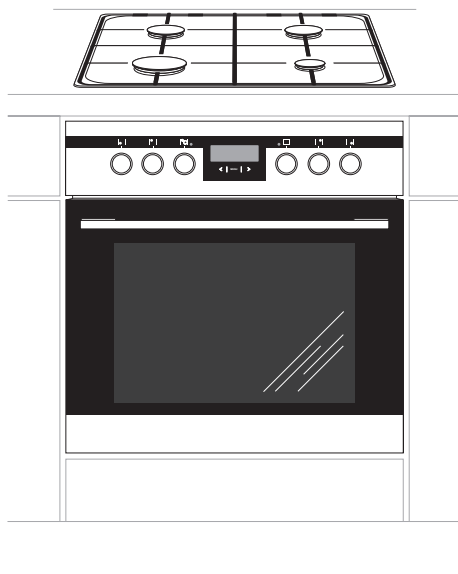


EHEG*

214G*Eco
214G*Ts*Eco



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(F) NOTICE D'UTILISATION.....	37

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Die Küchengeräte verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

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

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

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

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	7
Installation	9
Bedienung	16
Backen und Braten – Praktische Hinweise	27
Allgemeine Pflegehinweise	30
Wenn's mal ein Problem gibt	35
Technische Daten	36

SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gasart umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Zur Reinigung des Herdes keine Dampfreiniger verwenden.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

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

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

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

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

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

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

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

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

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

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

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



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

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

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

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

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

BEDIENELEMENTE

Mittlerer Brenner

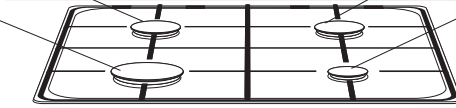
Mittlerer Brenner

Großer Brenner

Hilfsbrenner

Kontrollleuchte
(Heizungsanzeige)

Kontrollleuchte
(Betriebsanzeige)



Schalter für Gasbrenner

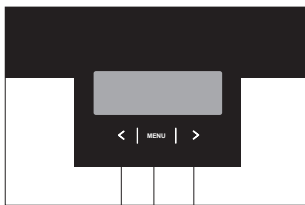
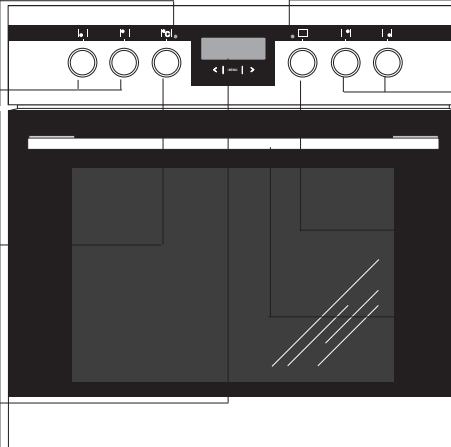
Schalter für Gasbrenner

Backofen-Temperaturregler

Backofen-Funktionsregler

Zeit schaltuhr*

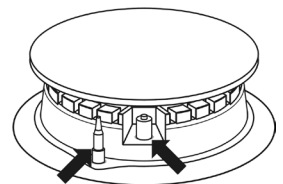
Türgriff



Taste „-“

Taste „+“

Taste MENU



Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt

Funkenzünder

* vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

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

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzughauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.
- Der Herd ist in der Klasse „X“ eingebaut. Die Möbel müssen aus unempfindlichen Materialien hergestellt werden, die Temperatur von 100°C betreiben können.

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

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

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

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

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

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

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

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

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

INSTALLATION

Einbau des Herdes

- Ausschnitt für Arbeitsplatte nach dem Abb. 1 vorbereiten.
- Ausschnitt im Möbelstück (im Schrank) für Montage des Backofens vorbereiten, der die Außmasse nach dem Abbildung 2 hat.
- die Blechschrauben [2] (Abb. 3) lösen.
- den Backofen vorsichtig in die früher vorbereitete Möbelöffnung (Schrank-öffnung) einschieben, in den auf dem Abb. 4 gekennzeichneten Stellen mit 4 Blechschrauben gegen Verschieben sichern.
- der Rahmen mit Brennern in die Höhe der Möbelplatte heben, Rahmenbefestigungsgriffe maximaler Öffnung der Tischplatte anpassen, die Blechschrauben [2] bei dem gleichen Abstand zwischen dem Brennerahmen und den Öffnungsränden zum Plattenaufbau anschrauben.
- Brennerahmen schieben, bis Massenübereinstimmung von 90 mm (Abb. 5) erreicht wird und in dieser Position den Brennerahmen mit Blechschrauben [1] (Abb. 3) in der Paltenöffnung sperren.
- nach dem unten vorgelegten Kapitel Netz- und Gasanschluß ausführen.
- auf den Brennerahmen die Arbeitsplatte hinlegen und mit 8 Blechschrauben mit Unterlagsscheiben M-3 (Abb. 5) an Brenner zuschrauben,
- Kochstellenbrenner und Rost auflegen.

Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

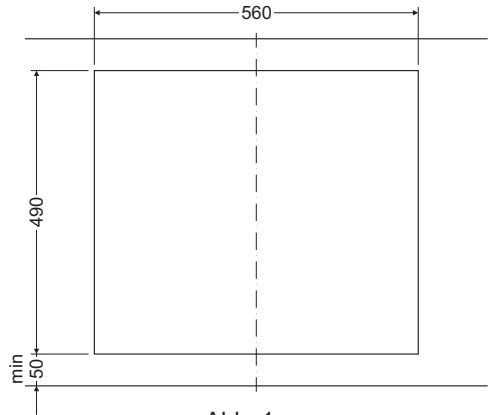


Abb. 1

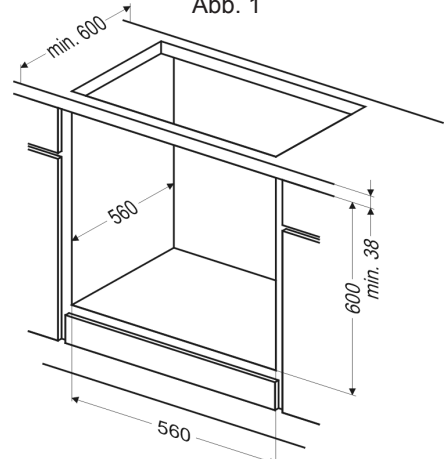
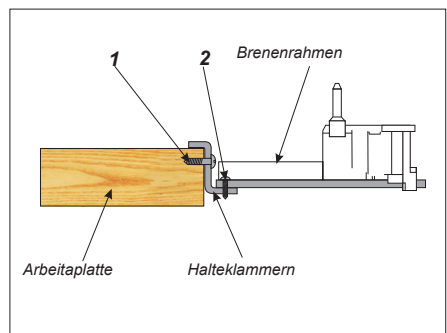


Abb. 2



INSTALLATION

Einbau des Herdes mit Keramikarbeitsplatte

- Ausschnitt für Arbeitsplatte nach dem Abb. 1 vorbereiten.
 - Ausschnitt im Möbelstück (im Schrank) für Montage des Backofens vorbereiten, der die Außmasse nach dem Abbildung 2 hat.
 - die Blechschrauben [2] (Abb. 3) lösen.
 - den Backofen vorsichtig in die früher vorbereitete Möbelöffnung (Schrank-öffnung) einschieben, in den auf dem Abb. 4 gekennzeichneten Stellen mit 4 Blechschrauben gegen Vorschieben sichern.
 - der Rahmen mit Brennern in die Höhe der Möbelplatte heben, Rahmenbefestigungsgriffe maximaler Öffnung der Tischplatte anpassen, die Blechschrauben [2] bei dem gleichen Ab-stand zwischen dem Brennerrahmen und den Öffnungsränden zum Plattenaufbau anschrauben.
 - Brennerrahmen schieben, bis Massenübereinstimmung von 90 mm (Abb. 6) erreicht wird und in dieser Position den Brennerrahmen mit Blechschrauben [1] (Abb. 3) in der Palttenöffnung sperren.
- Achtung!** Die obere Kante des Rahmenhalters muss in einem Niveau mit der oberen Kante des Blattes liegen.
- nach dem unten vorgelegten Kapitel Netz- und Gasanschluß ausführen.
 - auf den Rahmen mit Brennern eine Keramikscheibe auflegen und danach Zierauflegen auf die Scheibe und Brenner auflegen. Die Scheibe mit den Zierauflegen mit 8 Blechschrauben mit Unterlagsscheiben M-3 anschrauben (Abb.3), wobei das Anschrauben von den hinteren Normalbrennern anzufangen ist und erst danach ist der Stark- und Hilfsbrenner zu befestigen.
 - Kochstellenbrenner und Rost auflegen.

