

# Professional<sup>+</sup>

**110 Dual Fuel met FSD's**

**110 Elektro-Gas-Herd mit  
Flammensicherungen**



## **Gebruikershandleiding**

&

Instructies voor installatie en onderhoud

## **Gebrauchsanleitung**

&

Installations- und Wartungsanleitung



U109773-04

## Inhoud

---

Voordat u begint...	1
Overzicht fornuis	3
Kookplaatbranders	3
De uitschuifbare grill	5
De ovens	6
De klok	7
Tips voor het koken met de timer	9
Algemene tips voor de ovens	9
Bakrichtlijnen oven	10
De ovenrekken	11
Het Handyrack	11
Het lampje van de hoofdoven	12
Het grillelement	12
Storage	12
Het fornuis schoonmaken	12
Problemen oplossen	15
Installatie	17
Ombouwen voor gebruik met LPG	23
Onderhoud	24
Schakelschema	28
Technische gegevens	29

---

## Voordat u begint...

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

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

## Installatie en onderhoud

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden geïnstalleerd. De elektrische installatie dient aan de BS 7671, of relevante landelijke en plaatselijke voorschriften te voldoen. Verder dienen alle installaties aan de relevante instructies in dit boekje, de relevante landelijke en plaatselijke voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven te voldoen.

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

### Stel de klok in om te zorgen dat alle ovens werken - raadpleeg het relevante hoofdstuk in de handleiding.

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

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

## Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 200°C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

## Indien u gas ruikt

- Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten
- Niet roken
- Geen open vuur gebruiken
- Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder
- Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen
- Houd mensen uit de buurt van het betrokken gebied
- Bel het gasbedrijf.

## Ventilatie

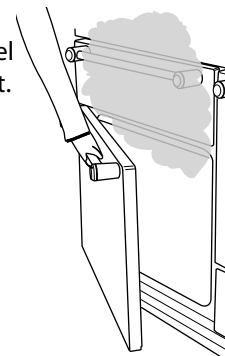
Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange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

## Persoonlijke veiligheid

- ⚠ Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en jonge kinderen uit de buurt van het fornuis en draag nooit loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.**

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat, anders kunnen de bedieningsknoppen zeer heet worden.

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



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

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

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

- ⚠ Bedien het fornuis niet met natte handen.**

## Nederland

- ⚠ **Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.**
- ⚠ **Verwarm in geen geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**
- ⚠ **Gebruik geen onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**
- ⚠ **Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.**
- ⚠ **Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.**

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

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

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

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

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

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

## Reiniging

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

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

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

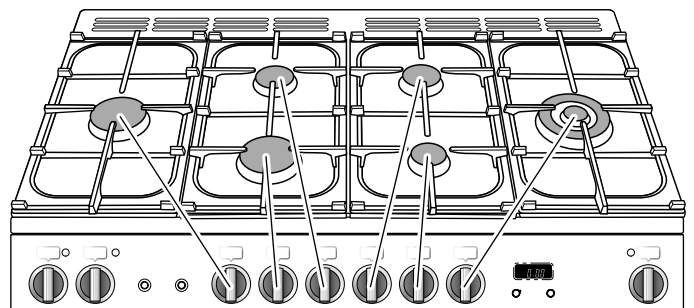
## Overzicht fornuis



De Professional + 110 Dual Fuel met FSD's heeft de volgende kenmerken:

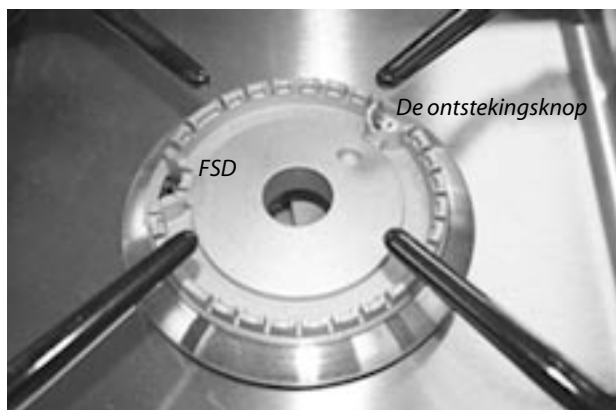
- Zes kookplaatbranders, inclusief een wokbrander, met op elke brander een FSD (veiligheidsmechanisme).
- Een bakplaat and woksteun
- Een bedieningspaneel.
- Een uitschuifbare grill.
- Een conventionele oven en een heteluchtoven.
- A opberglade.

## Kookplaatbranders



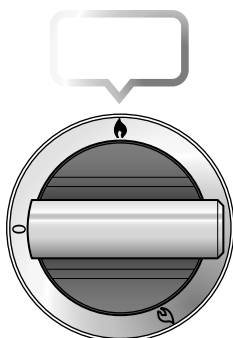
De tekening bij de knoppen in het midden geeft aan welke brander de betreffende knop regelt.

De branders zijn elk voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.



**Als de ontstekingsknop ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of eromheen schoon te maken terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.**

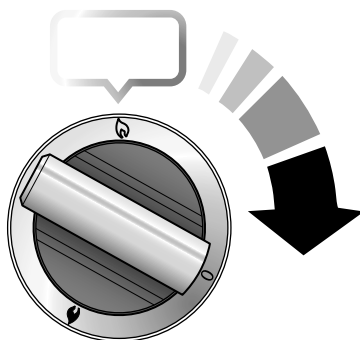
Om een brander aan te steken, druk de ontstekingsknop in en draai de betreffende bedieningsknop naar de afbeelding van de grote vlam (🔥).



De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan vloeien.

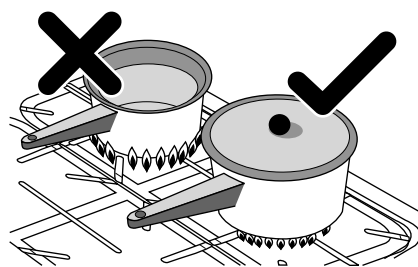
Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen.



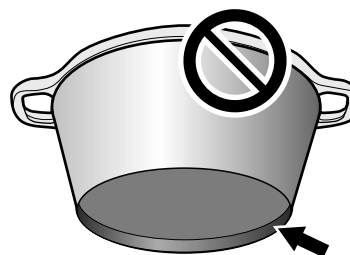
**Draai de regelknop uit wanneer een brandervlam uitgaat en wacht een minuut alvorens u hem weer aansteekt.**

Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

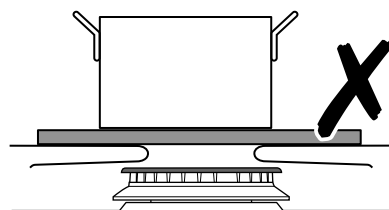


Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

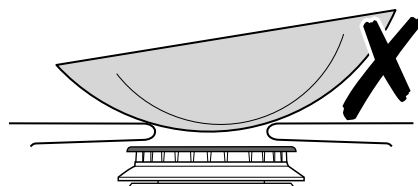
Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand:



Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN**. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan:



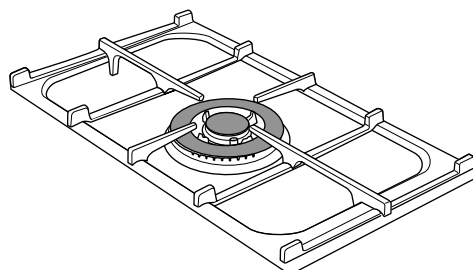
Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei.



