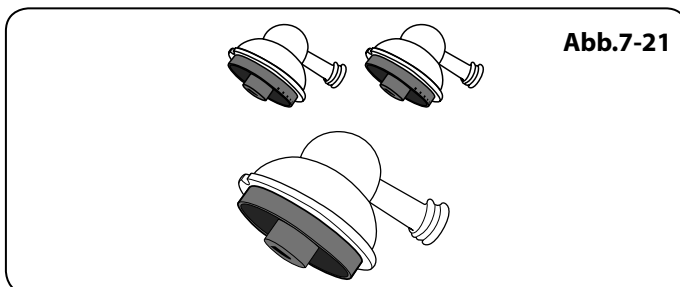


Abb.7-21

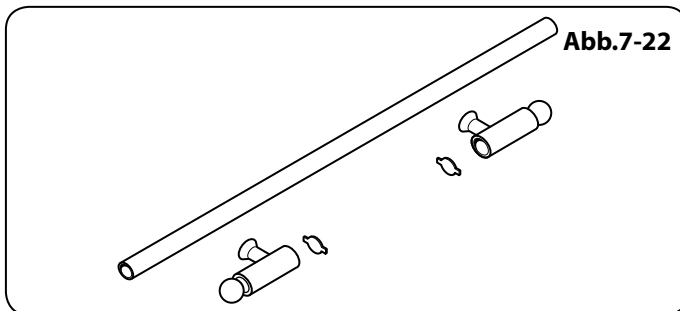


Abb.7-22

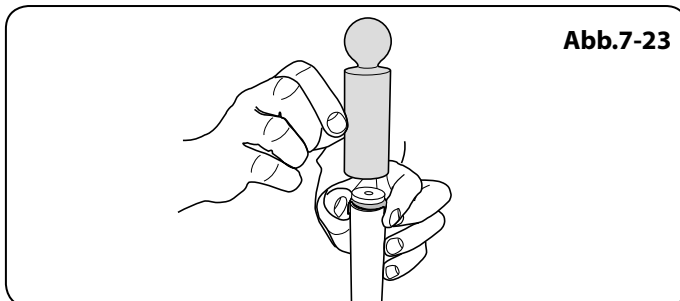


Abb.7-23

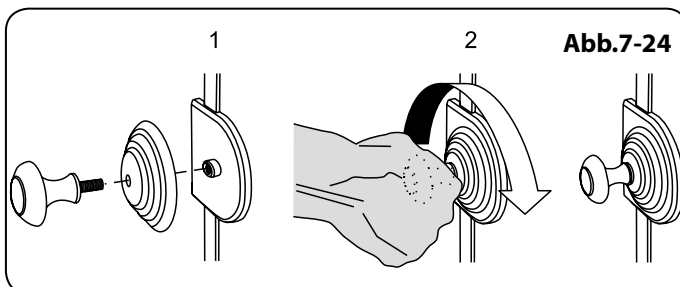


Abb.7-24

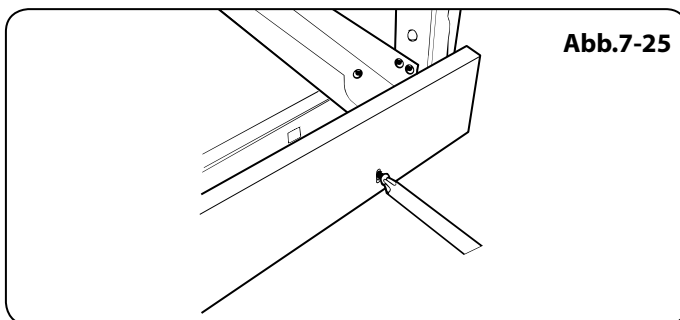
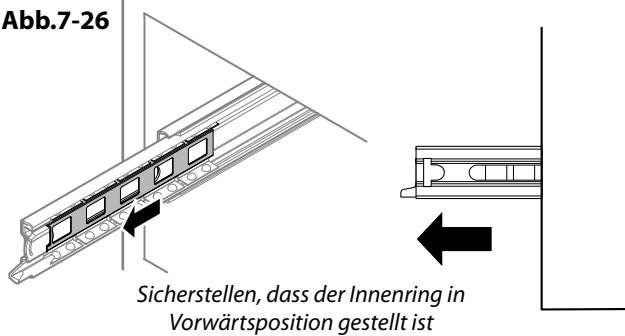