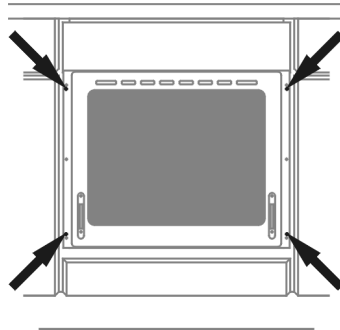


Abb. 4

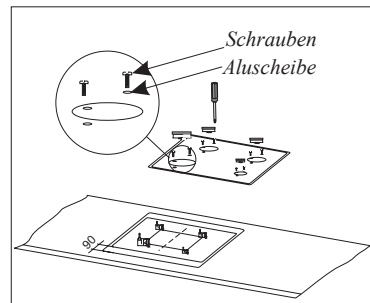


Abb. 5

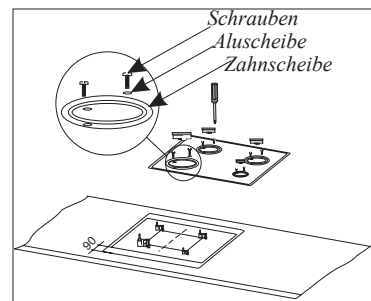


Abb. 6

INSTALLATION

Gasanschluss

Achtung!

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

Hinweise für den Installateur

Der Installateur muss:

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

- im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der Unterlagen) auf den Bolzen des Ventils durchführen,

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

Achtung!

Den Anschluss des Herdes an eine Flüssiggasflasche oder an eine vorhandene Gasinstallation darf nur ein berechtigter Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vornehmen.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutze mit Durchmesser 1/2" ausgestattet. Wir empfehlen die Verbindungen mit Teflondichtband abzudichten. Die Anwendung eines übermäßigen Drehmoments (20 Nm) oder Verwendung von Dichtungswerg kann zur Beschädigung der Verbindung und Undichtigkeit führen.

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

Achtung!

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

Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

- Der Herd ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V 1N~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

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

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

INSTALLATION

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

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

Achtung!

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

DEFENDI-Brenner (gemäß Bezeichnung „DEFENDI“ auf den Brennerteilen)

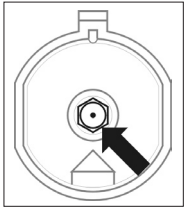
Gassorte	Düse Typ/Durchmesser		
	Hilfsbrenner	mittlerer Brenner	großer Brenner
G20 /20 mbar	0,56	0,86	1,12
G30 (Flüssiggas)/50 mbar	0,35	0,53	0,68

Brennerflamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Vollflamme	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.
Sparflamme	2. Regelschraube leicht aufdrehen und Flammenhöhe regulieren.	2. Regelschraube leicht bis zum zudrehen und Flammenhöhe prüfen.

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.

INSTALLATION

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



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

Achtung!

Eine Umstellung des Geräts auf eine andere Gassorte als die, die in der Herstellerangabe auf dem Typenschild des Herdes vermerkt ist, oder der Kauf eines Herdes, der auf eine andere Gassorte abgestimmt ist, als die, die im Haushalt installiert ist, geschieht ausschließlich auf Verantwortung des Nutzers – Installateurs.

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

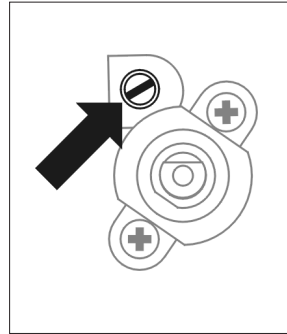




Abb.
DEFENDI
-Hahn

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf  oder  drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backofen (bei 250°C circa 30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

Wichtig!

Den Backofen-Innenraum darf nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr Ts erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“. **Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.**

Wichtig!

Der elektronische Programmschalter Ts ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden.

Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

Hinweis!

In den Geräten, deren Baumodell mit dem Buchstaben „O“ gekennzeichnet ist, die Lage des Heizkörpers an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums vor Betriebsbeginn überprüfen. Ist die Befestigung des Heizkörpers nicht ordnungsmäßig, den Heizkörper hochheben und in die Mulden an den Seitenwänden des Backofen-Innenraums einschieben.

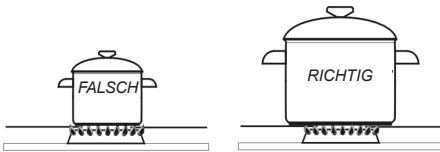
BEDIENUNG

Bedienung der Oberflächenbrenner Anzünden der Brenner ohne Zünder

Das richtige Koch- und Backgeschirr

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

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

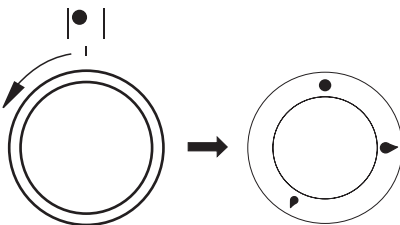


- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ♠,
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme“ ♣),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopffregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

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

Brenner-Schalter



- Ausschaltstellung ●
- ♠ Einstellung große Flamme
- ♣ Einstellung Sparflamme

BEDIENUNG

Achtung!

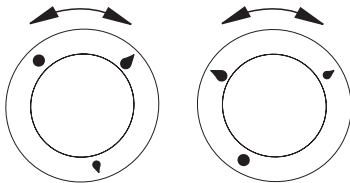
In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

Wahl der Brennerflamme

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

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

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



FALSCH

RICHTIG

Achtung!

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

Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

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


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

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

BEDIENUNG

Elektronische schaltuhr*

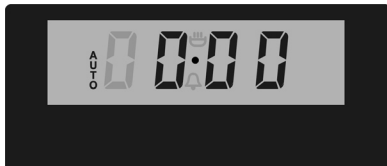
A - Anzeigefeld

 -Kennzeichnung
von Betriebsfunktionen


- 1 - Anwahltaaste für Betriebsfunktionen
- 2 - Sensor „-“
- 3 - Sensor „+“

Uhrzeit einstellen

Beim Netzanschluss oder bei erneutem Einschalten nach vorherigem Netzspannungsausfall wird an der Anzeige Uhr **0.00** angezeigt.



< | MENU | >
2 1 3


- Sensor **1** drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann .
- Uhrzeit mit den Sensoren **2** und **3** einstellen.

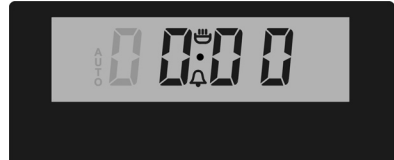
Nach Ablauf von ca. 7 sek. nach Uhrzeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert.

Achtung! Ohne eingestellte Uhrzeit ist die Backofenfunktion unmöglich.


Timer


Zeitdauer ist im Bereich von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten. Um den Timer einzustellen, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Sensor **1** drücken und solange gedrückt halten; in der Anzeige erscheint dann .



< | MENU | >
2 1 3

- Zeitdauer am Timer mit den Sensoren **3** und **2** einstellen. Die eingestellte Zeitdauer ist an der Anzeige zu sehen und die Betriebsfunktion  leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion  fängt wieder an zu blinken.

- Sensoren **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; dann erlischt die Betriebsfunktion und in der Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

Achtung!

Wenn das Schallsignal nicht manuell abgestellt worden ist, wird es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten automatisch abgeschaltet.

* vorhanden nur bei einigen Modellen

BEDIENUNG

Halbautomatischer betrieb

Wenn der Backofen in einem vorgegebenen Zeitpunkt abgeschaltet werden soll, sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll,
- Sensor **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Sensoren **3** und **2**, im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden einstellen.

Die eingegebene Zeitdauer wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert und in der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit, wobei die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet, es ertönt ein Schallsignal und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt zu blinken;

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
 - Sensor **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion erlischt und es erscheint die Uhrzeit in der Anzeige.