De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De toegestane maximumdiameter voor pannen is 250 mm.

### Wokbrander

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken.



## Nederland

Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

U kunt de branderonderdelen verwijderen om schoon te maken. Raadpleeg 'Het fornuis schoonmaken'.

U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

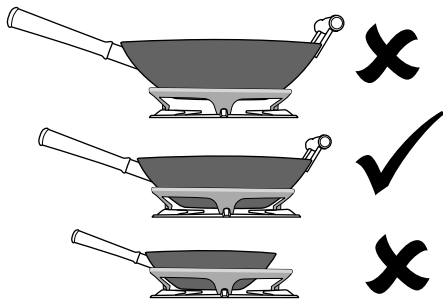
### Opmerking:

het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

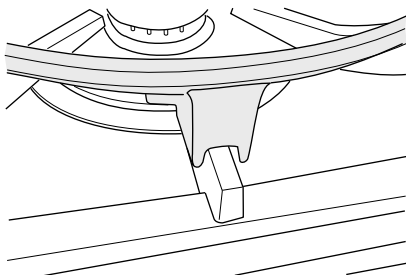
## De woksteun

De wokstellige is gemaakt voor een professionele wok van 35 cm (onderdeelcode RM095 in onze verzameling kookgerei).

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellige past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat. Als de wok te klein is, kan de stellige deze niet goed steunen.



De stellige moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden. Let er bij het plaatsen van de stellige op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenrooster.

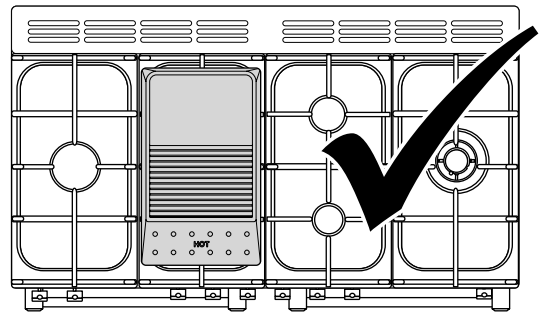


Zorg dat de stellige stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

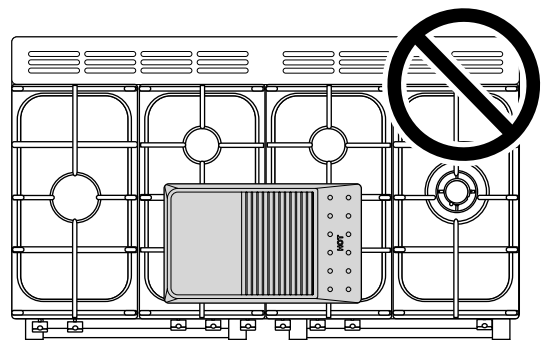
De stellige wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

## De bakplaat

De bakplaat past op één pannenrooster, van voor naar achteren:

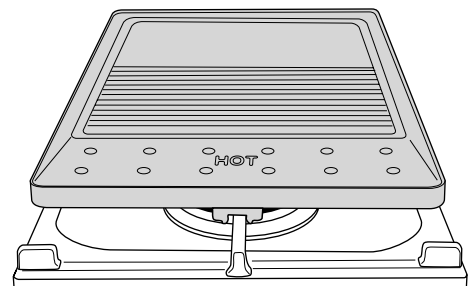


U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

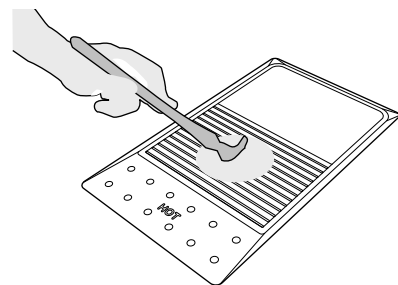


**⚠ Zet hem niet dwars neer - dit past niet en is bovendien wankel.**

**⚠ Plaats hem niet op de wokbrander - hij is niet gemaakt voor het pannenrooster van de wokbrander.**



Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders. Controleer of hij stevig geplaatst is.

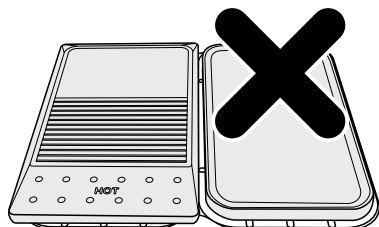


U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan en regel de vlamhoogte af naar wens.



Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet:

Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen. Draai de regelknoppen naar de afbeelding van de kleine vlam om de branders lager te zetten.

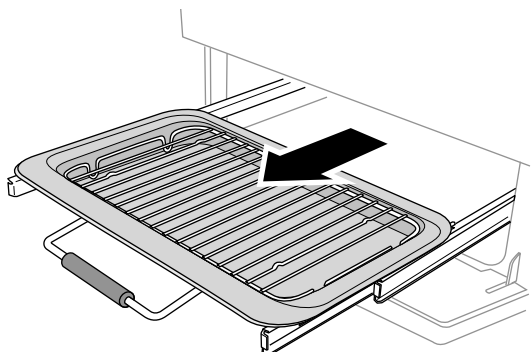


Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar:

**⚠** Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

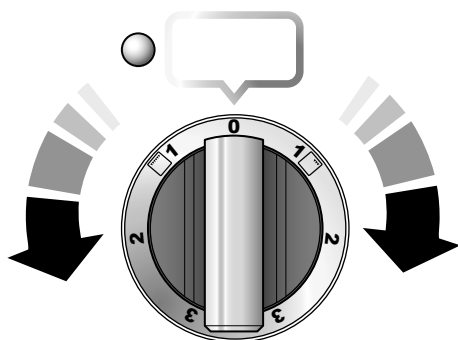
## De uitschuifbare grill

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel:



De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant.

Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen:

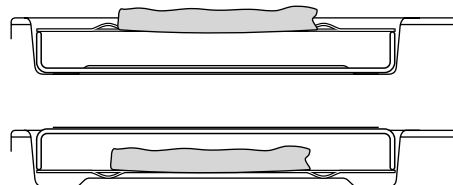


Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Voor de beste resultaten dient u het draagstel terug te schuiven in de grill en de nodige delen van de grill 2 minuten lang voorverwarmen. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand:



Laat de grill niet langer dan enkele seconden branden zonder dat de grillpan eronder staat.

**⚠** Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

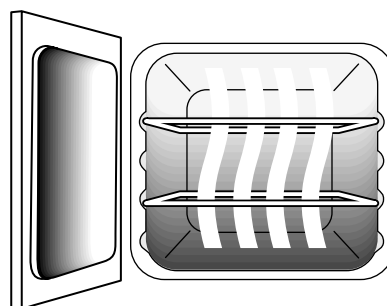
## De ovens

**De hoofdoven (linker oven, met timer) werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.**

*Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.*

De linkeroven is een conventionele oven (zie onder), terwijl de rechteroven een heteluchtoven met een timer is.

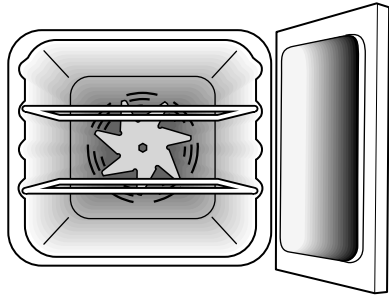
### De linkeroven



De linkeroven is een conventionele oven die is voorzien van twee straal-elementen: het eerste is zichtbaar bovenaan de oven en het tweede zit onder de bodem van de oven. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert.