Abb.7-25

## INSTALLATION

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

Abb.7-26



### Einsetzen der Schublade

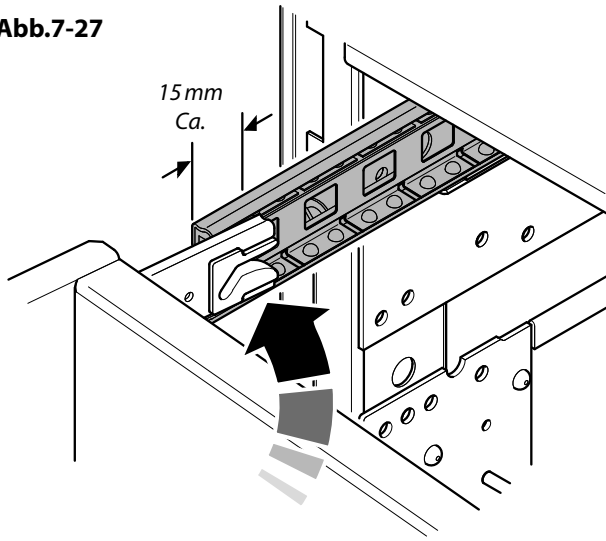
Schieben Sie die inneren Seitenschielen heraus, bis sie vollkommen vollständig ausgefahren sind (**Abb.7-26**).

Heben Sie die Schublade an den Seiten an und platzieren Sie eine der Schienen (ca. 15 mm) auf der inneren Seitenschiene (**Abb.7-27**).

Drehen Sie die Schublade, um die verbleibende Schiene auf der gegenüberliegenden inneren Seitenschiene zu platzieren.

Schieben Sie die Schublade vorsichtig nach hinten in die Kammer. Wenn die Schubladenschienen vollständig auf den inneren Seitenschielen einrasten, ist ein leichter Widerstand zu spüren.

Abb.7-27



### Wiedereinbau der Backofentür

Schieben Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere zurück in ihre Schlitze. Bringen Sie die arretierenden U-förmigen Klammern durch Drehen wieder an den Scharnieren an.

### Endkontrolle

#### Kochplattenkontrolle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner wenn die Flamme erlischt.

Um einen Brenner anzuzünden, den entsprechenden Bedienknopf drücken und auf die hohe Stufe drehen, die durch das große Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥).

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

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

#### Backofenprüfung

Die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. Kontrollieren Sie, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

**Hinweis:** Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

Die Öfen ausschalten.

### Kundendienst

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

**Vielen Dank.**

## 8. Reparatur und Ersatzteile

<b>Kraftstofftyp</b>
<b>Name des Geräts</b>
<b>Farbe</b>
<b>Seriennummer</b>
<b>Händlername und -anschrift</b>
<b>Kaufdatum</b>
<b>Name und Anschrift des Installateurs</b>
<b>Installationsdatum</b>

Füllen Sie bitte die nebenstehenden Geräteinformationen aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild. Dieses befindet sich innen auf dem Schubladenboden. Zum Entfernen der Schublade siehe Abschnitt „Schublade“ in dieser Anleitung.

### Bei Einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt „Problembeseitigung“, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

**Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.**

### Bitte Beachten

Ist der 3-jährige Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Dienstleister für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

