



Standherd HSB735255N
Cuisinière HSB735255N
Fornuis HSB735255N



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Notice d'utilisation 16

[nl] Gebruiksaanwijzing31

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Ihr neues Gerät	6
Die Bedienblende	6
Bedienfeld	6
Tasten und Anzeige.....	6
Die Kochmulde.....	7
Der Backofen.....	7
Kühlgebläse	7
Zubehör	7
Sonderzubehör	8
Vor dem ersten Benutzen.....	8
Uhrzeit einstellen.....	8
Backofen ausheizen	8
Brennerdeckel und -kelche reinigen	8
Zubehör reinigen.....	8
Kochmulde bedienen.....	9
Gasbrenner einschalten.....	9
So bedienen Sie Ihren Backofen	9
Backofenbeleuchtung	9
Betriebsarten.....	9
Backofen bedienen	9
Zeitfunktionen einstellen.....	10
Wecker	10
Dauer.....	10
Endezeit	11
Uhrzeit	11
Kindersicherung	11
Grundeinstellungen ändern	12
Pflege und Reinigung	12
Reinigungsmittel.....	12
Gerätetür aus- und einhängen.....	13
Einhängegitter aus- und einhängen	14
Eine Störung, was tun?	14
Fehlermeldungen	14
Backofenlampe auswechseln.....	15
Kundendienst	15
Energie- und Umwelttipps.....	15
Energiesparen im Backofen	15
Energiesparen auf dem Kochfeld.....	15
Umweltgerecht entsorgen	15

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungsgesellschaft anrufen.

Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Brandgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe. Dann kann nichts überkochen.
- Verwenden Sie keine Bräter, wenn Sie über zwei Brenner beheizt werden müssen. Es entsteht ein Hitzestau. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Beim Kochen auf den Gas-Kochstellen wird zusätzlich Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Angrenzende Möbel können mit der Zeit beschädigt werden. Schalten Sie bei längerer Kochzeit die Dunstabzugshaube ein oder lüften Sie den Raum.
- Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben. Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.

Backofen

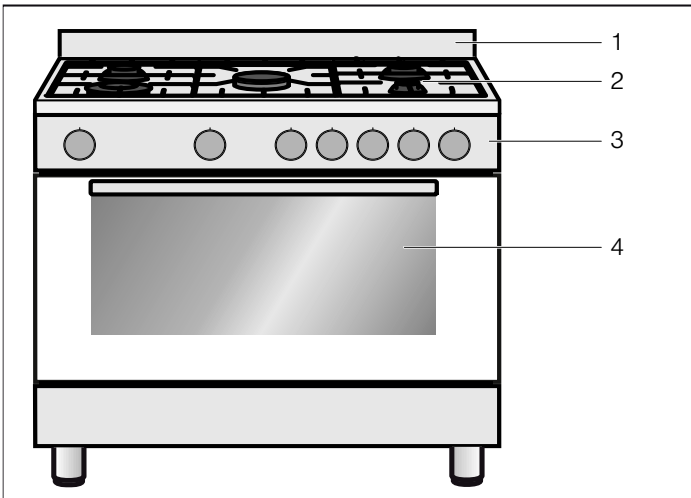
Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitzfläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Schweres Zubehör: Schwer belegtes Zubehör nicht zu weit herausziehen, ohne zu entlasten. Schweres Zubehör kippt beim Herausziehen. Es entsteht ein Druck auf die Garraumrippen, der das Email beschädigen kann. Entlasten Sie das herausgezogene Zubehör, indem Sie es mit einer Hand etwas anheben. Achtung! Bei heißem Zubehör immer einen Topflappen verwenden.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende und zur Kochmulde sowie zu dem Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.

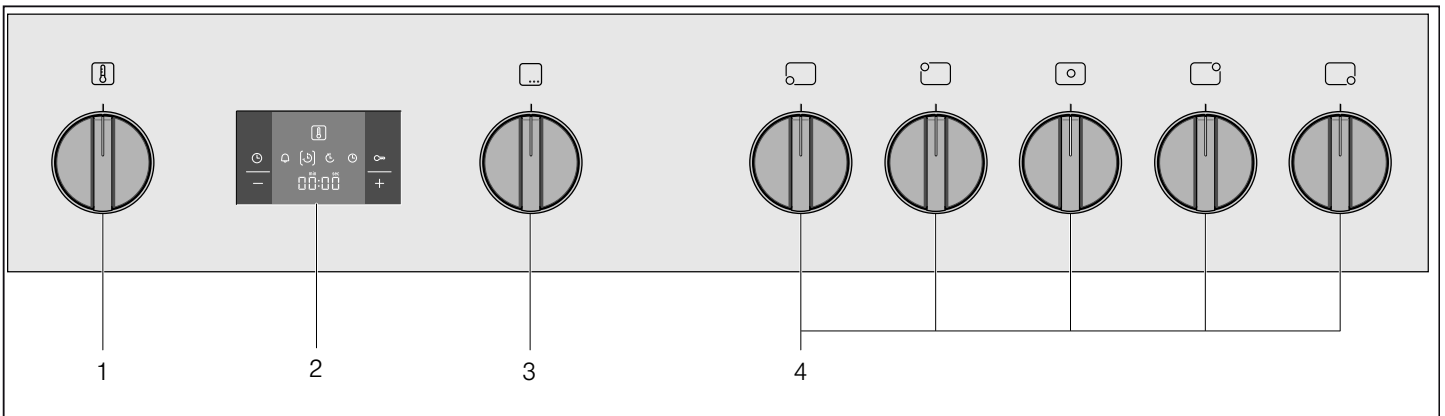
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Erläuterung

- | | |
|---|--------------|
| 1 | Spritzschutz |
| 2 | Kochmulde |
| 3 | Bedienblende |
| 4 | Backofen |

Die Bedienblende

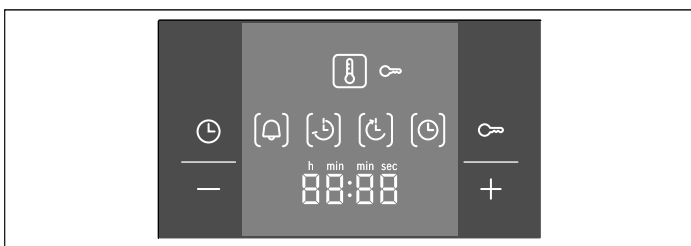


Erläuterung

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Bedienknebel Backofen Temperatur |
| 2 | Bedienfeld |
| 3 | Bedienknebel Backofen Funktionen |
| 4 | Bedienknebel Kochstellen |

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

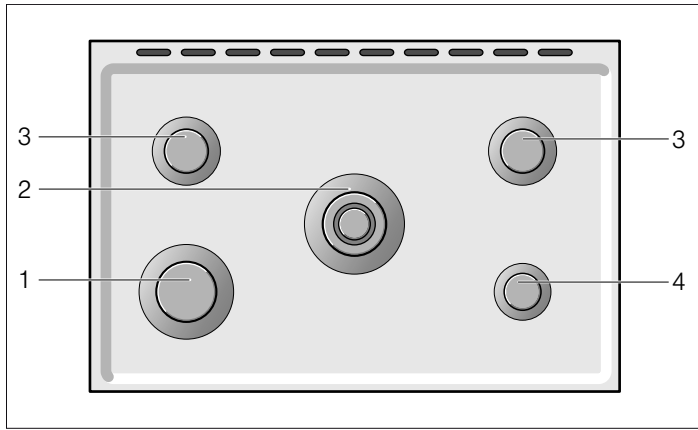
Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
Zeitfunktionen	Wecker , Dauer , Endezeit und Uhrzeit auswählen.
Kindersicherung	Bedienfeld sperren und entsperren.
- Minus	Einstellwerte verringern.
+ Plus	Einstellwerte erhöhen.

Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an den Klammern [] um das entsprechende Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol nur, wenn Sie ändern.