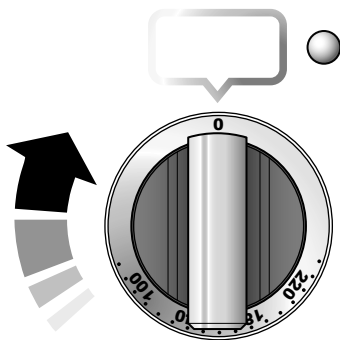
# Nederland

## De rechteroven

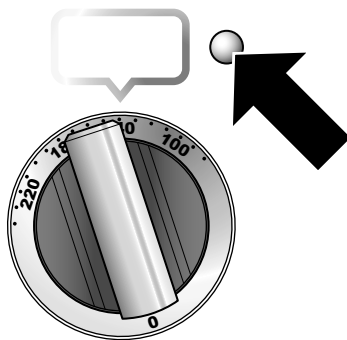


De oven laat voortdurend hete lucht circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

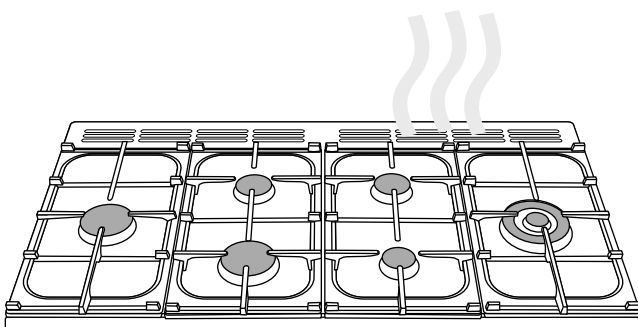
Draai de temperatuurknop voor een van deze ovens richting de gewenste temperatuur:



Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

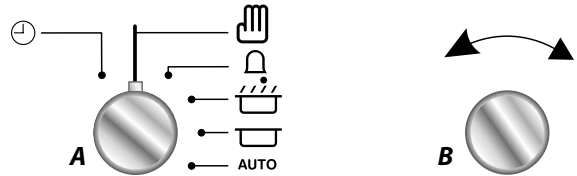


Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.



## De klok

### De tijd instellen



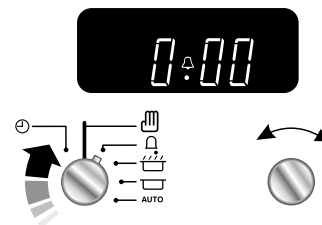
A - Timerknop B - Instelknop

Als de klok voor het eerst aangaat, knipperen ( 0.00 ) en ( ) om de beurt op het display.

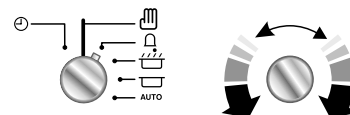
Om de juiste tijd van de klok in te stellen, draait u de timerknop naar het kloksymbool (⌚) en houdt u deze ingedrukt. Tegelijkertijd draait u de instelknop naar links of rechts totdat de juiste tijd weergegeven wordt. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Laat de timerknop los, waarop deze naar de verticale positie voor handmatige oveninstelling terugveert.

### Minutenteller

Draai de timerknop naar rechts naar de minutentellerinstelling (⌚) - deze moet op die positie vastklikken:



Met de instelknop stelt u zoals hieronder aangegeven de gewenste tijd in:



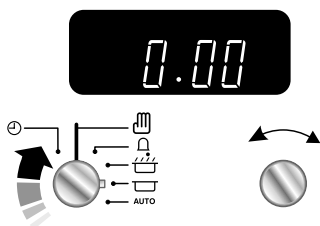
U kunt de knop terugdraaien naar de (⌚) handmatige instelling en op de tijd letten, of deze in de (⌚) minutentellerpositie laten terwijl de tijd afloopt.

Om de pieper te stoppen, draai de instelknop linksom.

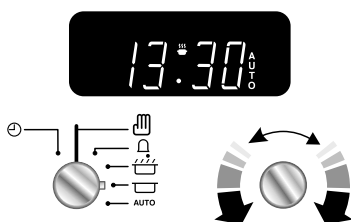


## De linker oven om een specifieke tijd uitschakelen

Draai de timerknop naar de (☐) positie. Het schermje toont



Stel met de instelknop de 'stoptijd' in. U kunt de oven van elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan. Het schermje geeft AUTO weer:



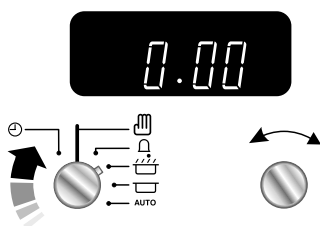
Draai de timerknop naar de instelling 'auto'. Als de ingestelde periode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand (▮) om op handmatig koken over te schakelen.

## De linker oven in- en uitschakelen met de timer

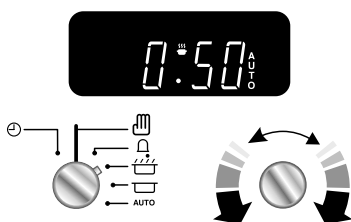
Voordat u de klok instelt, moet u de 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben, en de 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen, bepalen.

**U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.**

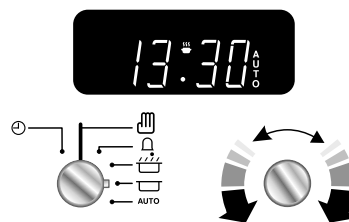
Draai de timerknop naar de (☐) positie:



Gebruik de instelknop om de 'kookperiode' in te stellen:



Draai de timerknop naar de (☐) positie. Het schermje toont de huidige tijd alsmede de ingestelde 'kookperiode'. Gebruik de regelknop om de gewenste 'stoptijd' in te stellen:



De 'stoptijd' verschijnt en dan 'AUTO'. Stel de oven(s) in op de gewenste baktemperatuur. Draai de timerknop naar de instelling 'auto'.

Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand (▮) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de timerknop naar de verticale stand (▮) om op handmatig koken over te schakelen.

## Het schermje geeft AUTO weer, maar u wilt handmatig koken

U kunt eventuele automatische instellingen annuleren door de timerknop kort naar het kloksymbool (⊖) te draaien en vervolgens los te laten.

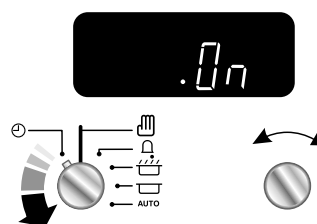
## Sleutelvergrendeling

Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men de rechteroven op de gewone manier bedienen, maar is de linker oven vergrendeld en gaat deze niet aan.

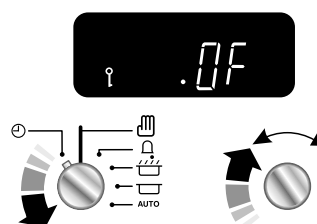
## Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.

Draai de timerknop naar het kloksymbool (⊖) en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. Het schermje geeft 'on' weer:

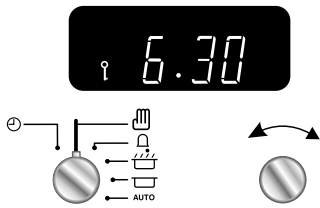


Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (⊖) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (⚔) en 'Of' op het schermje te zien zijn. Laat de knoppen los.