Automatischer betrieb

Wenn der Backofen für eine vorgegebene Betriebsdauer ein- und in einem festgelegten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll, dann sind die Betriebsdauer und der Zeitpunkt der Abschaltung wie folgt einzustellen:

- Sensor **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- gewünschte Betriebsdauer mit den Sensoren **3** und **2** einstellen (siehe Halbautomatischer Betrieb).

- Sensor **1** solange gedrückt halten, bis der Anzeige erscheint dann:



- Abschaltzeitpunkt (Betriebsende) mit den Sensoren **3** und **2** einstellen; der kann nur um maximal 23 Stunden und 59 Minuten vom aktuellen Zeitpunkt entfernt sein,

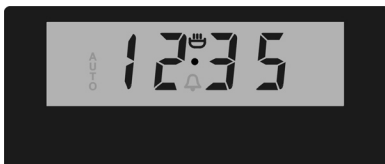
BEDIENUNG

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die gewünschten Positionen bringen, bei denen der Backofen betrieben werden soll.

Die Betriebsfunktion **AUTO** leuchtet, der Backofen wird jedoch erst in dem Zeitpunkt eingeschaltet, der aus dem Unterschied zwischen dem eingestellten Abschaltzeitpunkt und der eingestellten Betriebsdauer folgt (wenn z.B. die Betriebsdauer auf 1 Stunde und der Abschaltzeitpunkt auf 14.00 Uhr eingestellt worden sind, wird der Backofen um 13.00 Uhr automatisch eingeschaltet).

Nachdem der Betriebsende-Zeitpunkt erreicht worden ist, wird der Backofen automatisch abgeschaltet, das Schallsignal ausgelöst und die Betriebsfunktion **AUTO** beginnt wieder zu blinken,

- Knebelgriffe der Backofenfunktionen und der Temperatur in die Abschaltposition bringen,
- Sensor **1**, **2** oder **3** drücken, um das Schallsignal abzustellen; die Betriebsfunktion **AUTO** erlischt und die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.



< | MENU | >
2 | 1 | 3

Achtung! Die programmierten Einstellungen lassen sich jederzeit überprüfen und korrigieren. Es ist aber unmöglich, die Uhrzeiteinstellung zu ändern, wenn sich das Programmiergerät in halbautomatischem oder automatischem Betrieb befindet.

EINSTELLUNGEN LÖSCHEN

Die Einstellungen der Timer oder die Funktion des automatischen Betriebs können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen des automatischen Betriebes:

- Betätigen Sie gleichzeitig die Sensoren **2** und **3**,

Löschen der Einstellungen der Timer:

- Wählen Sie die Timer – Funktion aus, indem Sie den Sensor **1** betätigen
- Betätigen Sie erneut die Sensoren **2** und **3**,

ÄNDERUNG DES TONS DES AKUSTISCHEN SIGNALS

Der Ton des akustischen Signals kann in folgender Weise geändert werden:

- Betätigen Sie gleichzeitig die Sensoren **2** und **3**,
- Mit dem Sensor **1** wählen Sie die Funktion "Ton", die Anzeige auf dem Display wird pulsieren:



< | MENU | >
2 | 1 | 3

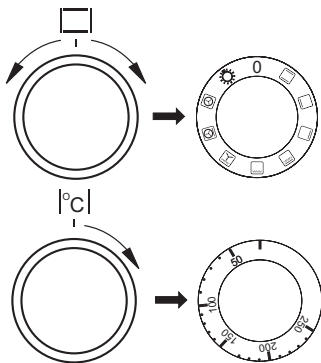
Mit dem Sensor **2** wählen Sie den entsprechenden Ton im Bereich von 1 bis 3 aus.

BEDIENUNG

Backofenfunktionen

Backofen mit Heißluft (mit Gebläse und Heißluft)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen..

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen.

Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.

Zubereitung von (tiefgefrorenen) Fertiggerichten – Kuchen, Pizza, Pommes frites.

Auftauen (Fleisch, Obst, Gemüse, Gebäck) – bei feinen Gerichten (zum Verzehr im Rohzustand – z.B. Erdbeeren) wird die Beheizung nicht eingeschaltet, beim Auftauen von beispielsweise Fleisch muss der Thermostat auf 50 – 75°C eingestellt werden.

Trocknen von Obst, Pilzen (auf mehreren Ebenen, Temperaturen: 50 – 80°C).



Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.


BEDIENUNG



Gebläse und Grillhitze (Umluft-Grillen)

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise.

Achtung!

Bei Betriebsart  und dem Backofen-Temperaturregler in Null-Position ist nur das Gebläse in Betrieb. Bei dieser Position können Gerichte oder der Backofen-Innenraum abgekühlt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Oberhitze.

Anzuwenden z.B. beim Anbräunen, Nachbacken von der Oberseite oder bei zusätzlichem Nachbraten.



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.

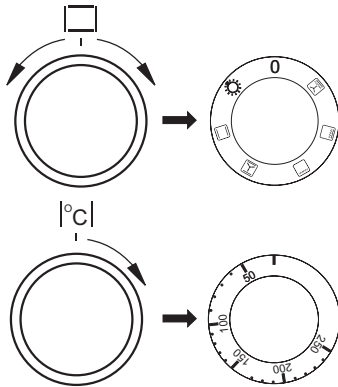
Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Backofen mit Umluft (mit Gebläse)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position. und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●“ / „0“ Position zu drehen..

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

BEDIENUNG



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte,


so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

BEDIENUNG

Grillen

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

Um den Grill einzuschalten:

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

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 200°C einstellen.

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

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Drehspieß*

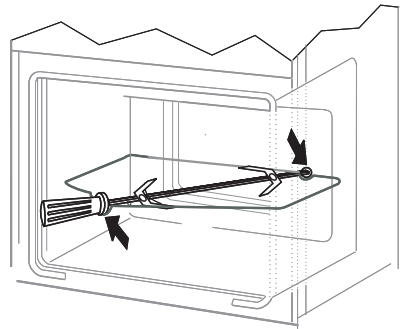
Mit dem Drehspieß können Speisen im Backofen drehbar gegrillt werden. Er dient hauptsächlich zum Braten von Geflügel, Schaschlik, Bratwürsten u.ä. Grillgut. Das Ein- und Ausschalten des Drehspießantriebs erfolgt zugleich mit dem Ein- und Ausschalten der Betriebsmodi.

Bei diesen Betriebsmodi kann während des Grillens der Drehspießantrieb zeitweilig angehalten oder die Drehrichtung geändert werden. Dies hat keinen Einfluss auf Funktionsweise und Qualität des Grillprozesses.

Die Vorbereitung des Grillguts für den Drehspieß:

(siehe die nachfolgenden Skizzen)

- Grillgut aufspießen und mit den Fleischhaltern befestigen,
- Auflagerahmen in die 3. Einschubleiste von unten schieben,
- Endstück des Drehspießes in die Antriebskupplung einschieben, wobei die Nut im Metallteil des Drehspießgriffes auf den Auflagerahmen aufliegen muss.
- Griff herausdrehen
- Blech in die unterste Einschubleiste des Backofen-Innenraumes schieben und die Tür leicht schließen



Gebäck






















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

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdblechern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen typ: EHEG 12421 E

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50





























* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen typ: EHEG 12420 E

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur	Einschubhöhe	Garzeit [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Kleingebäck

Achtung!

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

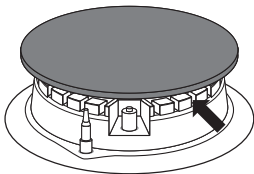
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



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

Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

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




Achtung!

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

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und reinigungsmittel, wie COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.



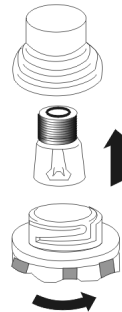
Achtung!

Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden. Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.

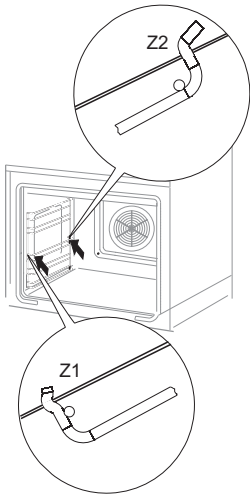


Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Der Backofen ist mit den leicht herausnehmbaren Leitschienen* (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.