Die Kochmulde



Erläuterung

1	Starkbrenner (3,0 kW)
2	Wokbrenner (3,9 kW)
3	Normalbrenner (1,8 kW)
4	Sparbrenner (1,0 kW)

Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf-/Pfannendurchmesser
Sparbrenner	12 - 14 cm
Normalbrenner	16 - 22 cm
Starkbrenner	18 - 26 cm
Wokbrenner	18 - 26 cm

Bedienknöpfe Kochstellen

Mit diesen Bedienknöpfen stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen-Gasbrenner ein.

Die Symbole über den Bedienknöpfen zeigen Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknopf gehört.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
🔥	große Flamme, höchste Leistung
🔥	Sparflamme, niedrigste Leistung

Der Backofen

Um den Backofen zu bedienen, benötigen Sie zwei Bedienknöpfe. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

Bedienknöpfe Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

Symbol	Bedeutung
o	Nullstellung
☐	Ober-/Unterhitze*
☐	Unterhitze
☐	Grill
☐	Großflächengrill
☐	Umluftgrill
☐	Ober-/Unterhitze & Heißluft
☐	Heißluft
☐	Auftaustufe

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
50 - 260	Temperaturbereich in °C

Zwischen den Stellungen 260 und o befindet sich ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

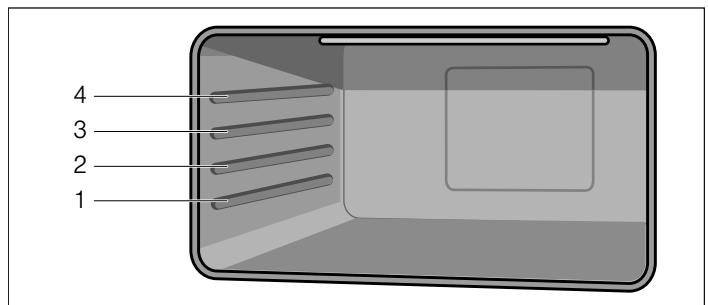
Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



⚠️ Brandgefahr!

Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann den Boden des Einbaumöbels erheblich beschädigen.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.
	Aufnahme für Backblech Mit dieser Aufnahme kann das Backblech in den Backofen eingesetzt werden.
	Wok-Ring Aufsatz für einen Wok, zum Auflegen auf den Wokbrenner. Bei Verwendung des Wok-Aufsatzes ist es möglich Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als 26 cm zu verwenden (Wokpfanne, Bratpfannen, Töpfe, Gefäße mit gewölbten Böden, usw.).

Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.


Zubehör	Beschreibung
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene. Kundendienstnummer: 689596
Druckregler	Druckregler für Flüssiggasbetrieb. Kundendienstnummer: 752313

Vor dem ersten Benutzen


Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Zubehör und Einhängegitter aus dem Garraum entnehmen.
2. Verpackungsrückstände, wie Styroporpartikel, vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen. Schutzfolie entfernen.
4. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
5. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Backofen aufheizen

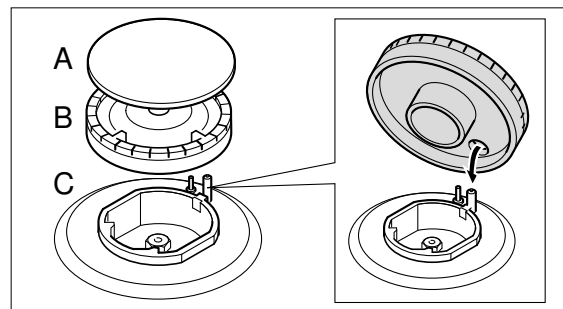
Um den Neugeruch zu beseitigen, leeren und geschlossenen Backofen aufheizen.

1. Temperaturwähler auf die maximale Temperatur drehen.
2. Backofen nach 45 Minuten ausschalten.

Backofen nachreinigen

1. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Einhängegitter montieren.

Brennerdeckel und -kelche reinigen



1. Brennerdeckel (A) und -kelche (B) mit Wasser und Spülmittel reinigen.
2. Teile gut abtrocknen.
3. Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C) setzen.
4. Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B) setzen.

Zubehör reinigen


Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.



Kochmulde bedienen





Hinweise

- Geräte mit Abdeckplatte dürfen nur bei geöffneter Abdeckplatte eingeschaltet werden.
- Die Brennerdeckel müssen immer exakt auf den Brennerkerchen sitzt. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.
- Achten Sie darauf, dass durch Klimaanlage, Lüfter oder Ähnliches kein direkter Luftzug an der Kochstelle entsteht.

Gasbrenner einschalten

1. Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle drücken und auf die Stellung  drehen.
Der Gasbrenner zündet.
2. Bedienknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
3. Gewünschte Leistung einstellen.

Stellung	Bedeutung
	Sparflamme, niedrigste Leistung
	große Flamme, höchste Leistung

Zwischen Stellung  und , ist die Flamme nicht stabil. Immer eine Stellung zwischen  und  wählen.

Wenn die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie das Einschalten.


Brandgefahr!

Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass keine Zugluft entsteht.

Wenn sich der Gasbrenner nicht zünden lässt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

Gasbrenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle auf die Stellung .

So bedienen Sie Ihren Backofen

Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Einstellungen Ihres Backofens vorzunehmen. Sie können den Backofen über die Elektronikuhr steuern.

Backofenbeleuchtung

Backofenbeleuchtung einschalten

Funktionswähler auf eine Betriebsart drehen.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich auch ein, wenn die Backofentür geöffnet wird.





Backofenbeleuchtung ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.





Backofentür schließen.

Betriebsarten

Folgende Betriebsarten stehen zur Verfügung.

Betriebsart	Anwendung
 Ober-/Unterhitze*	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
 Unterhitze	Für Wasserbadanwendungen wie Creme catalan, oder zum Einkochen. Auch Nachbesserungsstufe, wenn Boden nicht ganz durchgebacken
 Grill	Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast.
 Großflächengrill	Für mehrere Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Betriebsart	Anwendung
 Umluftgrill	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Ober-/Unterhitze & Heißluft	Für sehr saftig belegte Kuchen.
 Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren.
 Auftaustufe	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gebäck.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Backofen bedienen

Backofen einschalten



Hinweis: Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen halten.

1. Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart stellen.
2. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Der Backofen schaltet ein.


Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Hinweis: Die Anzeigelampe leuchtet auch, wenn der Funktionswähler in Nullstellung ist und eine Temperatur eingestellt ist. Der Backofen beginnt erst zu heizen, wenn eine Betriebsart eingestellt wird.

Backofen ausschalten


1. Funktionswähler auf die Position  stellen.
2. Temperaturwähler auf die Position  stellen.
Der Backofen schaltet aus.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Die Klammern [] zeigen Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste **+** oder **-** ändern, wenn das Zeitsymbol in Klammern steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.


1. Taste  einmal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .


2. Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten

Vorschlagswert Taste **-** = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 00:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern






Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurückstellen bis auf 00:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer


Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

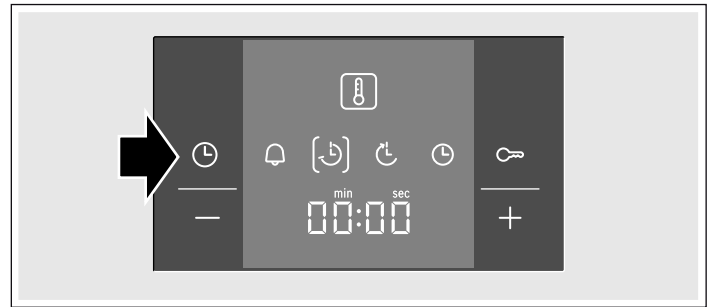
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste  zweimal drücken.

In der Anzeige steht 00:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .




4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.



Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten

Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten




Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.


Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern






Mit Taste **+** oder **-** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Dauer löschen

Mit Taste **-** die Dauer bis auf 00:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.



Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.