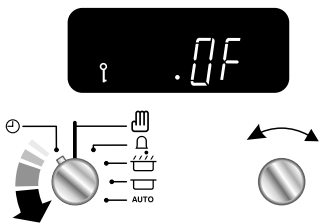
## Nederland

De oven is nu vergrendeld, zoals te zien is aan de tijdsaanduiding en het sleutelsymbool op het schermje:

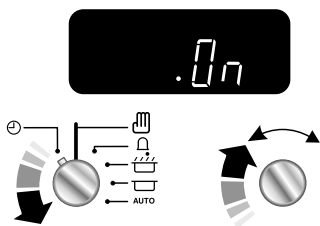


### Afzetten van de sleutelvergrendeling

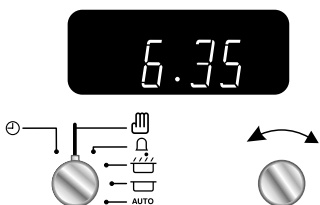
Draai de timerknop naar het kloksymbool () en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'Of' verschijnt op het display.



Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool () van het display verdwijnt en 'On' te zien is. Laat de knoppen los.



Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien:



De oven kan nu weer gewoon gebruikt worden.

## Tips voor het koken met de timer

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

**⚠ Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.**

**⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.**

**⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.**

Bij het bakken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst. Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdiend.

## Algemene tips voor de ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 mm bij 340 mm voor de linker (hoofd)oven en 230 mm bij 320 mm voor de rechter (grote) oven.

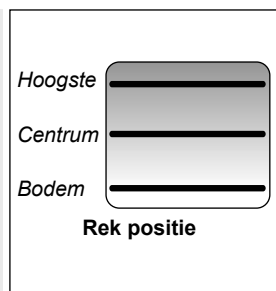
- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

# Bakrichtlijnen oven

De bedieningsinstructies voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

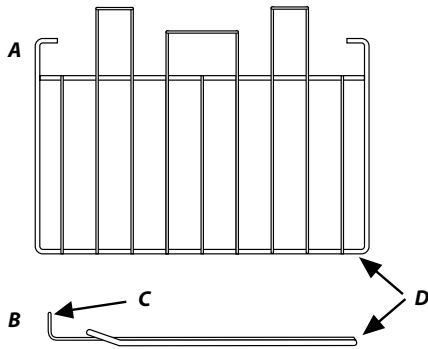
Gebruik met de rechter heteluchtoven altijd de minimale baktijd die in de tabel aangegeven staat. Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient u de temperatuur met 10°C te verlagen en de baktijd met 5-10 minuten te verminderen. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk - u kunt dus elk rek gebruiken.

Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten moet u de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.



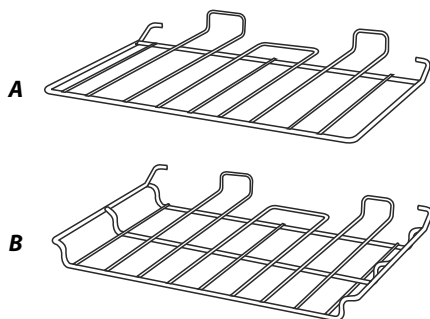
Voedsel	Conventionele Oven Temperatuur °C	Rek positie	Heteluchtoven Temperatuur °C	Baktijd (bij benadering)	
<b>Gebraden Vlees</b>					
Rundvlees met bot	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.</i>
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Rundvlees zonder bot	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	
Lamvlees	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Varkensvlees	160	C	150	35-40 minuten per 500g +35-40 minuten.	
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
<b>Gevogelte</b>					
Kip (2,3 kg)	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.</i>
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Kalkoen (4,5 kg)	160	C	150	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
	200	C	190	20 minuten per 500g +20 minuten.	
Kalkoen (over 4,5 kg)	160	C	150	20 minuten per 500g +20 minuten.	
	200	C	190	15 minuten per 500g +15 minuten.	
Eend / Eendje	160	C	150	25-30 minuten per 500g.	
<b>Stoofschotel</b>	140-150	C	130-140	2-4 uren volgens recept.	
<b>Vis</b>	190	C/B	180	Filets 15-20 minuten.	
	190	C/B	180	Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten.	
	190	C/B	180	Steaks afhankelijk van dikte.	
<b>Cake</b>					
Met zeer veel vruchten	140	C/B	130	45-50 minuten per mengsel van 500g.	
Met veel vruchten	150	C/B	140	2½ aan 3 uren.	
Licht cake	170	C	160	20-30 minuten.	
<b>Deeggerechten</b>					
Vruchtentaart	200	C	190	35-40 minuten.	
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk van de omvang.	
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk van de omvang.	
<b>Brood</b>	220	C/H	210	20-30 minuten.	
<b>Schuimgebak</b>	100	C	90	2-3 uren.	

## De ovenrekken



A - Hoogstemening, B - Zijaanzicht, C - Rekbescherming, D - Voorzijde  
De rekbescherming moet altijd opstaand aan de achterkant zitten

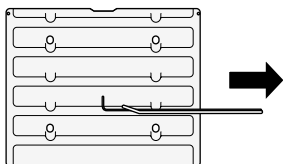
Behalve platte rekken hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau, wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven:



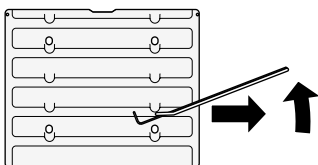
A - Plate rek, B - Laag rek

De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven, als volgt:

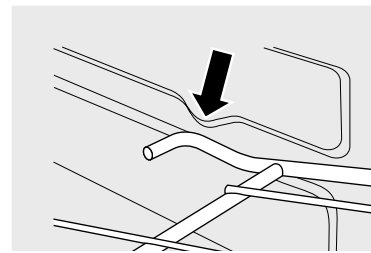
Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.



Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit:



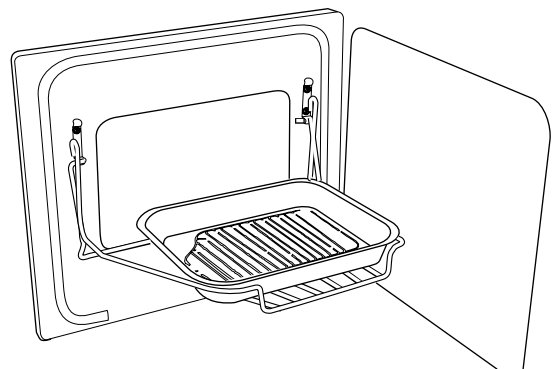
Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.



## Het Handyrack

Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde braadslee die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

Extra braadblikken zijn verkrijgbaar uit onze verzameling kookgerei (productcode RM027).



Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de hoofdoven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt.

Hij kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. Een van de ovenrekken moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden gezet.

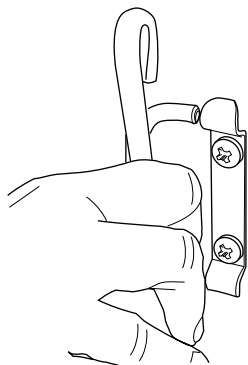
Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u het onderste rek van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen:



Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak.