### Außerhalb des Garantiezeitraums

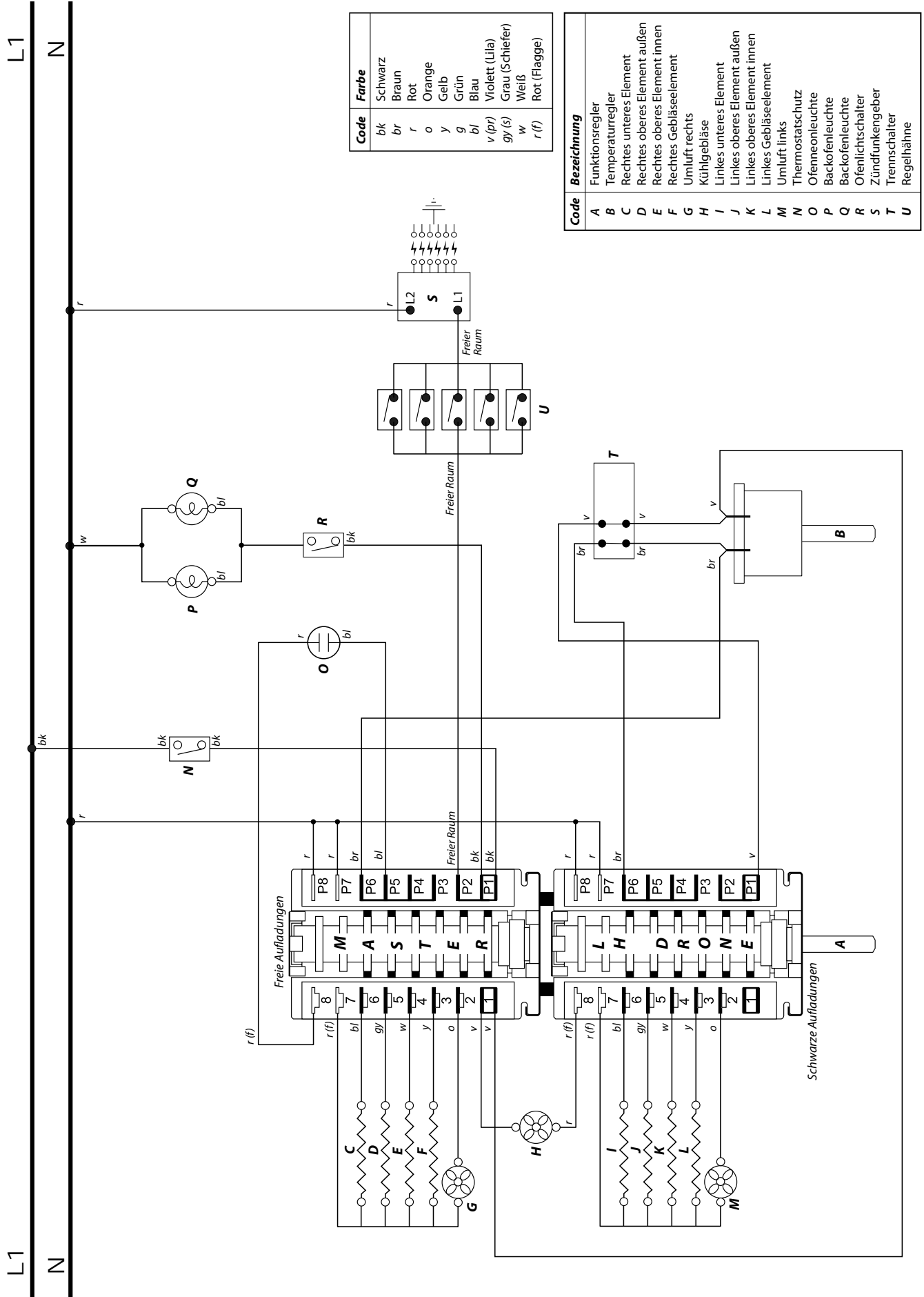
Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

### Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalteile verwenden. Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

# 9. Schaltplan



## 10. Technische Daten

**DIESER HERD GEHÖRT ZUR KATEGORIE:** Kat II<sub>2H3B/P</sub>; Kat II<sub>2H3+</sub>; Kat II<sub>2E+3+</sub>; Kat II<sub>2E3B/P</sub>; Kat II<sub>2L3B/P</sub>; Kat II<sub>2ELL3B/P</sub>.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellsatz für andere Gasarten.

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

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

**BESTIMMUNGSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, DK, NO, IT, PT, ES, PL, RU, GR, RO, AT, BE, CH, LU.

### Anschlüsse

Gas Rp ½" hinten rechts		Strom
Erdgas	20 mbar	230/400V 50Hz Min 16 A/phasige
Propan	37 mbar	
Butan	29 mbar	

Testdrücke siehe Gerätedatenschild.

### Abmessungen

Gesamthöhe	min. 915 mm	max. 942 mm
Gesamtbreite	900 mm	
Gesamttiefe	720 mm	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“.	
Platz für Herdplatte (min.)	800 mm	

### Nennwerte

Backofen	Vollmodus	Trennmodus
Gebälseelement	3,31 kW	1,65 kW
Oberes Element	3,49 kW	1,75 kW
Bräunungselement	2,11 kW	1,06 kW
Unteres Element	1,38 kW	0,69 kW

Kochplatte	Erdgas	Flüssiggas
Mittlerer Brenner	4 kW	5 kW (357 g/h)
Große Brenner	3 kW	3 kW (214 g/h)
Brenner rechts vorne	1,7 kW	1,7 kW (121 g/h)

### Effizienz des Backofens

Energie effizienzklasse auf einer	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung	0,99 kWh
Nutzungsvolumen (in Liter)	115
Typ	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung	44 mins
Backfläche	2400 cm <sup>2</sup>

**Maximale elektrische Last bei 230V** (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw.): 3,6 kW.



L a C o r n u e 1 9 0 8

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont

Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône

FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)