Endezeit

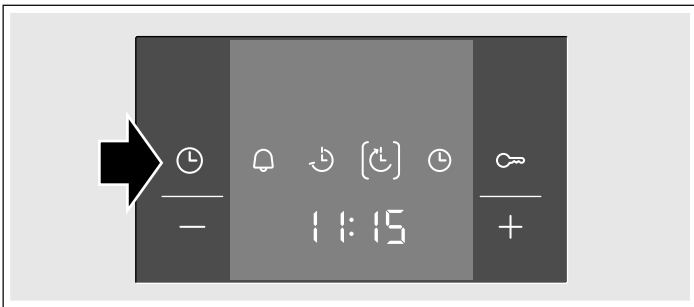
Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 Uhr fertig sein.






1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
5. Taste  drücken.

Die Klammern stehen um . Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.





6. Mit Taste **+** oder **-** die Endzeit auf später verschieben.




Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen und schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Symbol  steht in Klammern. Symbol  und  erlöschen. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  steht in Klammern. Das Symbol  erlischt.


Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern






Mit Taste **+** oder **-** die Endzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal. Ändern Sie die Endzeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen


Mit Taste **-** die Endzeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal.

Zeiteinstellungen abfragen


Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker , Dauer , Endzeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .


2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  viermal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.


Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Wenn Heizart und Temperatur oder Grillstufe eingestellt sind, unterbricht die Kindersicherung die Heizung.


Kindersicherung einschalten


Es darf keine Dauer oder Endzeit eingestellt sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c1 Uhrzeitanzeige	immer*	nur mit Taste ⏻	-
c2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c3 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.

* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ⏻ ca. 4 Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige, z. B. c1 1 für die Auswahl 1.
2. Mit Taste + oder - die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste ⏻ bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⏻ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder - ändern.
4. Zum Schluss Taste ⏻ ca. 4 Sekunden lang drücken.
Alle Grundeinstellungen sind übernommen.
Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Gas-Kochfeld und Topfträger	Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Kochreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen. Topfträger nicht in der Spülmaschine reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Gasbrenner Kochstelle	Brennerkelche und Deckel entfernen, mit Spüllauge reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen sauber sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Brennerdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

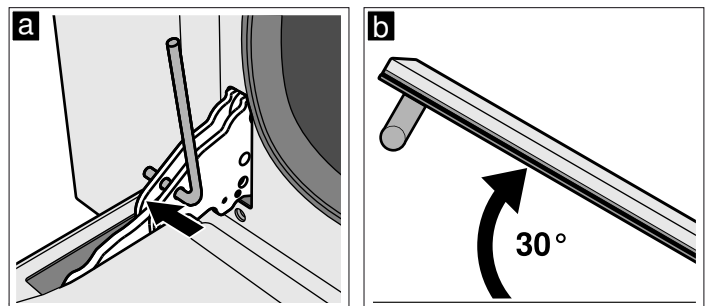
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sicherungsstifte beim Aushängen der Backofentür vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.

Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.



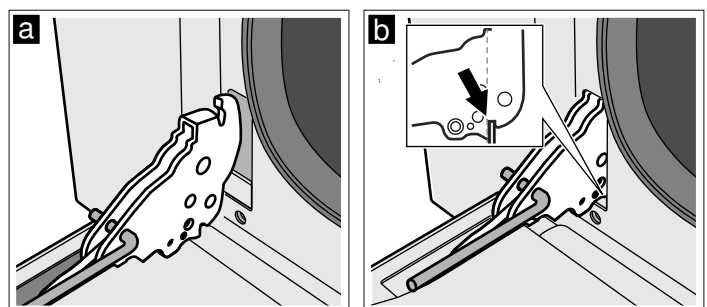
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschiäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben **(a)**.

Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten **(b)**.



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

⚠ Verletzungsgefahr!

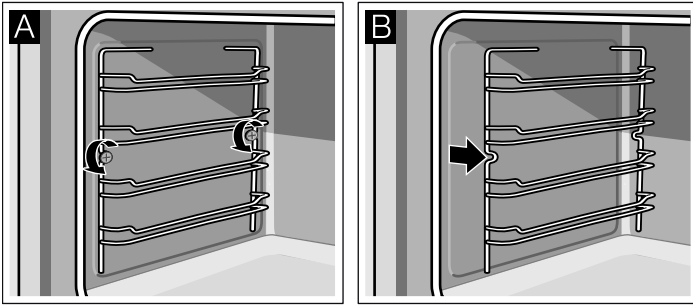
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

Einhängegitter aus- und einhängen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

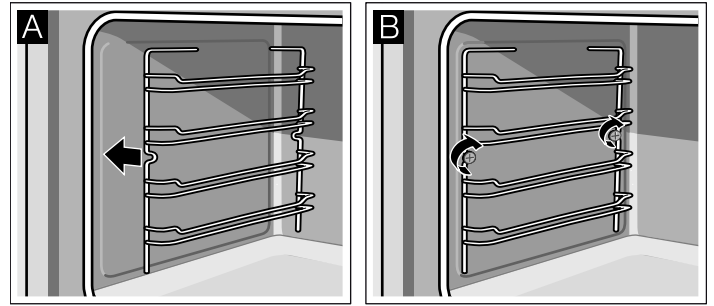
Einhängegitter aushängen

1. Schrauben links und rechts des Einhängegitters herausdrehen.
2. Einhängegitter herausnehmen.



Einhängegitter einhängen

1. Einhängegitter vor die Bohrungen der Seitenwand halten.
2. Einhängegitter mit den Schrauben wieder festschrauben.



Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

⚠ Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige blinkt ⌚ und Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe auswechseln")
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Türscheibe beschlägt beim Erhitzen des Backofens.	Normale Erscheinung aufgrund Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, drücken Sie die Taste ⌚. Die Meldung verschwindet. Eine eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.

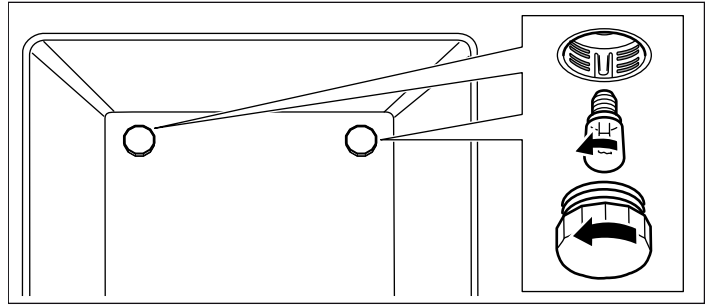
Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Glasabdeckung der defekten Backofenlampe im Inneren des Garraums herausdrehen.



5. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
Spannung: 230 V;
Leistung: 25 W;
Gewinde: E14;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
6. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hineindrehen.
7. Geschirrtuch wieder herausnehmen und Sicherung wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.
8. Backofenbeleuchtung einschalten und Funktion überprüfen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild befindet sich an der Geräte-Rückseite.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Précautions de sécurité importantes	17
Causes de dommages	19
Votre nouvel appareil	20
Bandeau de commande.....	20
Bandeau de commande.....	20
Touches et affichage.....	20
Table de cuisson.....	21
Le four.....	21
Ventilateur de refroidissement.....	21
Accessoire.....	21
Accessoire en option	22
Avant la première utilisation	22
Réglage de l'heure	22
Chauffe à vide du four	22
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs.....	22
Nettoyer les accessoires	22
Utiliser la table de cuisson	23
Allumage des brûleurs.....	23
Voici comment utiliser le four	23
Eclairage.....	23
Modes de fonctionnement	23
Utilisation du four	23
Réglage des fonctions de temps	24
Minuterie	24
Durée.....	24
Heure de la fin.....	25
Heure.....	25
Sécurité-enfants	25
Modifier les réglages de base	26
Entretien et nettoyage	26
Nettoyants	26
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	27
Retrait et montage des grilles supports	28
Pannes et dépannage	28
Messages d'erreur.....	28
Changer la lampe du four.....	29
Service après-vente	29
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	30
Économiser de l'énergie dans le four	30
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	30
Élimination écologique.....	30