## Het lampje van de hoofdoven

Druk op de knop om het licht aan te doen:



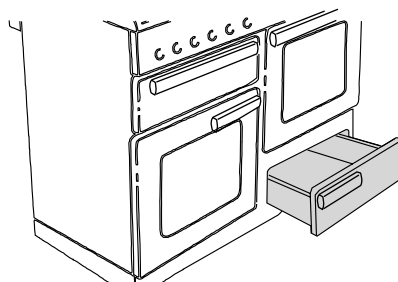
Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

## Het grillelement

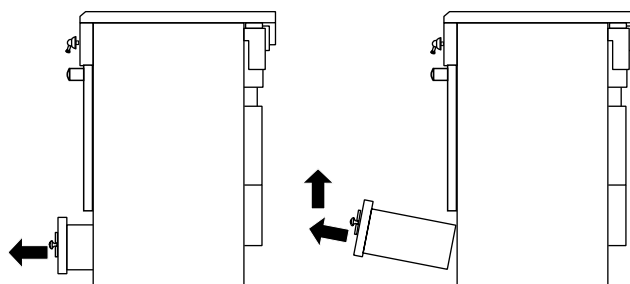
Het grillelement zit bovenin de linkeroven. U kunt het grillelement aan het einde van de normale kookperiode gebruiken om gegratineerde gerechten te bruinen of om vleesgerechten een krokant korstje te geven.

Draai na afloop van de normale kookperiode de thermostaatknop van de linkeroven rechtsom naar de grillstand. Deze stand herkent u aan het symbool (•••••) op het bedieningspaneel. Wanneer de thermostaatknop in deze stand staat, werkt alleen het grillelement.

## Storage



In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan. Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er geen artikelen in op te slaan die mogelijk smelten of vuur vatten. U kunt de lade in zijn geheel verwijderen door hem naar voren en naar boven te trekken



## Het fornuis schoonmaken

### Essentiële informatie

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

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

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

Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.

*Wij hebben een reeks schoonmaakmiddelen ontwikkeld die goede resultaten bieden zonder het email en de geverfde oppervlakken aan te tasten. U vindt meer informatie in de brochure van de Cook Shop-collectie die bij uw fornuis ingesloten werd geleverd, of op onze website, [www.rangemaster.co.uk](http://www.rangemaster.co.uk)*

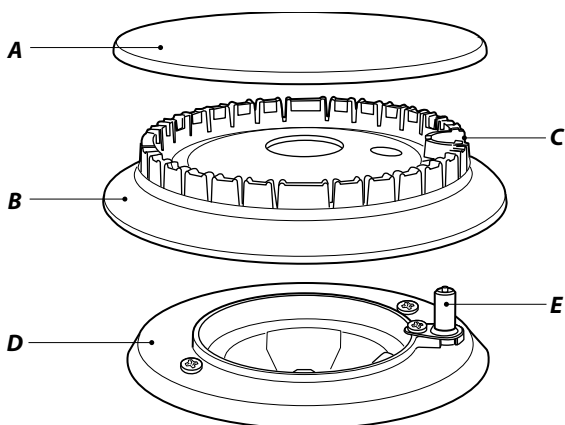
### Kookplaatbranders

Sommige modellen zijn voorzien van een aparte sierring die op de branderkop past.

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

### De branders met enkele ring

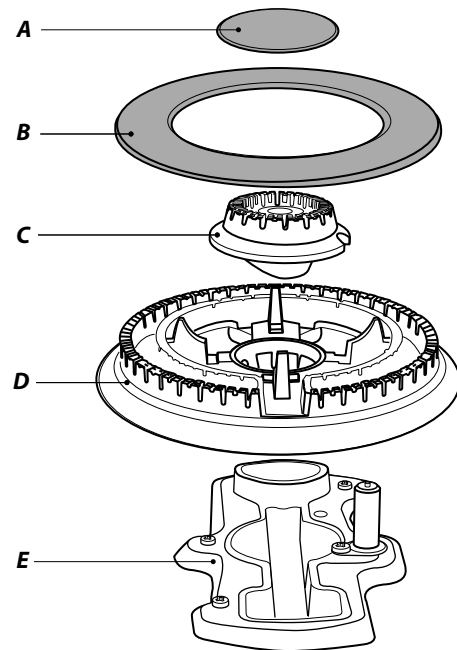
Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht:



A - Kap, B - Kop, C - Inkeping, D - Elektrode, E - Basis

### De wokbrander

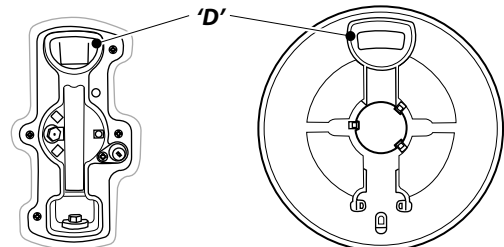
De wokbrander is wat ingewikkelder maar ook hij kan gedemonteerd worden voor reiniging.



Wokbrander

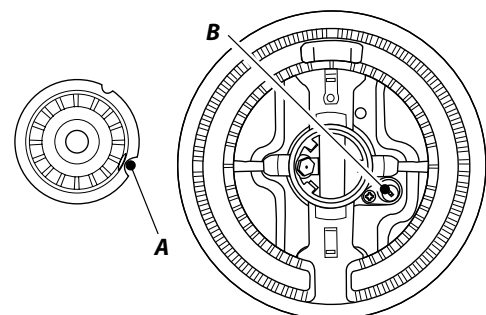
A - Binnenbranderkap, B - Buitenbranderkap, C - Binnenbranderkop, D - Buitenbranderkop, E - Wokbranderbasis

Bij het monteren van de wokbrander, de grote basisring omkeren en het 'D'-vormige gebied zoeken:



Draai de kop tot de D overeenkomt met die van de branderbasis. Draai de kop om en plaats deze op de branderbasis.

Om de kleine binnenbrander te monteren, zoekt u de grotere elektrode-inkeping in de branderrand. Breng deze in lijn met de grote ontstekings elektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring.



A - Elektrode-inkeping, B - Ontstekings elektrode

Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

## De wokstellage

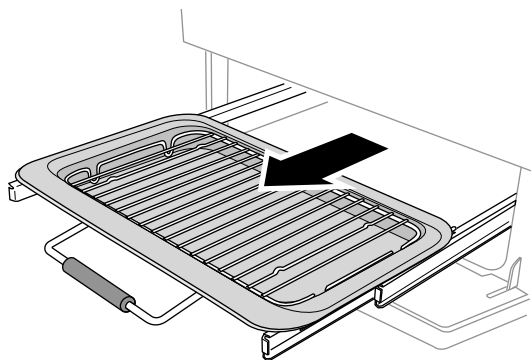
Aanbevolen reinigingsmaterialen zijn een sopje met heet water, een vochtig zeepsponsje, een crèmig reinigingsmiddel of een nylon sponsje.