Ausbau der Backblechträger

- **Teleskopauszüge.***
Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Die Teleskopauszüge nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.
Wichtig: Die Teleskopauszüge dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!
Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden.
- Die emaillierten Elemente der Herdausstattung sind in einer Lösung mit warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln zu reinigen.
- Keine Flüssigkeiten mit organischen Säuren (z.B. Zitronensäure) verwenden, die hartnäckige Flecken bzw. eine Mattierung der Glaskeramik-Emaile verursachen können.

Achtung!

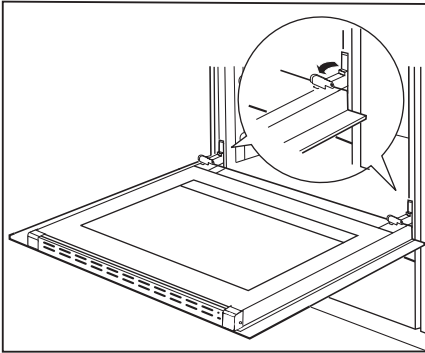
Für Reinigung und Wartung von Glasfronten keine Reinigungsmittel mit Schleifmitteln verwenden.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

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

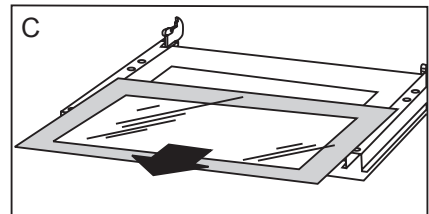
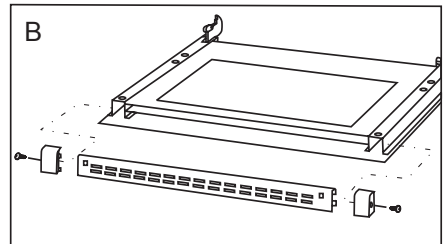
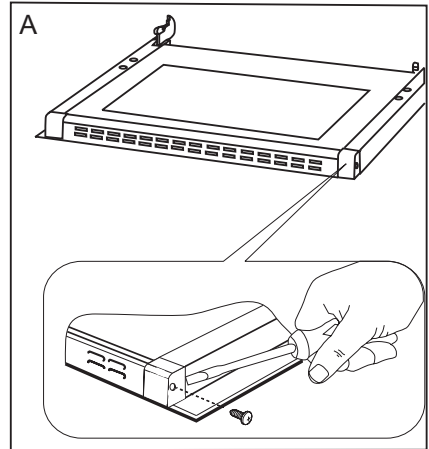


Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Zeichnung A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Zeichnung A, B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung C).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

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



Herausnahme der inneren Scheibe

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten.
- Stromzufuhr des Geräts abschalten.
- Reparatur anmelden.
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenaustritte	Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen
2. Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gassperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölteter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
3. Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten
4. Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
5. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeiti- gen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschal- tuhr</i>)
6. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen- Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,3 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Nettovolumen des Backofens*	53-58 Liter
Energieeffizienzklasse	auf dem Energieetikett
Gewicht	ca. 44 kg
Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen	EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

* nach EN 50304

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

CHER CLIENT,

La cuisinière Amica est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière. Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.

Conservez la notice dans un endroit facilement accessible. Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

Attention !

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	39
Description du produit	43
Installation.....	44
Fonctionnement.....	50
Cuisson dans le four – conseils pratiques	61
Nettoyage et entretien de la cuisinière	64
Comment procéder en cas de panne.....	68
Données techniques	69

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Veuillez faire attention aux enfants lors de l'utilisation de la cuisinière car ils ne connaissent pas les principes de son utilisation. Ils risquent de se brûler en touchant les brûleurs chauds, l'intérieur du four, les grilles, la porte, les récipients contenant des liquides chauds.
- Faites attention de ne pas laisser le câble de branchement électrique d'un appareil mécanique, p.ex. d'un mixeur, en contact des parties chaudes de la cuisinière.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement car ils peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer en se surchauffant.
- Surveiller la cuisson pour éviter tout débordement sur les brûleurs.
- Si la cuisinière tombe en panne, ne pas l'utiliser tant qu'un technicien qualifié ne l'ait pas réparée.
- Ne pas ouvrir le robinet de gaz ou de bouteille, sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets soient fermés.
- Il faut empêcher que les brûleurs deviennent sales et qu'il y ait des débordements d'aliments. Il faut les nettoyer et essuyer dès qu'ils refroidissent.
- Il est interdit de poser les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas poser de récipients, dont le poids dépasse 10 kg, sur la grille au-dessus d'un brûleur, et les récipients, dont le poids dépasse 40 kg sur l'ensemble de la grille.
- Ne pas taper sur les manettes et les brûleurs.
- Ne pas poser d'objets, dont le poids dépasse 15 kg, sur la porte ouverte du four.
- Il est interdit de laisser les personnes non qualifiées réparer la cuisinière.
- Il est interdit de tourner les robinets de la cuisinière sans avoir à la main une allumette allumée ou tout autre dispositif pour allumer les brûleurs.
- Il est interdit de souffler le feu de brûleurs.
- Avant de lever le couvercle, il est recommandé de le nettoyer complètement. Avant de baisser le couvercle, il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson.
- Le couvercle en verre peut se fissurer lorsqu'il est surchauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de baisser le couvercle. (Cuisinières équipées d'un couvercle en verre – voir « Caractéristiques du produit ».)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Il est interdit d'adapter la cuisinière soi-même à un type de gaz différent, de la déplacer et de modifier le circuit d'alimentation. Seul un technicien qualifié est habilité à procéder à ces opérations.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes, qui n'ont pas lu la notice d'utilisation, s'approcher de la cuisinière.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :
d'allumer les allumettes, de fumer les cigarettes, d'allumer et d'éteindre les appareils électriques (sonnette ou interrupteur de lumière) et d'utiliser tout autre appareil électrique et mécanique, provoquant des étincelles électriques ou de choc. Il est alors nécessaire de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet qui coupe l'alimentation de gaz et d'aérer la pièce. Ensuite, il faut appeler un technicien qualifié afin de réparer l'origine de la fuite.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil (suivant le principe ci-dessus) et avertir un point de service après vente.
- Il est interdit de brancher des câbles d'antenne, p.ex. radio, à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz, fuyant d'une installation non étanche, il faut couper immédiatement le passage du gaz à l'aide de la vanne d'arrêt.
- En cas d'inflammation du gaz fuyant de la bouteille parce que le robinet est mal fermé, il faut : jeter un plaid mouillé sur la bouteille pour la refroidir et fermer le robinet. Une fois la bouteille refroidie, faites la sortir aussitôt. Il est interdit de réutiliser la bouteille endommagée.
- Si vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant plusieurs jours, fermez la vanne d'arrêt d'alimentation de gaz. Si vous utilisez, en revanche, une bouteille de gaz, fermez la valve de la bouteille après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

- **Utilisez des récipients appropriés.**

La taille de récipients utilisés ne doit jamais être inférieure de la couronne du brûleur. N'oubliez pas de couvrir les récipients avec un couvercle.

- **Veillez à la propreté des brûleurs, de la grille et de la table de cuisson.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs et des orifices de brûleurs.

- **Éviter d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Éviter d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Il est plus économique de préparer de la viande de 1 kg dans une casserole sur le brûleur de la cuisinière.

- **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il est recommandé d'éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

Attention ! Si vous utilisez le programmateur, choisissez les temps de préparation plus courts.

- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**

- **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Brûleur semi-rapide

Brûleur rapide

Voyant de contrôle du thermorégulateur

Manettes de régulation des sur faces chauffantes

Manette de régulation de la température

Programmateur électronique*

Brûleur semi-rapide

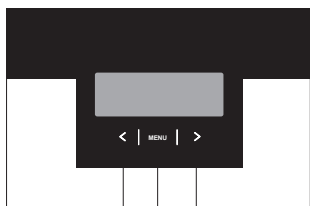
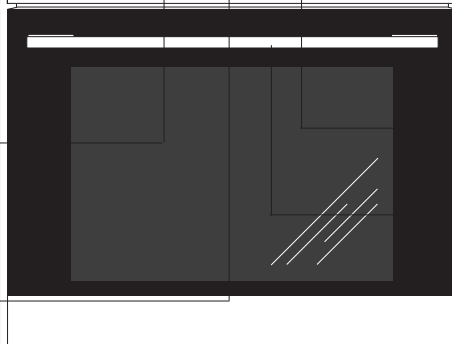
Brûleur auxiliaire

Voyant de contrôle du fonctionnement

Manettes de régulation des sur faces chauffantes

Manette de sélection des fonctions du four

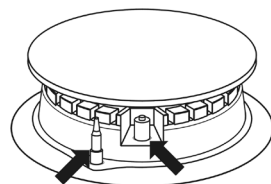
Poignée de la porte du four



touche „-“

touche „+“

touche MENU



Dispositif anti-fuite du gaz

Funkenzünder

*en fonction du modèle

INSTALLATION

Mise en place de la cuisinière, montage

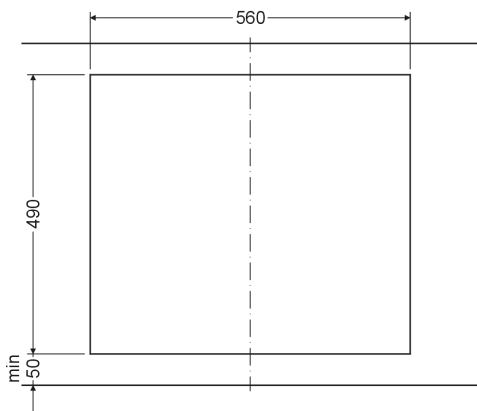
- La pièce de cuisine doit être sèche et aérée, équipée d'une ventilation en état de fonctionnement ; l'emplacement de la cuisinière doit garantir l'accès libre à tous les éléments de commande.
- Le revêtement ainsi que les colles utilisées pour assembler le mobilier d'aménagement doivent être résistants à une température de 100°C. Sinon il peut se produire une déformation de la surface ou le décollement du revêtement.
- Le segment du meuble dans lequel doit être encastré le four doit être solidement fixé.
- Les meubles se trouvant à côté de la cuisinière et plus hauts que sa plaque de cuisson, doivent en être éloignés d'au moins de 110 mm.
- Les hottes doivent être installées selon les instructions données dans les modes d'emploi joints.

1.1 Montage

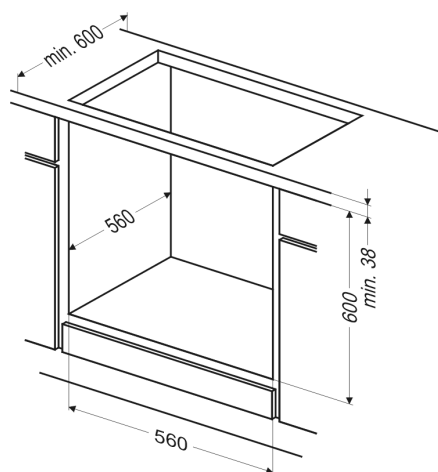
Pour effectuer le montage:

1. Préparer l'ouverture pour installer la plaque de cuisson selon le dessin 1.
2. Préparer l'ouverture dans le meuble (placard) pour installer le four aux dimensions données sur le dessin 2.
3. Desserrer les vis numéro 2 du dessin 3.
4. Insérer délicatement le four dans l'ouverture du meuble (placard) préalablement préparée, et le fixer (pour éviter tout risque de basculement) à l'aide de 4 vis dans les endroits désignés sur le dessin 4.
5. Soulever le cadre des brûleurs au niveau du plan de travail du meuble, écarter les supports de fixation du cadre à la grandeur maximale de l'ouverture dans le plan de travail et serrer les vis numéro 2, en gardant pour chaque côté les mêmes distances entre le cadre des brûleurs et les bords de l'ouverture.

6. Déplacer le cadre des brûleurs pour obtenir une distance de 90 mm (dessin 5) et dans cette position bloquer le cadre des brûleurs dans l'ouverture du plan de travail à l'aide des vis numéro 1 (dessin 3)
7. Effectuer le RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE GAZ ET D'ÉLECTRICITÉ selon le chapitre ci-dessous.
8. Poser la plaque de travail sur le cadre des brûleurs et la visser aux brûleurs à l'aide des 8 vis avec rondelle M-3 (dessin 5).
9. Installer les brûleurs et la grille.

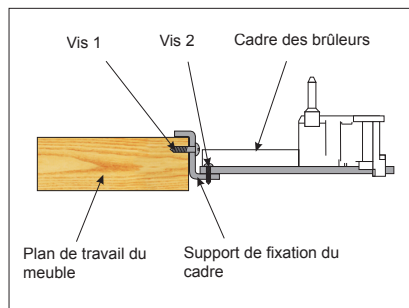


Dessin 1

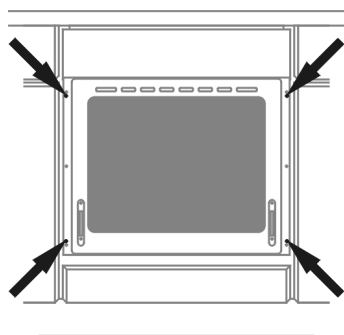


Dessin 2

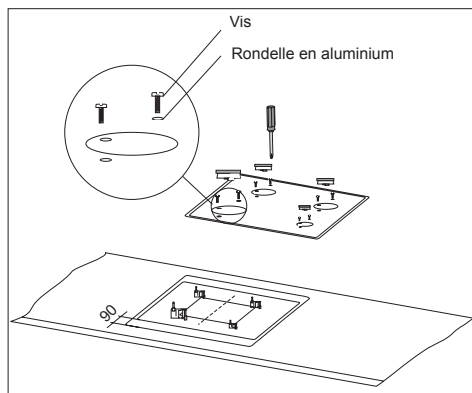
INSTALLATION



Dessin 3



Dessin 4



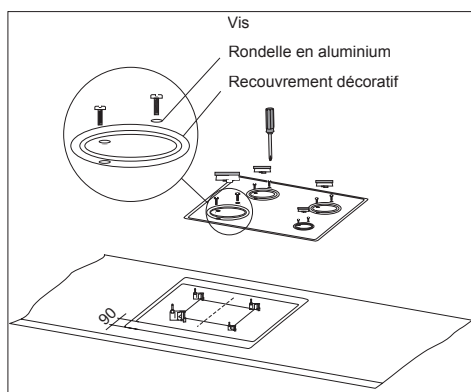
Dessin 5

1.2 Montage de la cuisinière avec plaque de travail en verre trempé.

Pour cela :

effectuer les actions 1-5 comme au point 1.1, ensuite

6. Déplacer le cadre des brûleurs pour obtenir une distance de 90 mm (dessin 6) et dans cette position bloquer le cadre avec brûleurs avec les 4 vis numéro 1 (dessin 3) dans l'ouverture du plan de travail.
7. Effectuer le RACCORDEMENT AU RESEAU DE GAZ ET D'ÉLECTRICITÉ selon le chapitre ci-dessous.
8. Poser la vitre sur le cadre des brûleurs, ensuite mettre les recouvrements de décoration sur la vitre et les brûleurs. Visser la vitre avec les recouvrements décoratifs à l'aide des 8 vis avec rondelles M3, en commençant par les brûleurs moyens à l'arrière, visser ensuite le grand et le petit brûleurs.
9. Installer les brûleurs et la grille.



Dessin 6

INSTALLATION

Raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz

Attention !

Il faut raccorder la cuisinière à l'installation de gaz avec le gaz auquel elle a été adaptée. La plaque signalétique précise le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée en fabrication. Seul un installateur agréé peut raccorder la cuisinière et il est le seul à avoir le droit de l'adapter à un autre type de gaz.

Consignes pour l'installateur

L'installateur doit :

- être agréé pour effectuer l'installation du gaz,
- consulter les informations sur la plaque signalétique, concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée, et les comparer aux conditions de livraison de gaz dans le lieu d'installation,
- vérifier :
 - l'efficacité de la ventilation, autrement dit, de la circulation de l'air dans les pièces,
 - l'étanchéité des raccords de la robinetterie de gaz,
 - l'efficacité du fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
 - si l'installation électrique est adaptée au travail avec le conducteur de protection (neutre).

Attention !

Seul un installateur agréé, en suivant les consignes de sécurité, est habilité à raccorder la cuisinière à la bouteille de gaz liquéfié ou à l'installation existante.

Raccordement au tuyau flexible en acier

En cas d'installation de la cuisinière conformément aux conditions techniques de classe 2, sous-classe I, pour le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz, il est conseillé d'utiliser uniquement le tuyau flexible en métal, conforme aux dispositions nationales en vigueur. Le raccord conduisant le gaz à la cuisinière c'est le raccord avec un filetage G1/2".