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés

Four

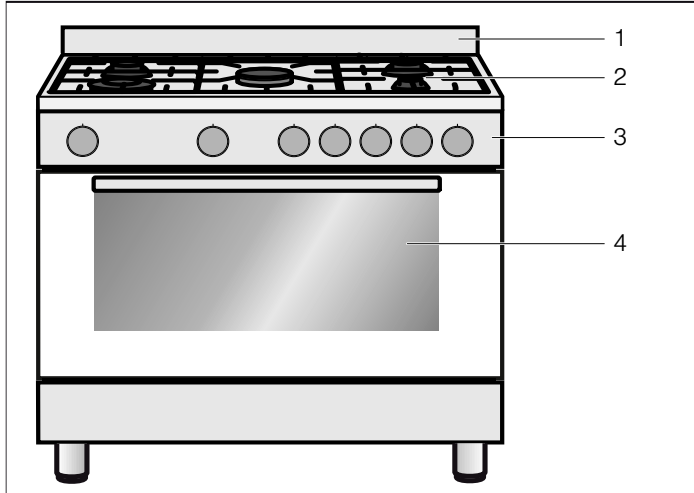
Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Votre nouvel appareil

Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

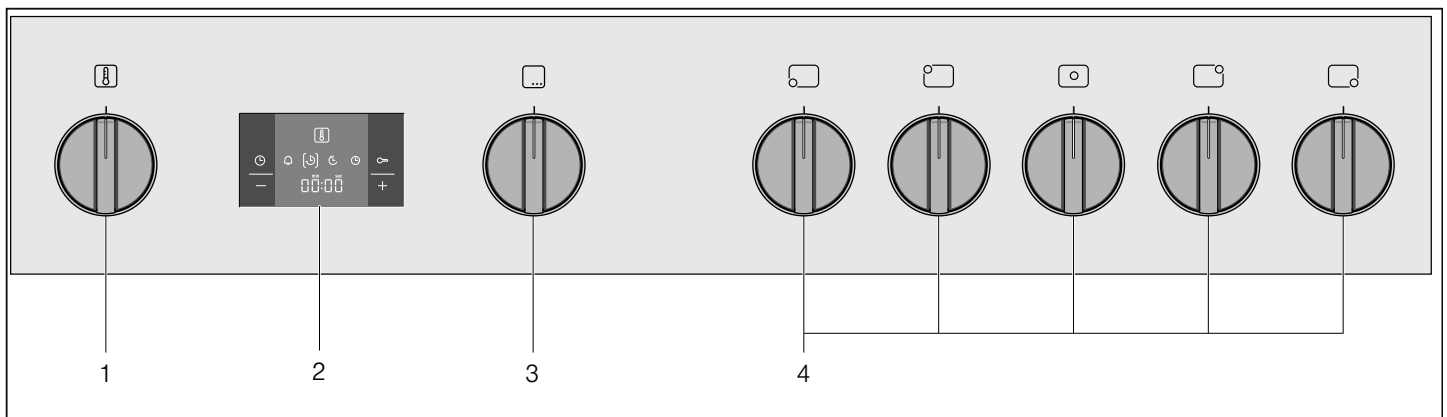
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Explication

1	Protection contre les éclaboussures
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four

Bandeau de commande

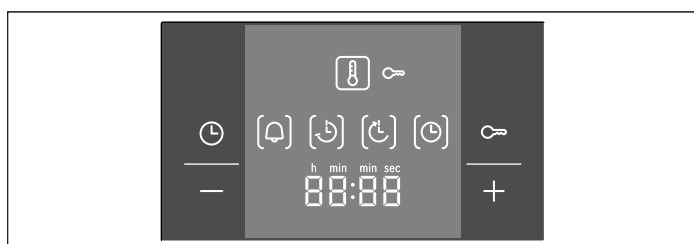


Explication

1	Manette de commande température du four
2	Bandeau de commande
3	Manette de commande Fonctions du four
4	Manettes de commande des foyers

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Il y a des sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

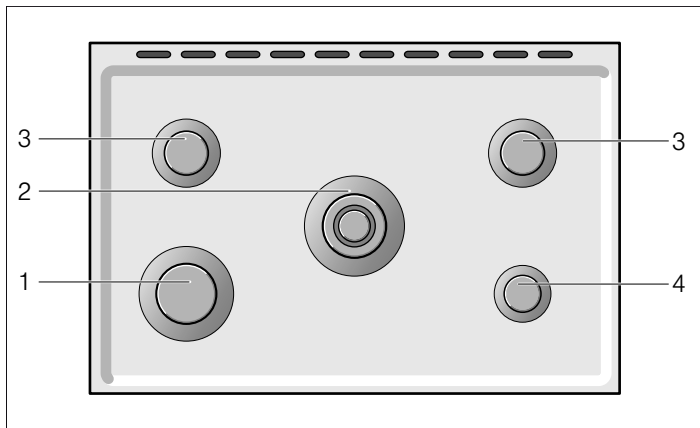
Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. À l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
Fonctions de temps	Sélectionner Minuterie , Durée , Heure de la fin et Heure .
Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
- Moins	Réduire les valeurs de réglage.
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage.

Les parenthèses [] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : Pour l'heure, le symbole est seulement allumé lorsque vous procédez à une modification.

Table de cuisson



Explication

1	Brûleur rapide (3,0 kW)
2	Brûleur wok (3,9 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

Types de brûleurs

Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
o	Eteint
	Grande flamme, puissance maximale
	Petite flamme, puissance minimale

Le four

Pour utiliser le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

Manette de commande du four

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de fonctionnement.

Symbole	Signification
o	Position zéro
	Convection naturelle*
	Chaleur de sole
	Gril
	Gril grande surface
	Gril air pulsé
	Convection naturelle & chaleur tournante

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Symbole	Signification
	Chaleur tournante
	Position décongélation

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Thermostat

Le thermostat sert à régler la température.

Position	Signification
o	Arrêt
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et o. Ne tournez pas la manette plus loin.

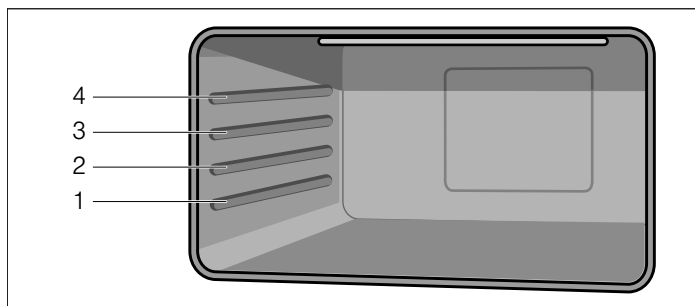
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.







Risque d'incendie !

Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	Support de plaque à pâtisserie Ce support permet d'enfourner la plaque à pâtisserie.
	Grille pour poêle wok Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.).

Accessoire en option

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.


Accessoires	Description
Tiroir télescopique	Tiroir télescopique pour un niveau. Référence service clients : 689596
Régulateur de pression	Régulateur de pression pour le fonctionnement au gaz liquéfié. Numéro service après-vente : 752313


Avant la première utilisation


Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole  et quatre zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de l'heure sont allumés, les parenthèses renferment .

2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

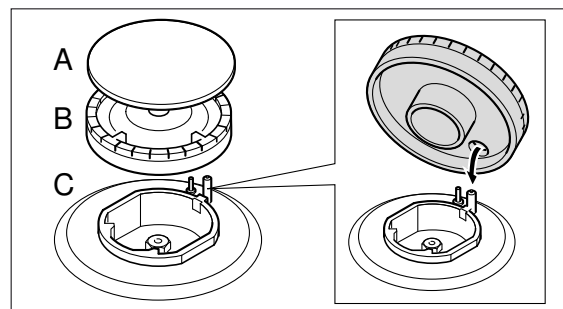
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.
2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Monter les grilles supports.

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Utiliser la table de cuisson

Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

Allumage des brûleurs

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position .
Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
	Petite flamme, puissance minimale
	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position et . Choisir toujours une position entre et .

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez l'allumage.

Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air.