## Uitschuifbare grill

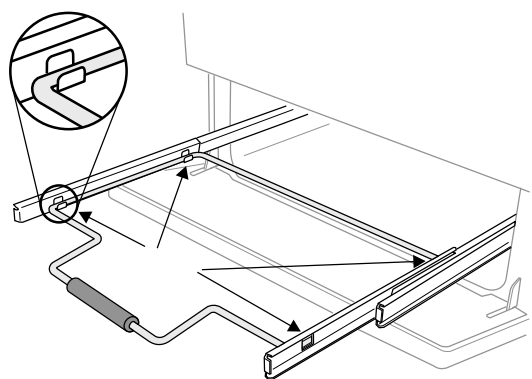
De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

**⚠ Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijdert voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.**

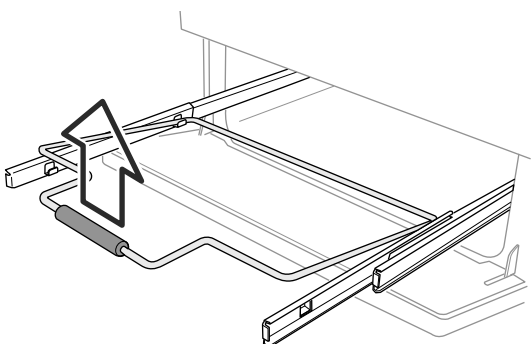
De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. U verwijdert de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken:



Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant:

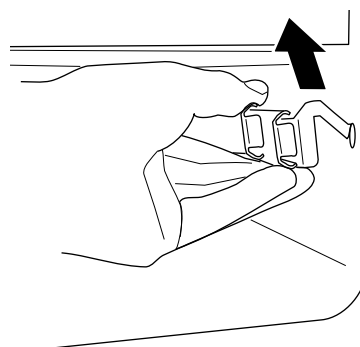


Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af:



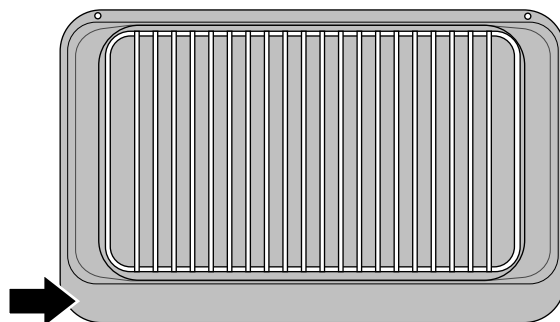
Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

Als u de zijrails wilt verwijderen om de grill schoon te maken, kunt u ze van de haken aan de zijkanten van de grill af halen en kunt u de schuiven reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.



**Gebruik geen schuurmiddelen. Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.**

Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug. Wanneer u de grillpan terugzet, zorg ervoor dat de brede rand aan de voorkant zit:



Wanneer u de grillpan terugzet, zorg ervoor dat de brede rand aan de voorkant zit.

## Bedieningspaneel en deuren

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

Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Poets ze dan droog met een droge doek.

### De hoofdoven

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emailaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

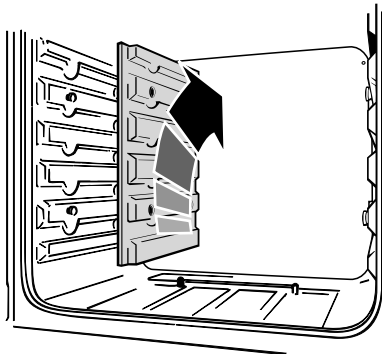
De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

**⚠ Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.**

### De bekledingspanelen van de hoofdoven verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u kunt schoonmaken. U moet eerst de rekken verwijderen.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren:



Als u de bekleding heeft verwijderd, kunt u het email aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

## Problemen oplossen

### De ovenventilator maakt geluid

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

### De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit. Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt

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

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het repareren van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is dus in uw voordeel om de contactgegevens van de oorspronkelijke installateur te bewaren zodat u hem kunt inschakelen indien nodig.

### Stroomstoring

In het geval van een stroomstoring, denk eraan dat u de klok weer instelt zodat de oven met timer goed blijft werken.

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

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperaturen en rekposities. Raadpleeg de bakrichtlijnen van de oven. Pas de instellingen dan naar wens aan.

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

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene tips voor de ovens' vermelde afmetingen.

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

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

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



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

### De oven met timer gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

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

### Is de tijd ingesteld?

Is het sleutelsymbool (🔑) zichtbaar op het display om aan te geven dat het oven vergrendeld is? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

### De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

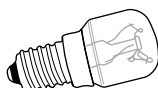
Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan? Is de oven vergrendeld (zie boven)?

### De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

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

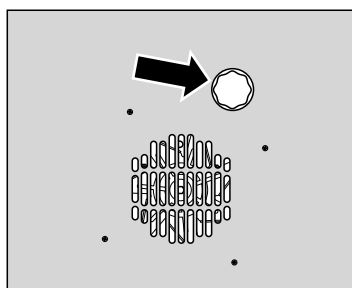
### Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300°C. Zie de brochure HELP voor per post te bestellen reserveonderdelen.

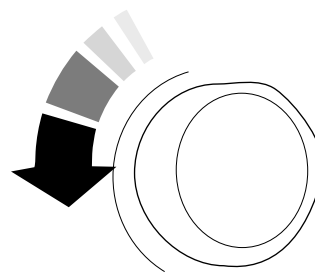


Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten):



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



Draai het nieuwe lampje rechtsom om hem erin te draaien, en breng dan de lampafscherming weer aan. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

### De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen.

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

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

Zijn de branderringen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het fornuis schoonmaken')?

### Kookplaatbranders gaan niet aan

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

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

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding door te kijken of het klokje brandt.

## Installatie

### Geachte installateur

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

<b>Naam installateur</b>
<b>Bedrijf installateur</b>
<b>Telefoonnummer installateur</b>

### U dient zich bewust te zijn van de volgende veiligheidseisen en voorschriften

Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk) geschikt zijn voor de instelling van het apparaat. Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.

In het Verenigd Koninkrijk zijn de voorschriften en normen zijn als volgt:

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Door CORGI erkende installateurs werken in overeenstemming met veilige, goedgekeurde normen. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

### **⚠ Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in boten of caravans.**

Het fornuis dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met:

- ▶ **Alle relevante Britse standaarden / praktijkcodes, met name BS 5440 lid 2 2000**
- ▶ **Voor aardgas - BS 6172 : 1990 en BS 6891 : 1998**
- ▶ **Voor LPG - BS 5482-1:1994 (bij installatie in een permanente woning).**
- ▶ **De Britse voorschriften inzake gasveiligheid (installatie en gebruik) 1998.**
- ▶ **De relevante bouw / IEE voorschriften.**

## Ventilatie

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

## Het fornuis plaatsen

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

### OPMERKING:

**Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.**

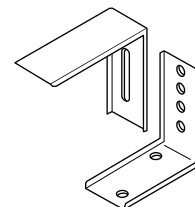
## Ombouwen

Alle modellen worden geleverd voor gebruik met aardgas groep H. Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met LPG. Zie de ombouw instructies die bij de ombouwset meegeleverd worden. Na ombouwing van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven voor welk soort gas het fornuis nu geschikt is.

### Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

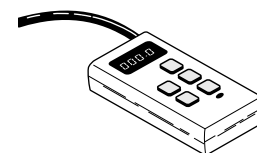
#### STABILITEITSKLE

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht.



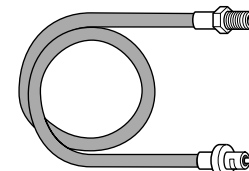
Deze worden niet bij het fornuis geleverd maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

#### GASDRUKMETER



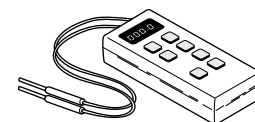
#### BUIGZAME GASLANG

Dient aan de relevante normen te voldoen.