Pour le raccordement, il convient d'utiliser uniquement les tuyaux et joints conformes aux normes actuellement en vigueur. La longueur maximale du tuyau flexible ne peut dépasser 2000 mm.

Assurez-vous que la prise ne touchera aucunes parties mobiles qui pourraient l'endommager.

Raccordement à l'installation tubulaire rigide.

La cuisinière possède un embout avec un filetage G1/2".

Le raccordement à l'installation de gaz doit être réalisé d'une façon qui ne révèle pas de tensions en aucun point d'installation, ni sur aucune partie du matériel.

L'utilisation d'un moment excessif lors du vissage (supérieur à 18 Nm) peut entraîner l'endommagement du raccord ou sa fuite.

La conduite d'alimentation de gaz ne devrait pas toucher les éléments en métal de la paroi arrière de la cuisinière.

INSTALLATION

Attention !

Une fois la cuisinière installée, il est nécessaire de vérifier si tous les raccords sont étanches au moyen, p.ex. d'eau savonneuse.

Il est interdit d'utiliser le feu pour vérifier l'étanchéité.

Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

Cette opération ne peut être effectuée que par un installateur agréé.

Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de celui prévu initialement, à savoir G20 (GZ 50) 20 mbar, il faut changer les injecteurs des brûleurs et régler la flamme.

Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagée, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION

Afin d'adapter la cuisinière à consommer un autre type de gaz, il faut :

- changer les injecteurs (voir les tableaux ci-après),
- régler la flamme « économique ».

Attention !

Les cuisinières livrées par le fabricant sont équipées de brûleurs adaptés pour consommer du gaz, précisé sur la plaque signalétique et dans la carte de garantie.

Brûleur de type DEFENDI (selon le libellé „DEFENDI“ sur les éléments du brûleur)

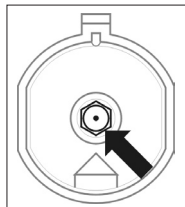
Type de gaz	Injecteur type/diamètre		
	auxiliaire	moyen	grand
G20 / 20 mbar	0,56	0,86	1,12
G30 (liquéfié) / 50 mbar	0,35	0,53	0,68

Flamme du brûleur	Transformation de gaz liquéfié à gaz naturel	Transformation de gaz naturel à gaz liquéfié
Pleine	1.Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs.	1.Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs.
Économique	2.Dévisser légèrement la vis de réglage et régler la taille de la flamme.	2.Visser légèrement la vis de réglage et vérifier la taille de la flamme.

Afin de tout régler, veuillez retirer les manettes de robinets.

INSTALLATION

Les brûleurs de foyer employés ne nécessitent pas de régler l'air primaire. Une flamme correcte forme des cônes bleus-verts. Une flamme courte bruyante ou longue, jaune et dégageant une fumée, sans les cônes bien formés, prouve que soit la qualité du gaz dans l'installation est inexacte soit le brûleur est endommagé ou sale. Afin de vérifier la flamme, il faut chauffer le brûleur pendant environ 10 minutes à fond et ensuite tourner la manette à la flamme réduite. La flamme ne devrait ni s'éteindre ni sauter sur l'injecteur.



Changement d'injecteur du brûleur- dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à douille 7 et l'échanger contre un injecteur, approprié au type de gaz (voir les tableaux).

Attention !

Il n'appartient qu'à l'utilisateur et à l'installateur de décider de déplacer l'appareil afin de l'adapter au gaz, différent de celui présenté sur la plaque signalétique ; c'est à eux de décider aussi d'acquérir une cuisinière adaptée à un autre type de gaz que celui installé dans l'appartement.

Dans les cuisinières munies d'un dispositif de sécurité, vous trouverez un robinet doté d'un dispositif anti-fuite, cf. figures. Il faut régler les robinets lorsque le brûleur est allumé, position : flamme réduite, à l'aide d'un tournevis de régulation de 2,5 mm.

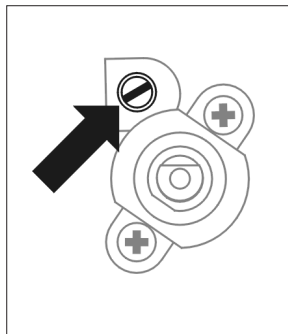




Figure
Robinet doté
d'un dispositif
anti-fuite
DEFENDI

FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

- enlever tous les éléments d'emballage, nettoyer le caisson du four des produits de conservation,
- enlever l'équipement du four et le laver dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide de vaisselle,
- mettre en route la ventilation dans la pièce ou ouvrir une fenêtre
- pousser délicatement le sélecteur rotatif et le tourner à droite sur la position  ou  (voir chapitre : Fonctionnement du programmeur et commande du four),
- chauffer le four (dans une température de 250°C, environ 30 min.), enlever les saletés et nettoyer correctement.

Important !

Il faut laver le caisson du four en n'utilisant que de l'eau avec une petite quantité de liquide de vaisselle.

Attention !

Dans les fours équipés d'un programmeur électronique Ts, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00” apparaît en pulsations cycliques.

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmeur (Voir L'utilisation du programmeur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !

Le programmeur électronique Ts est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

Attention !

Dans les cuisines marquées d'une lettre „O”, avant de commencer l'exploitation, il faut vérifier la pose du radiateur dans les parois latérales du caisson, en case de mauvaise pose du radiateur, il faut le soulever vers le haut et l'insérer dans le refoulement des parois latérales du caisson.

FONCTIONNEMENT

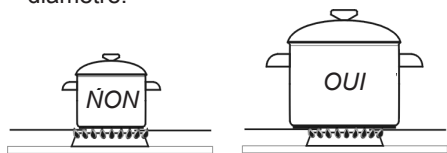
Utilisation des brûleurs de foyer

Les informations concernant l'emplacement de brûleurs et de manettes se trouvent dans le chapitre *Caractéristique du produit*.

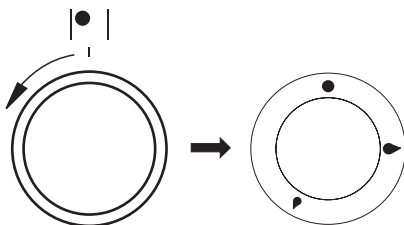
Choix de récipients

Veillez utiliser des récipients dont le diamètre du fond soit toujours supérieur à la couronne de la flamme du brûleur et couvrir le récipient avec un couvercle. Il est recommandé que le diamètre du récipient soit environ 2,5 – 3 plus grand que le diamètre du brûleur, autrement dit, pour un brûleur :

- auxiliaire – récipient dont le diamètre varie entre 90 et 150 mm,
- semi-rapide – récipient dont le diamètre varie entre 160 et 220 mm,
- rapide – récipient dont le diamètre varie entre 200 et **240** mm, et la hauteur du récipient ne devrait pas dépasser son diamètre.



Manette de régulation de brûleurs



- Position brûleur éteint
- ◆ Position grande flamme
- ◆ Position flamme réduite

Allumage des brûleurs sans allumeur

- allumer une allumette,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » ◆ ,
- allumer le gaz à l'aide de l'allumette,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » ◆),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position « flamme réduite » ◆ ,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

FONCTIONNEMENT

Attention !

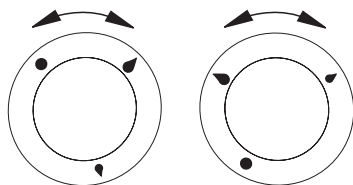
Dans les modèles de cuisinières, équipées d'un dispositif anti-fuite de brûleurs de foyer, lorsque vous allumez un brûleur, il faut maintenir enfoncée à fond la manette pendant environ 10 secondes dans la position « grande flamme » pour que le dispositif fonctionne.

Choix de la flamme du brûleur

Les flammes de brûleurs réglés correctement sont bleues claires et dotées d'un cône inférieur bien formé. Pour choisir la taille de la flamme, il faut manœuvrer les manettes du brûleur :

- ◆ grande flamme
- ◆ petite flamme (appelée « économique »)
- brûleur éteint (circulation du gaz fermée)

Il est possible de déterminer la taille de la flamme selon vos besoins.



NON

OUI

Attention !

Il est interdit de régler la flamme entre la position brûleur éteint ● et la position grande flamme ◆.