S'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

Eclairage

Allumer l'éclairage du four

Régler le sélecteur des fonctions sur un mode de fonctionnement.

L'éclairage du four s'allume aussi lorsqu'on ouvre la porte du four.

Eteindre l'éclairage du four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Fermer la porte du four.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Convection naturelle*	Pour des cakes dans des moules, soufflés, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
Chaleur de sole	Pour des préparations dans un bain-marie tels que de la crème catalane, ou pour la mise en conserve. Aussi une position de correction si le fond n'est pas bien cuit
Gril	Pour des portions individuelles ou de petites quantités de steaks, saucisses, poisson et de toasts.
Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.
Chaleur tournante	Pour des gâteaux, pizzas et pâtisseries cuits sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation.
Position décongélation	Pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson et des pâtisseries.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Utilisation du four

Allumer le four

Remarque : Maintenir toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.
Le four se met en marche.


Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Remarque : Le voyant lumineux est également allumé lorsque le sélecteur des fonctions est sur la position zéro et une température est réglée. Le four commence seulement à chauffer lorsqu'on règle un mode de fonctionnement.

Eteindre le four



1. Régler le sélecteur des fonctions sur la position .
 2. Régler le thermostat sur la position .
- Le four s'éteint.


Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. Le parenthèses [] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. La touche **+** ou **-** vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.


Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .
Les symboles de temps s'allument dans l'affichage,  figure entre les parenthèses.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole  s'allume et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 00:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

Modifier le temps de la minuterie






Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche **-**, remettre le temps de minuterie sur 00:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.


Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.


Durée

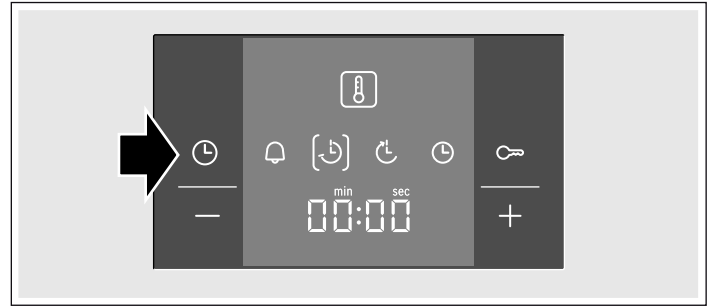
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.


3. Appuyer deux fois sur la touche .

Dans l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps sont allumés,  figure entre les parenthèses.





4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes




Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.


La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée






Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Annuler la durée

Remettre la durée sur 00:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.



Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.


Heure de la fin

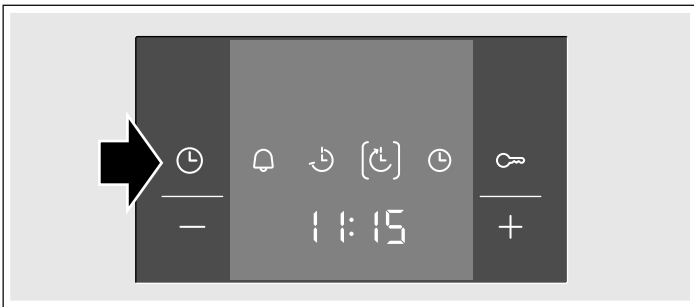
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarièrent.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.






1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .

Les parenthèses sont autour de . Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.





6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.




Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.


La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin






Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Annuler l'heure de la fin


Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .



Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Heure



Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et quatre zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de l'heure sont allumés, les parenthèses renferment .
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .
Les symboles de temps s'allument dans l'affichage,  figure entre les parenthèses.

2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.


Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Si un mode de cuisson et la température ou la position gril sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.


Activer la sécurité-enfants


Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1 Affichage heure	permanent*	uniquement avec la touche ☹	-
c2 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

- Appuyer sur la touche ☹ pendant 4 secondes env.
Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.
- Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou -.
- Confirmer au moyen de la touche ☹.
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ☹ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche + ou -.
- A la fin, appuyer sur la touche ☹ pendant 4 secondes env.
Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.

Niveau	Nettoyants
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas recurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

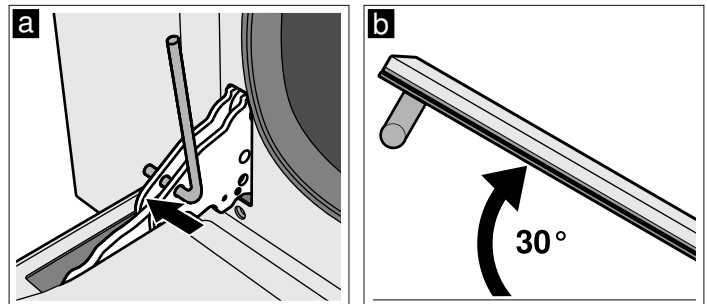
⚠ Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

- Ouvrir complètement la porte du four.
- Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

- Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



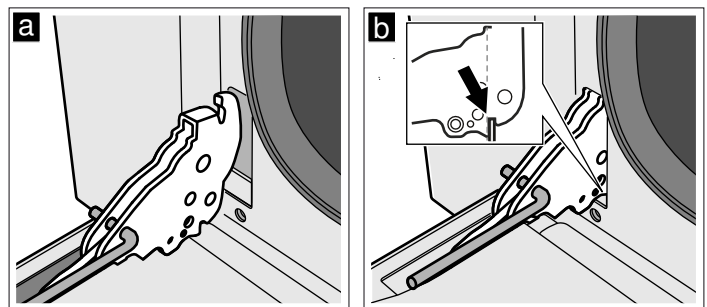
- Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

- Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
- Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'engranger dans le cadre du four (b).



- Abaisser la porte.
- Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

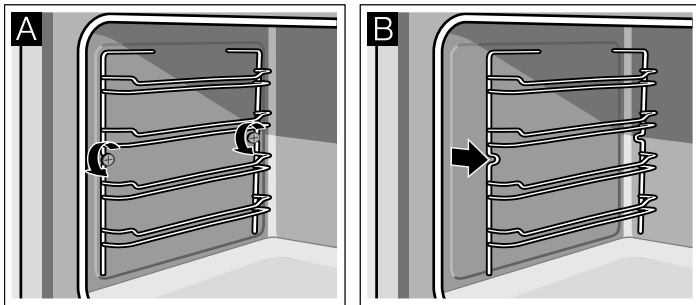
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

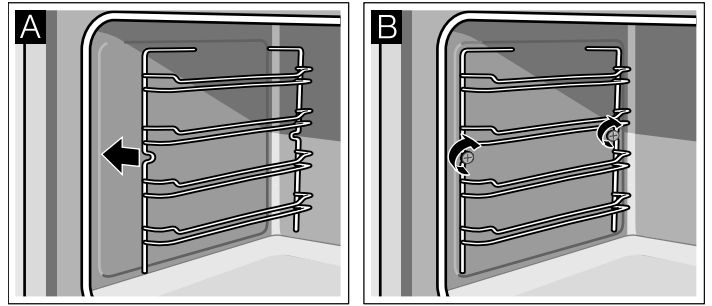
Retrait des grilles supports

1. Dévisser les vis à gauche et à droite des grilles supports.
2. Enlever les grilles supports.



Mise en place de la grille support

1. Tenir la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revisser la grille support avec les vis.



Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

⚠ Risque de blessure !!