#### MULTIMETER

(voor elektrische controle)



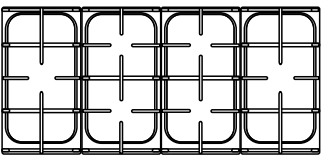
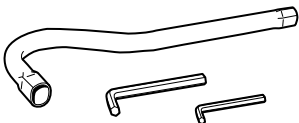
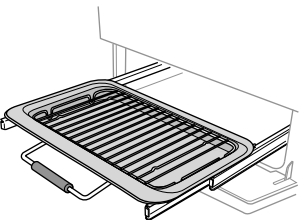
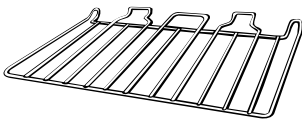
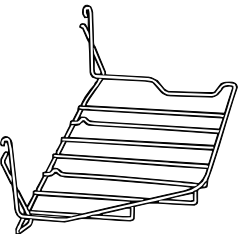
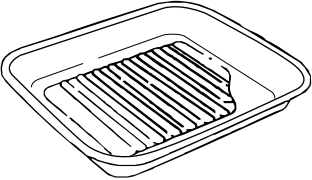
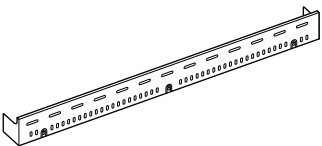
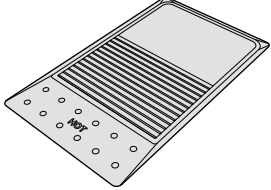
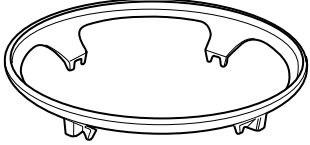
## INSTALLATIE

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

### Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Keilbouten (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten

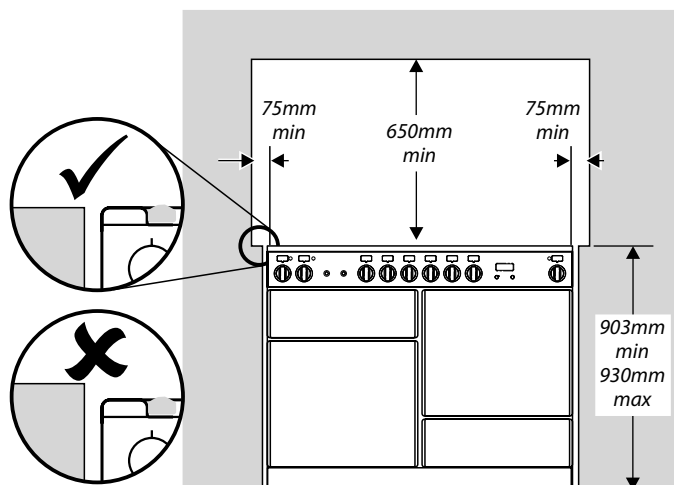
### De onderdelen controleren

4 pannenroosters	Waterpas en inbussleutels
	
Grillpan en treef	3 vlakke ovenrekken en 1 rek met verlagings
	
Handy rack	Braadslee
	
Plint	Bakplaat
	
Woksteun	
	

### Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

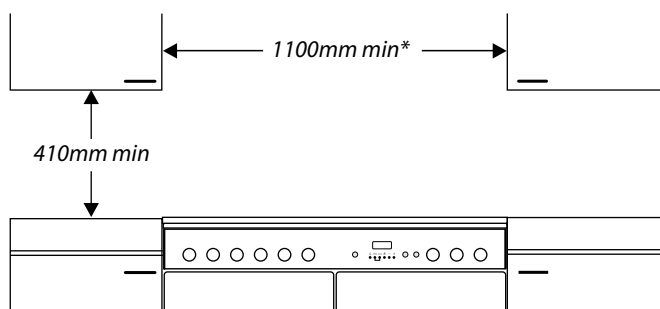
Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat moet er aan elke kant een ruimte van 75 mm zijn tussen het fornuis en het aangrenzende verticale oppervlak.

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

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.



\*Alle afzuigkappen dienen geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de instructies van de afzuigkapfabrikant.

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

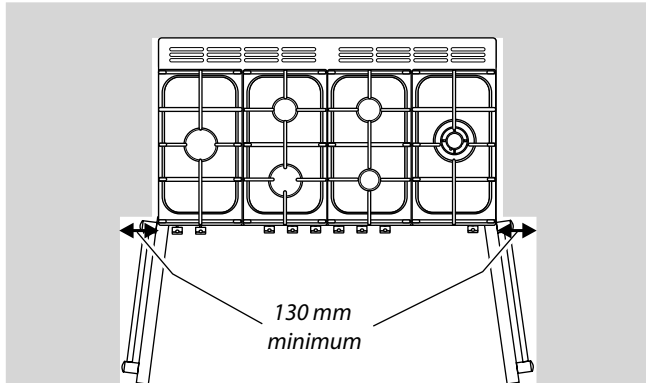
We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw

## INSTALLATIE

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

het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.



### Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

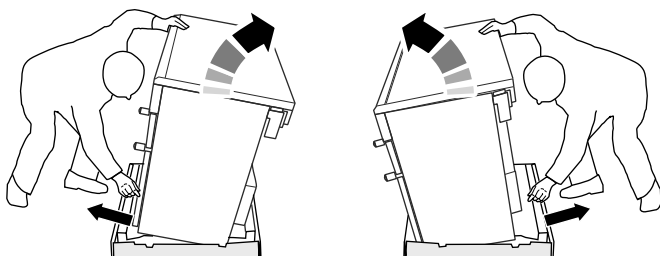
### Het fornuis verplaatsen

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

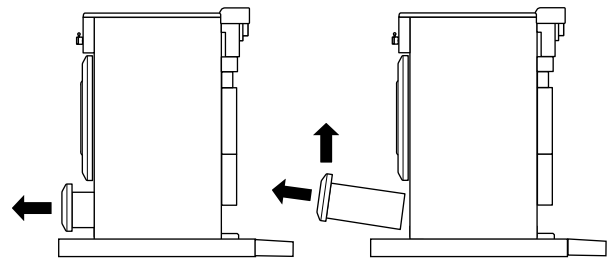
Het fornuis is erg zwaar en dient voorzichtig verplaatst te worden. We raden aan het apparaat door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwieljes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerktuig nodig hebben.

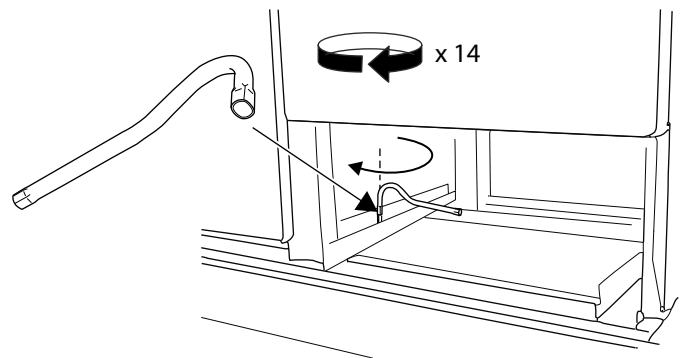
Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking:



Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

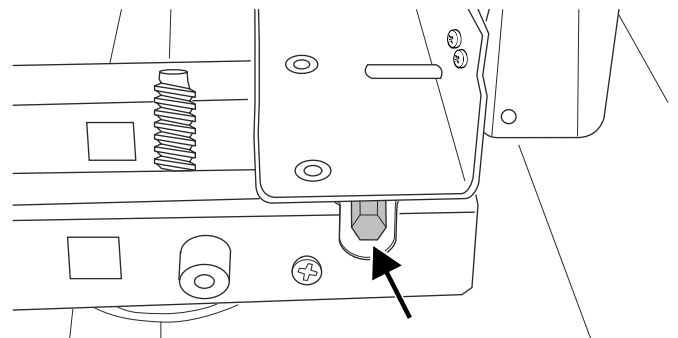


Leg het nivelleerwerktuig op de hieronder getoonde wijze op het rechthoekige waterpasinstrument.