Fonctionnement du dispositif anti-fuite de gaz

Certains modèles (voir le tableau, page 10) sont munis d'un système automatique qui coupe l'arrivée du gaz au cas de disparition de la flamme.



Ce système protège contre une fuite de gaz lorsque la flamme s'éteint, p.ex. quand un aliment déborde.

L'utilisateur doit alors rallumer le brûleur lui-même.

FUNCTIONNEMENT

Voor de elektronische programmator *

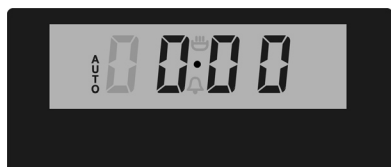
Veld van de display

  **A
U
T
O** - aanduiding van de functies


- 1 - sensor voor de keuze van de functies van de programmator
- 2 - sensor „-“
- 3 - sensor „+“

Instelling van het uur

Nadat het toestel aangesloten is op het stroomnet of opnieuw aangeschakeld werd na een stroompanne, geeft de display knipperend,



< | MENU | >
2 | 1 | 3

• druk op sensor **1**, en op de display verschijnt het symbool ,

• stel het huidige uur in met behulp van sensors **2** en **3**.

Ongeveer 7 sec. na het instellen van het uur worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de uuraanduiding met knipperen.

U kunt het uur later corrigeren door tegelijkertijd op sensors **2** en **3**, te drukken. De aanduiding op de display begint te knipperen. Daarna kunt u het ingestelde uur corrigeren.

**en fonction du modèle*


Opgelet!

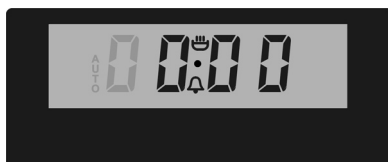
De oven kan opgestart worden nadat het symbool  op de display verschijnt.

Nadat het toestel van het stroomnet ontkoppeld wordt of na een stroompanne, onthoudt de programmator de instellingen voor ongeveer 2,5 minuten.

Timer


De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de werkstand van de andere functies van de programmator. Het tijdsbereik gaat van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen moet u:


- sensor **1** indrukken. Op de display begint het symbool  te knipperen:




< | MENU | >
2 | 1 | 3

- de tijd van de timer instellen met sensors **3** en **2**,

De display geeft de ingestelde tijd van de timer aan en de actieve functie .

Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal aan en begint  te knipperen.

- druk op sensor **1**, **2** of **3** om het signaal uit te schakelen. De functie  gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

Opgelet!

Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat het automatisch af na ongeveer 7 minuten.

FUNCTIONNEMENT

Halfautomatische stand

Als de oven zichzelf moet uitschakelen op een bepaald uur, moet u:

- de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling instellen op de standen, waarin de oven moet werken,
- sensor **1** indrukken totdat de aanduiding van de display begint te knipperen:



- de gewenste tijd instellen met sensors **3** en **2**, gaande van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt in het geheugen opgeslagen na ongeveer 7 sec. Daarna geeft de display opnieuw het huidige uur aan en de actieve functie **AUTO**.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurstelling in uitstand.
- druk op sensor **1**, **2** of **3** om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

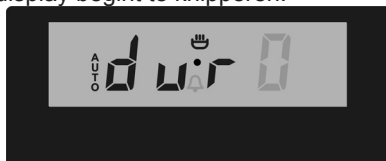
Opgelet!

De ovens zijn uitgerust met één bedieningsknop: de draaiknop voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar zijn geïntegreerd in één knop.

Automatische stand

Als de oven aangeschakeld moet worden voor een bepaalde duur en zichzelf op een bepaald uur moet uitschakelen, dan moeten de werkingstijd en het einduur ingesteld worden:

- druk op sensor **1** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- stel de gewenste werkingstijd in met sensors **3** en **2**, net zoals bij de halfautomatische stand

- druk op sensor **1** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- stel het uur voor het uitschakelen (einduur) in met sensors **3** en **2**. Het einduur is beperkt tot een tijdstip binnen 23 uur en 59 minuten
- stel de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling in op de gewenste standen, waarin de oven moet werken.

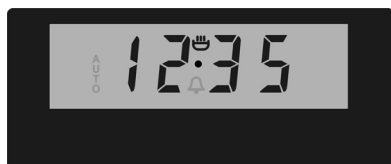
De functie **AUTO** is actief, de oven zal beginnen werken op het moment dat blijkt uit het verschil tussen het ingestelde einduur en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd bedraagt 1 uur, het ingestelde einduur is 14.00, dus de oven zal zichzelf automatisch aanschakelen om 13.00).

FONCTIONNEMENT

Automatische stand

Nadat het einduur bereikt is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in uitstand.
- druk op sensor **1**, **2** of **3** om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan, bv. 12.35.



< | MENU | >
2 1 3

Wijziging van de toon van het geluidssignaal

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende manier wijzigen:

- druk tegelijkertijd op sensors **2** en **3**,
- kies met sensor **1** de functie "toon". De aanduiding van display begint te knipperen:



< | MENU | >
2 1 3

- kies met sensor **2** de gepaste toon tussen 1 en 3.

Resetten van de instellingen

De instellingen van de timer of de automatische stand kunnen op elk moment gereset worden.

Om de instellingen van de automatische stand te resetten moet u:

- tegelijkertijd op sensors **2** en **3** drukken.

Om de instellingen van de timer te resetten moet u:

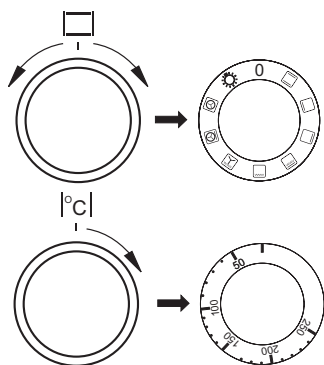
- met sensor **1** de functie timer kiezen,
- nogmaals op sensors **2** en **3** drukken

FONCTIONNEMENT

Fonctions du four

Four à circulation d'air pulsé (avec un ventilateur et une chaleur tournante)

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

0 Réglage zéro



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



Chaleur tournante allumée

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée” permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermoventilateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses.

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.

Préparation de mets prêts (congelés) – gâteaux, pizzas, frites.

Décongélation (de la viande, des fruits, du pain) – dans le cas des mets délicats (à consommé crus - p.ex. les fraises) on n'allume pas le chauffage, en décongelant p.ex. de la viande, il faut régler le thermostat sur la température 50 – 75°C.

Séchage de fruits, de champignons (sur quelques niveaux, température 50 – 80°C).



Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.


FUNCTIONNEMENT



Ventilateur et gril allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction de gril avec ventilateur. L'utilisation de cette fonction en pratique permet d'accélérer le processus de gril et d'augmenter les valeurs gustatives des plats.

Attention !

Lorsque vous utilisez la fonction  et vous avez mis la manette de régulation de la température sur la position, seul le ventilateur fonctionne. Cette fonction est utile pour refroidir les mets ou la cavité du four.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).



Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



Radiateur supérieur allumé

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four uniquement à l'aide du radiateur supérieur. Dorer la cuisson, cuire du dessus, cuisson supplémentaire.



Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



Radiateur supérieur et inférieur allumés

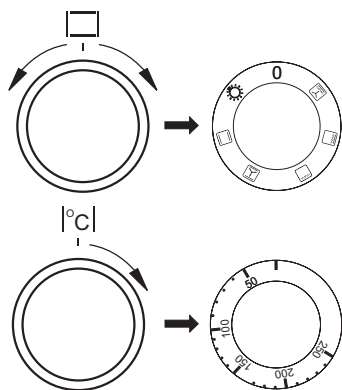
Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s'allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

FONCTIONNEMENT

Four à circulation d'air pulsé (avec un ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

0 Réglage zéro



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



Radiateur supérieur et inférieur allumés


Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).

Attention !

Lorsque vous utilisez la fonction  et vous avez mis la manette de régulation de la température sur la position, seul le ventilateur fonctionne. Cette fonction est utile pour refroidir les mets ou la cavité du four.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

FUNCTIONNEMENT



Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d’obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le gril fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d’obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, jaune et rouge, s’allument. Le voyant jaune de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant rouge de contrôle s’éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant rouge de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant rouge s’allume et s’éteint périodiquement (maintien de la température à l’intérieur du four). Le voyant jaune de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».


FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

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

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole 
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 200°C.

Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

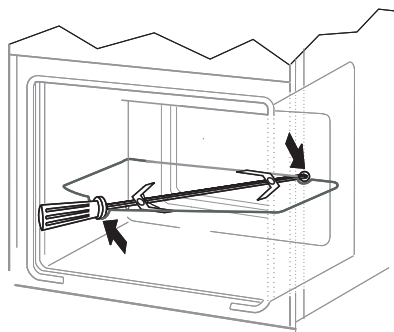
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance !

Utilisation de la fonction tournebroche*

Le tournebroche sert principalement à rôtir des aliments tels que des saucisses, des brochettes etc. Pour enclencher et arrêter la fonction Tournebroche appuyez sur. Lorsue vous utilisez ces fonctions le moteur du tournebroche peut s'arrêter pour un moment ou la broche peut changer de direction de tourner. Cela n'influence pas le fonctionnement ni la qualité de rôtissage.

Préparation de la cuisson au tournebroche

- enfiler la pièce à rôtir sur la broche et bloquez-la à l'aide des fourchettes,
- glissez le support de broche au gradin 3 à partir du bas,
- poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche faisant attention à ce que la rainure de la partie en métal de la poignée s'appuie sur le support de broche,
- retirez la manche en tournant,
- glissez la lèchefrite au gradin 1 à partir du bas et laissez la porte entrouverte.



*en fonction du modèle

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons



































- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de four: EHEG 12421 E

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température	Niveau	Durée [Min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50





























* Petites cuissons

Attention !

Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de four: EHEG 12420 E

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température	Niveau	Durée [Min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Petites cuissons

Attention !

Les paramètres dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires selon l'utilisateur.

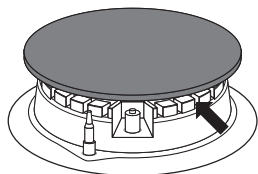
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ».
Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Brûleurs, grille de la table de cuisson, revêtement de la cuisinière

- Au cas où les brûleurs et la grille deviennent sales, il faut enlever ces éléments de la cuisinière et les laver à l'eau chaude à l'aide des produits nettoyants. Ensuite, il faut les essuyer. Une fois la grille enlevée, laver la table de cuisson et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs, voir les dessins ci-dessous. Pour nettoyer les orifices d'injecteurs de brûleurs, utiliser un fil fin en cuivre. Il est interdit d'utiliser un fil en acier et d'agrandir les orifices.



Attention !

Les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Des particules d'eau peuvent freiner la sortie du gaz et entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur.

- Utiliser des produits doux pour nettoyer les surfaces émaillées. Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage forts, p.ex. poudres abrasifs, pâte abrasive, pierres de rodoir, pierres ponces, etc.
- Avant de commencer à utiliser la cuisinière dotée d'une table inoxydable, il faut la nettoyer soigneusement. Prêtez une attention particulière à nettoyer toutes les traces de colle sur le plastique enlevé lors du montage ou de scotch utilisé pour emballer la cuisinière. Il est nécessaire de nettoyer la table après chaque utilisation. Évitez que la table de cuisson devienne sale. Il est recommandé d'utiliser des produits, comme Stahl-Fix, pour le lavage.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

Attention !

Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

● Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:

- versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
- fermez la porte du four,
- mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
- faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
- ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Important !

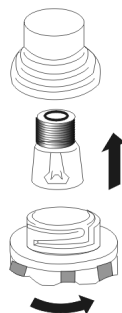
Pour le nettoyage et l'entretien, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs, des produits de nettoyage agressifs ou des outils de frottage.

Pour nettoyer l'avant du boîtier utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de produit vaisselle ou un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas utiliser de crèmes de nettoyage.

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.

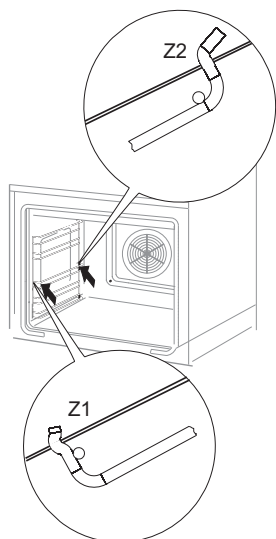


Lampe du four

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les fours désignées par la lettre **D** ont été équipées en crémaillères en fil (échelles) pour lèchefrites et grilles*. Pour les laver vous pouvez les déposer. Dans ce cas-là il faut tirer le crabot qui se trouve devant (Z1), ensuite écarter la crémaillère et déposer du crabot arrière (Z2). Après avoir lavé les crémaillères il faut les placer dans les trous à encastrer du four, enfoncer les crabots (Z1 et Z2).



Démontage des gradins fils

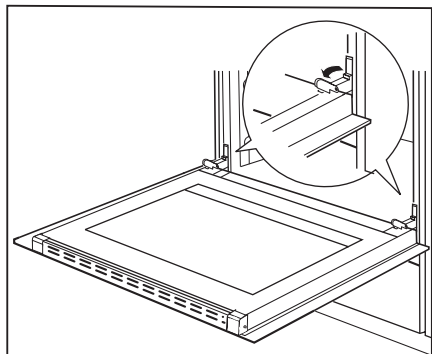
- Les cuisinières du type **Dp*** sont équipées en parois avec gradins inox fixés sur les gradins fils. Retirez les deux types de gradins pour les laver. Avant de glisser les plats, retirez les gradins (si le four est chaud, retirez les gradins en accrochant l'arrière du plat aux parties à l'avant des gradins), ensuite glissez-les avec le plat.

**en fonction du modèle*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière. Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obliquement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

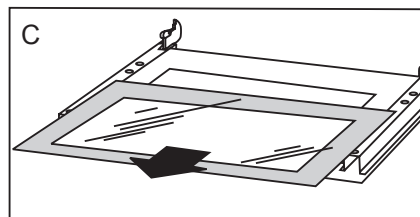
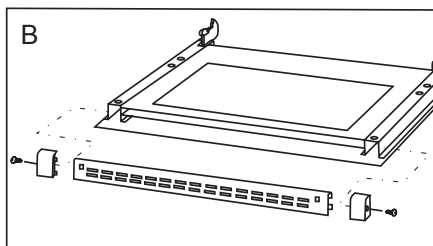
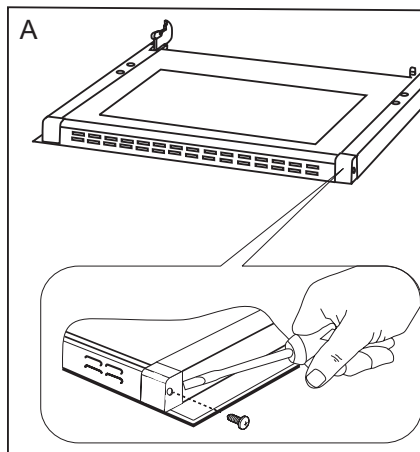


Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, dévisser les vis se trouvant dans les cliquets latéraux (schéma A)
2. Pousser les cliquets à l'aide d'un tournevis plat et enlever la baguette supérieure de la porte (schémas A,B)
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte) (schéma C).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Démontage de la vitre intérieure

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. Le brûleur ne s'allume pas	orifices de flammes obstrués	fermez la vanne d'arrêt de gaz, fermez les robinets de brûleurs, aérez la pièce, enlevez le brûleur, nettoyez et soufflez dans les orifices de flammes
2. L'allumeur du gaz ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
	coupure de gaz	ouvrez la vanne d'arrêt de gaz
	allumeur de gaz sale (graissé)	nettoyez l'allumeur de gaz
	vous n'avez pas maintenu la manette assez longtemps	maintenez la manette enfoncée jusqu'à ce qu'une pleine flamme apparaisse autour de la couronne du brûleur
3. La flamme s'éteint lors de l'allumage du brûleur	vous avez lâché la manette trop rapidement	maintenez la manette enfoncée à la position « grande flamme »
4. Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
5. l'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
6. L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i>)

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,3 kW
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Volume de la cavité*	53-58 litres
Efficacité énergétique	sur l'étiquette d'efficacité énergi- que
Poids	environ 44 kg

Conforme aux exigences UE normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

*selon EN 50304

volume en fonction de l'équipement du four – indiqué sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 73/23/EEC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 89/336/EEC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une déclaration de conformité destinée aux autorités de surveillance du marché.*