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

Tableau des dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
⌚ et des zéros clignotent dans l'affichage.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ⌚. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

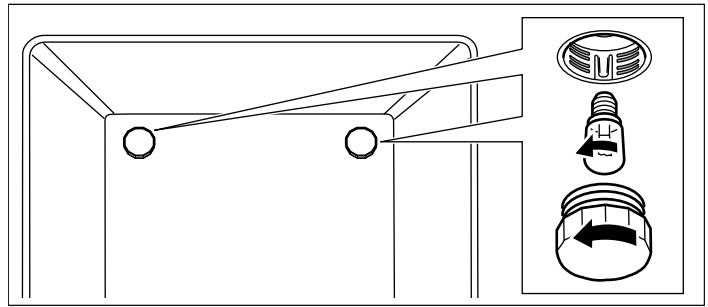
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Couper le courant par le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dommages.
4. Dévisser le cache en verre de la lampe du four défectueuse située à l'intérieur du compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.
Tension : 230 V ;
Puissance : 25 W ;
Culot : E14 ;
Résistance à la température : 300°C
6. Revisser le cache en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le fusible ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et vérifier le fonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique se trouve au dos de l'appareil.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantes ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	32
Oorzaken van schade.....	34
Uw nieuwe apparaat	35
Het bedieningspaneel.....	35
Bedieningsveld.....	35
Toetsen en indicatie.....	35
De kookplaat.....	36
De oven.....	36
Koelventilator.....	36
Toebehoren.....	36
Extra toebehoren.....	37
Voor het eerste gebruik	37
Tijd instellen.....	37
Oven verwarmen.....	37
Branderdeksels en -kelken reinigen.....	37
Toebehoren reinigen.....	37
Zo bedient u de kookplaat	38
Gasbrander inschakelen.....	38
Zo bedient u de oven	38
Ovenverlichting.....	38
Functiekeuze.....	38
Oven bedienen.....	38
Tijdfuncties instellen	39
Kookwekker.....	39
Tijdsduur.....	39
Eindtijd.....	40
Tijd.....	40
Kinderslot	40
Basisinstellingen wijzigen	41
Onderhoud en reiniging	41
Schoonmaakmiddelen.....	41
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	42
Inhangroosters inbrengen en verwijderen.....	43
Wat te doen bij storingen?	43
Foutmeldingen.....	43
Ovenlamp vervangen.....	43
Servicedienst	44
Energie- en milieutips	45
Energie besparen met de oven.....	45
Energie besparen met de kookplaat.....	45
Milieuvriendelijk afvoeren.....	45

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektrische- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.

- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraaper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektrische- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Gebruik geen braadpan wanneer deze door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Tijdens het koken op de gas-kookzones komt extra warmte en vocht vrij. Aangrenzende meubels kunnen op den duur beschadigd raken. Schakel bij een langere kooktijd de afzuigkap in of ventileer de ruimte.
- Houd u bij speciaal bak- en braadgerei aan de aanwijzingen van de fabrikant. Aluminium folie en kunststof vormen smelten vast aan de hete kookzones.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.

Oven

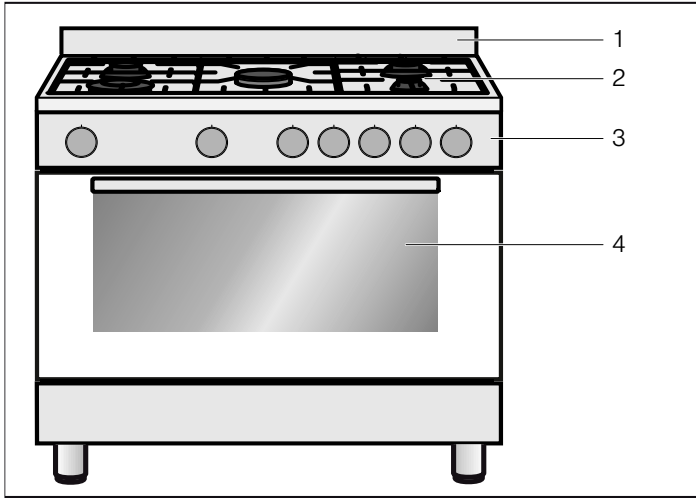
Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om iets op te zetten: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Niet aan de ovendeur hangen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Zware toebehoren: Zwaar beladen toebehoren niet te ver naar buiten trekken zonder deze te ontlasten. Zware toebehoren kantelen wanneer ze naar buiten worden getrokken. Er ontstaat een druk op de ribben van de binnenruimte, waardoor het email kan worden beschadigd. Ontlast de naar buiten getrokken toebehoren door ze met één hand een beetje op te tillen. Let op! Bij hete toebehoren altijd een pannenlap gebruiken.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt zowel informatie over het bedieningspaneel en de kookplaat als over de verwarmingsmethoden en toebehoren.

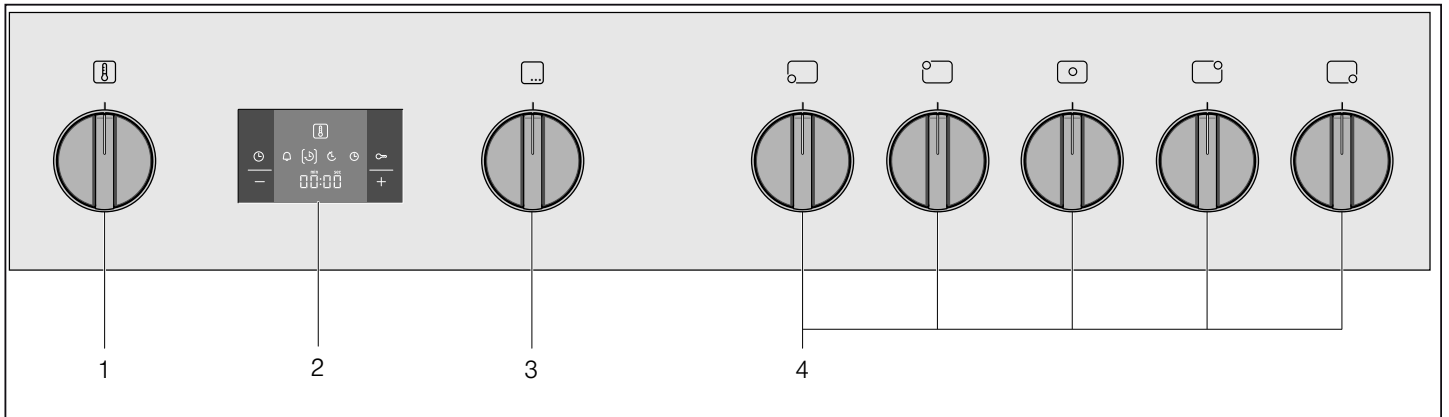
Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Verklaring

1	Spatbescherming
2	Kookplaat
3	Bedieningspaneel
4	Oven

Het bedieningspaneel

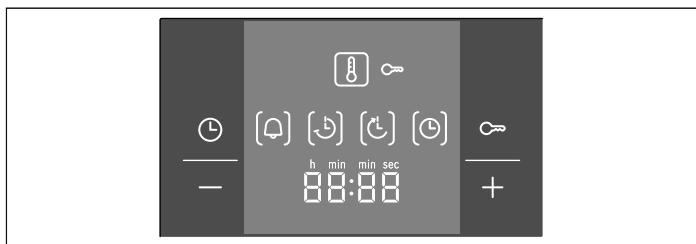


Verklaring

1	Bedieningsknop oven temperatuur
2	Bedieningsveld
3	Bedieningsknoppen oven functies
4	Bedieningsknoppen kookzones

Bedieningsveld

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op het display. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

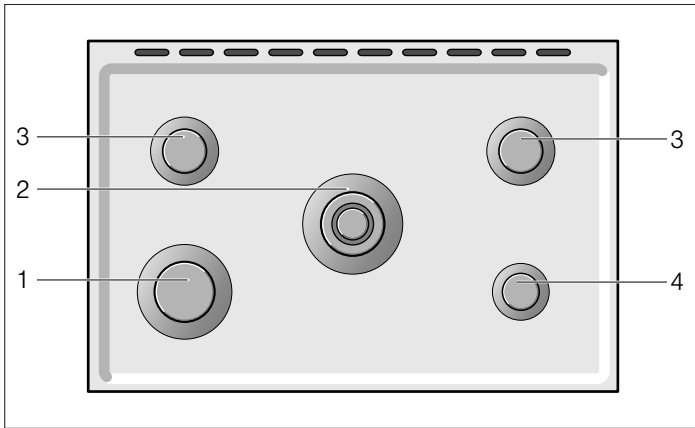
Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
Tijdfuncties	Kookwekker , tijdsduur , Endezeit en tijd kiezen.
Kinderslot	Bedieningspaneel blokkeren en deblokkeren.
- Min	Instelwaarden verlagen.
+ Plus	Instelwaarden verhogen.

Aan de haakjes [] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.

De kookplaat



Verklaring

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Sterke brander (3,0 kW) |
| 2 | Wokbrander (3,9 kW) |
| 3 | Normale brander (1,8 kW) |
| 4 | Spaarbrander (1,0 kW) |

Soorten gasbranders

Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	12 - 14 cm
Normale brander	16 - 22 cm
Sterke brander	18 - 26 cm
Wokbrander	18 - 26 cm

Bedieningsknoppen kookzones

Met deze bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders van de kookzone instellen.

Aan de hand van de symbolen boven de bedieningsknoppen kunt u zien bij welke gasbrander de bedieningsknop hoort.

Stand	Betekenis
o	Uit
🔥	grote vlam, hoogste stand
🔥	spaarvlam = laagste stand

De oven

Om de oven te bedienen heeft u twee bedieningsknoppen nodig. De functiekeuzeknop en de temperatuurknop.

Bedieningsknop oven

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbol	Betekenis
o	Nulstand
☐	Boven- en onderwarmte*
☐	Onderwarmte
☐	Grill
☐	Grill, groot
☐	Circulatiegrill
☐	Boven- en onderwarmte & hete lucht
☐	Hete lucht
☐	Ontdooistand

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
o	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en o bevindt zich een aanslag. Draai hier niet overheen.

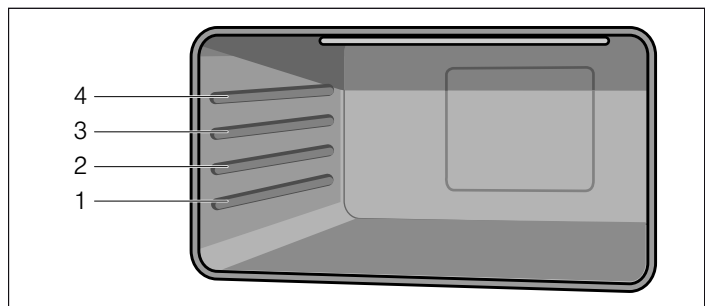
Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Attentie! De ventilatiesleuven niet afdekken, anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.







⚠ Risico van brand!

Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de bodem van het toestel, waardoor de vloer van het inbouwmeubel aanzienlijk beschadigd kan raken.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Ook te gebruiken als vorm om vet op te vangen.
	Houders voor bakplaat Hiermee kan de bakplaat in de oven worden geplaatst.
	Wokring Opzetting voor een wok, om op de wokbrander te leggen. Bij de wok-opzetting kunnen vormen met een grotere diameter dan 26 cm worden gebruikt (wokpan, braadpannen, kookpannen, gerei met gewelfde bodems etc.).

Extra toebehoren

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via Internet.


Toebehoren	Beschrijving
Telescopische uitschuifvoorzieningsset	Telescopische uitschuifvoorzieningsset voor één niveau Klantenservicenummer: 689596
Drukregelaar	Drukregelaar bij gebruik van vloeibaar gas. Klantenservicenummer: 752313

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw toestel. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Verwijder de verpakking van het toestel en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen op het display het symbool  en vier nullen. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om .

2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Toebehoren en inhangroosters uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Sommige onderdelen zijn beschermd door folie. U dient deze folie te verwijderen.
4. Apparaat met een zachte, vochtige doek schoonmaken.
5. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.

De oven opwarmen

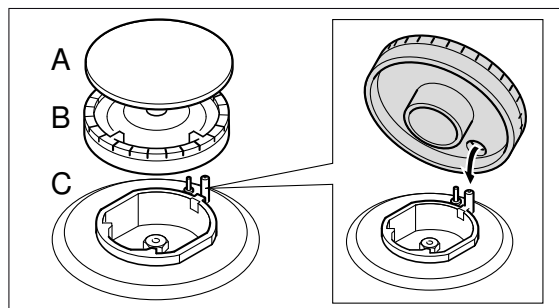
Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Temperatuurknop op de maximale temperatuur draaien.
2. Oven na 45 minuten uitschakelen.

Oven reinigen

1. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.
2. Inhangroosters monteren.

Branderdeksels en -kelken reinigen



1. Maak de branderdeksels (A) en -kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Onderdelen goed droogmaken.
3. Plaats de branderkelk (B) op de kookzone (C).
4. Plaats het branderdekseel (A) exact op de branderkelk (B).

Toebehoren reinigen


Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.



Zo bedient u de kookplaat





Aanwijzingen

- Apparaten met een afdekplaat mogen alleen worden ingeschakeld als de afdekplaat open is.
- Plaats de branderdekseksels altijd exact op de branderkerk. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.
- Let erop dat er bij de kookzone geen directe trek ontstaat door airco's, ventilatoren, e.d.

Gasbrander inschakelen

1. Bedieningsknop voor de gewenste kookzone indrukken en op stand  draaien.
De gasbrander wordt ontstoken.
2. Bedieningsknop enkele seconden ingedrukt houden tot de vlam stabiel is.
3. Gewenste stand instellen.

Stand	Betekenis
	spaarvlam, laagste stand
	grote vlam, hoogste stand

Tussen stand  en  is de vlam niet stabiel. Altijd een stand tussen  en  kiezen.

Als de vlam weer uitgaat,

schakel dan de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en schakel opnieuw in.


Risico van brand!

Als de vlam uitgaat, stoomt er gas naar buiten. Houd de gasbrander tijdens het gebruik in het oog en zorg ervoor dat er geen trek ontstaat.

Wanneer de gasbrander niet kan worden aangezet

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbranders aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

Gasbrander uitschakelen

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone op stand .

Zo bedient u de oven.

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

Ovenverlichting

Ovenverlichting inschakelen

Functiekeuzeknop op een functie draaien.

De ovenverlichting schakelt ook in wanneer de ovendeur geopend wordt.






Ovenverlichting uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.




Ovendeur sluiten.

Functiekeuze

De volgende functies zijn beschikbaar.

Functie	Gebruik
 Boven- en onderwarmte*	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Onderwarmte	Voor au bain-marie-toepassingen, zoals crema catalana, of voor het inkoken. Ook voor het verbeteren achteraf, wanneer de bodem niet geheel doorbakken is
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grill, groot	Voor meerdere steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Functie	Gebruik
 Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Ontdooi-stand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en gebak.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Oven bedienen

Oven inschakelen



Aanwijzing: Apparaatdeur tijdens het gebruik altijd gesloten houden.

1. Stel de functiekeuzeknop in op de gewenste functie.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.


Wanneer de oven opwarmt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Aanwijzing: Het indicatielampje brandt ook wanneer de functiekeuzeknop in de nulstand staat en er een temperatuur is ingesteld. De oven begint pas op te warmen wanneer er een functie is ingesteld.

Oven uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop op stand  zetten.
2. Temperatuurknop op stand  zetten.
De oven gaat uit.


Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of - veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.


1. De toets eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .


2. Met de toets + of - de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets + = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets - = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool [,] verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. Met de toets  de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen






Met de toets + of - de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets - de wekkertijd weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur


U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

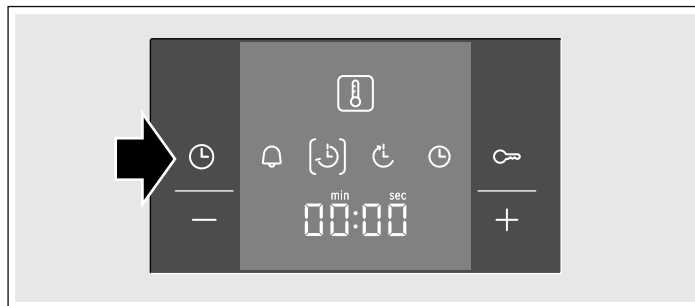
Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

3. De toets twee keer indrukken.

Op het display staat 00:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om de .




4. Met de toets + of - de tijdsduur instellen.



Voorgestelde waarde toets + = 30 minuten.

Voorgestelde waarde toets - = 10 minuten.




Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool [,] verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.


De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets  indrukken. Met de toets + of - kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen






Met de toets + of - de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdsduur wissen

Met de toets - de tijdsduur weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.



Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.


Eindtijd

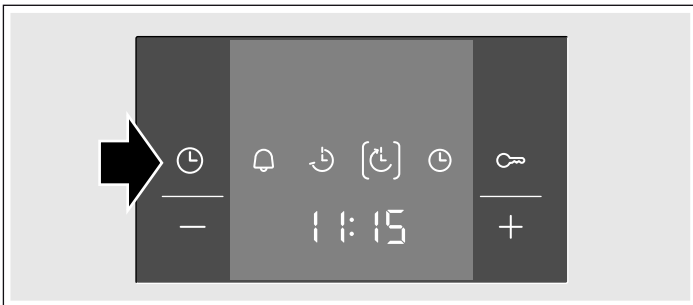
U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Het voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 uur klaar zijn.





1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.

De haakjes staan om . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.





6. Met de toets **+** of **-** de eindtijd op een later tijdstip zetten.



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display staat het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het symbool  staat tussen haakjes. De symbolen  en  verdwijnen. Wanneer de oven start, kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en het symbool  staat tussen haakjes. Het symbool  verdwijnt.


De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen






Met de toets **+** of **-** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets . Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen


Met de toets **-** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets .



Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.



Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking knipperen op het display het symbool  en vier nullen. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om .
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets  vier keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .
2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.
Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.


De oven reageert op geen enkele instelling. U kunt de kookwekker en de tijd ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, wordt het verwarmen door het kinderslot onderbroken.


Kinderslot inschakelen


Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunt u naar eigen inzicht aanpassen.

Basisinstellingen	Keuze 1	Keuze 2	Keuze 3
c1 Tijdweergave	altijd*	alleen met de toets \ominus	-
c2 Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Wachtijd totdat een instelling is overgenomen	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.

* Fabrieksinstelling

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de tijdweergave, bijv. c1 1 voor de keuze 1.
2. Met de toets $+$ of $-$ de basisinstelling wijzigen.
3. Met de toets \ominus bevestigen.
In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets \ominus alle niveaus doorlopen en met de toets $+$ of $-$ wijzigen.
4. Tot slot de toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Alle basisinstellingen zijn overgenomen.
U kunt uw basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderkerlken en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdeksels niet in de vaatwasmachine reinigen.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om de ruiten gemakkelijker schoon te maken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

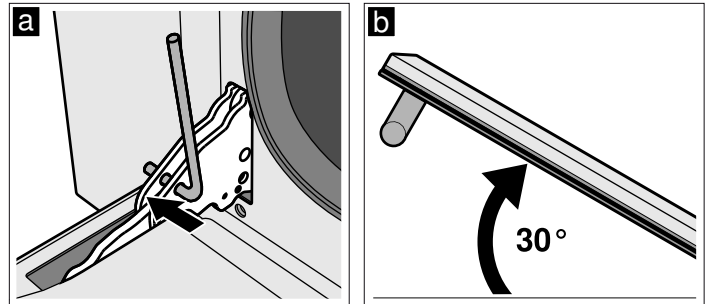
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de veiligheidspennen tijdens het verwijderen van de ovendeur volledig in de gaten van de scharnieren gestoken zijn.

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.

Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en tot op ongeveer 30° sluiten **(b)**.



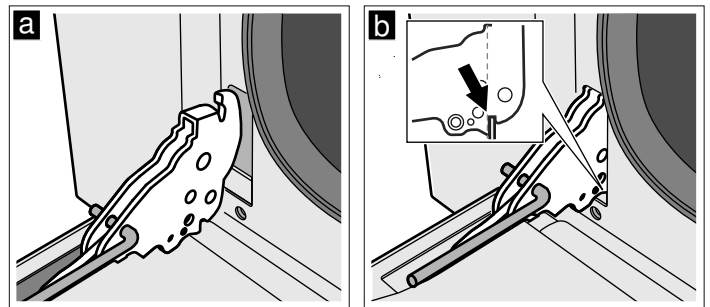
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

Aanwijzing: Ovendeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen **(a)**.

Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven **(b)**.



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

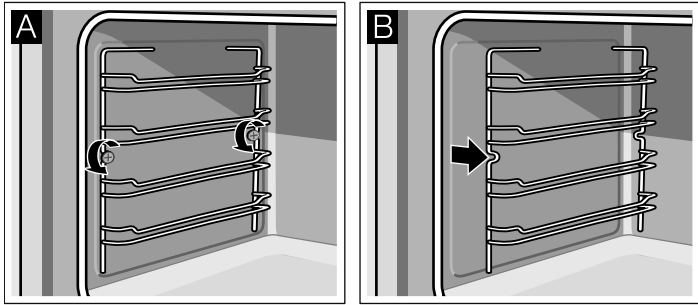
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

Inhangroosters inbrengen en verwijderen

De inhangroosters kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

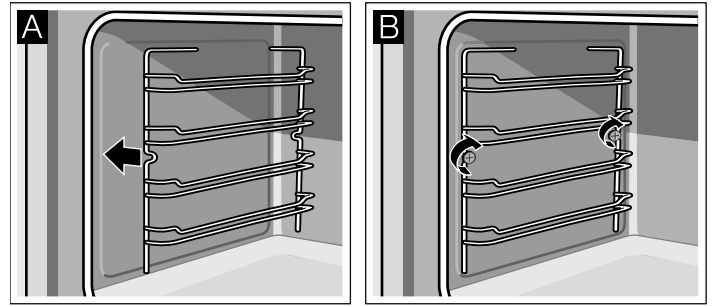
Inhangrooster verwijderen

1. Schroeven links en rechts van het inhangrooster eruit draaien.
2. Inhangrooster verwijderen.



Inhangrooster inbrengen

1. Inhangrooster voor de openingen in de zijwand houden.
2. Inhangrooster weer vastzetten met de schroeven.



Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomstoring	Controleer of de keukenlamp werkt.
Op het display knippert \odot en nullen.	Stroomstoring	Stel de tijd opnieuw in.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp. (Zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen")
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
De oven warmt niet op.	Zekering defect	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuzeknop is niet ingesteld.	Functiekeuzeknop instellen.
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de servicedienst.
De deurruit beslaat bij het verwarmen van de oven.	Normaal verschijnsel vanwege temperatuurverschil	Niet mogelijk; geen invloed op de werking.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met E verschijnt, drukt u op de toets \odot . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
$E011$	Er is een toets lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is.

Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen. Het apparaat mag alleen door een vakkracht worden gerepareerd. Neem in het geval van een reparatie contact op met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

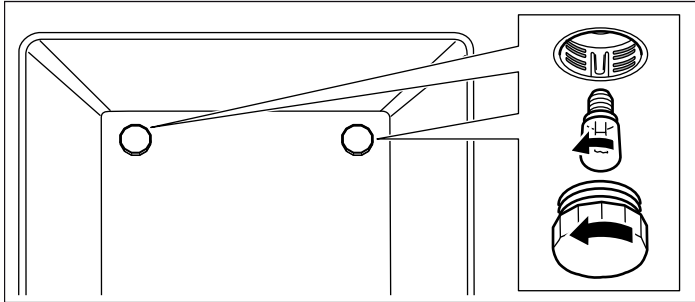
Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. De zekering uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Glazen kapje van de defecte ovenlamp in de binnenruimte eruit draaien.



5. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.

Spanning: 230 V;

Vermogen: 25 W

Schroefdraad: E14;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

6. Glazen kapje van de ovenlamp er weer indraaien.
7. Theedoek er weer uitnemen en de zekering weer inschakelen of de stekker in het stopcontact steken.
8. Ovenverlichting inschakelen en de werking controleren.

Service

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
--------------	---------------

Service

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000892051

914775330
931204