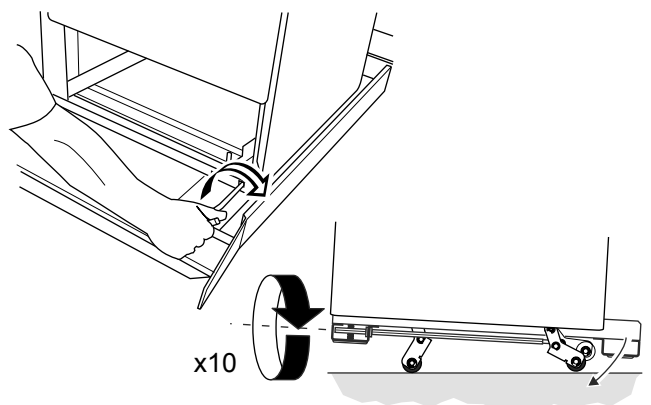


LAAT DE VOORSTE ROLLER ZAKKEN door 14 keer volledig (360°) naar rechts rond te draaien. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 56 keer draaien en verwijderen).

LAAT NU DE TWEE ACHTERSTE WIELTJES ZAKKEN. Leg eerst het nivelleerwerktuig waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.



Maak tien complete (360°) draaien met de richting van de wijzers van de klok mee. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).



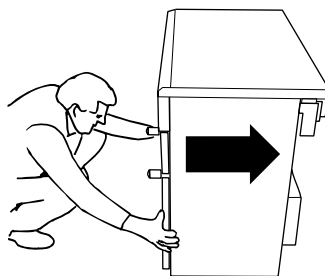
## INSTALLATIE

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

Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u het fornuis goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst:

Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op:



Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak.

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

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

### Ombouwing voor LPG

Als het fornuis omgebouwd moet worden voor LPG, doe dat dan op dit moment. Zie het deel ombouwen van deze handleiding.

### Waterpas stellen

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

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

De wieltjes kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.

Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen. Draai met de wijzers van de klok mee om het fornuis omhoog te brengen of tegen de wijzers van de klok in om het fornuis te laten zakken.

Als u vindt dat het fornuis op de juiste hoogte staat en atepas is, dient u de stelmoer van het voorste wieltje één

slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voetjes naar beneden tot ze de vloer raken. Draai de stelmoer van het voorste wieltje tegen de klok in om het voorste wieltje omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voetjes steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

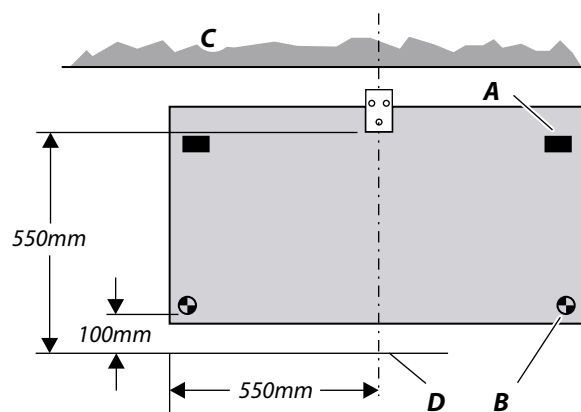
Laat het nivelleerwerktuig op het wieltje zitten met het handvat van het werktuig naar de achterkant van het fornuis toe, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

Breng de lade weer aan op de schuifrails en duw hem naar binnen.

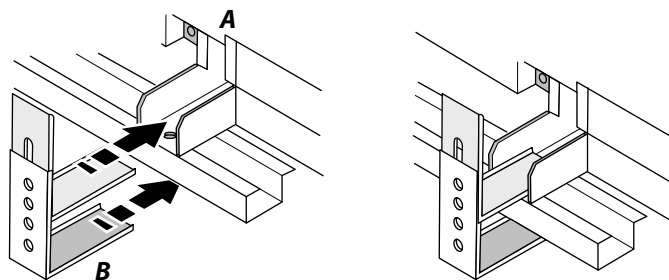
### Een stabiliteitsklem aanbrengen

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht (niet bijgeleverd).

Volg voor het aanbrengen van een stabiliteitsklem zowel deze instructies als het bij de klem geleverde foldertje.



A - Nivelleerwiel, B - Nivellerende voeten, C - Muur gezicht, D - De lijn van het potlood op vloer



1. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer en stel het fornuis waterpas.
2. Trek met een potlood 70mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep.
3. Markeer 550 mm vanaf de linker zijkant van het fornuis de middellijn voor de klem.
4. Trek het fornuis naar voren.
5. Meet 500mm vanaf de potloodstreep naar achteren om de voorste rand van de beugel te bepalen. Plaats de beugel zodanig dat hij wegwijst van de middellijn van

## INSTALLATIE

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

het fornuis om te voorkomen dat de elektrische kabel of gas slang ertussen komt te zitten. Bevestig de klem op de vloer.

6. Meet de hoogte vanaf het vloerniveau tot de contactrand aan de achterkant van het fornuis. Tel 3 mm hierbij op en monteer de stabiliteitsklem op deze hoogte (d.w.z. vanaf het vloerniveau tot de onderkant van het bovenarm) en zorg dat de klem de ovenbrander niet beklemt:

### Aansluiten op het gas

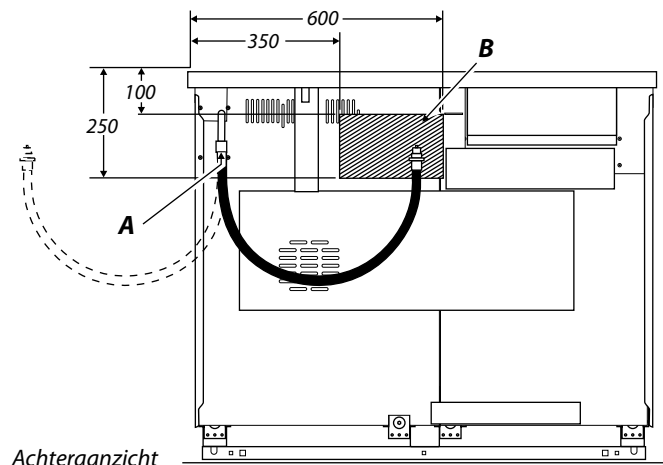
Dit dient aan de relevante normen te voldoen.

Er wordt geen slang bijgeleverd, maar slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht. De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt.

Het koppelstuk bevindt zich vlak onder de kookplaat aan de achterkant van het fornuis:



A - Gasinlaat fornuis, B - Positie voor koppelstuk gastoevoer.  
Eventueel kunt u ook vanaf de zijkant aansluiten.

Voor aardgas dient de buigzame slang te voldoen aan BS 669. Voor LPG moet de slang geschikt zijn voor een druk van 50 mbar, een temperatuurstijging van 70°C, en van een rode streep, strook of label voorzien zijn. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat aan de onderkant van het aansluitblok aan de achterkant van het fornuis.

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

### Beproeven op druk

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de wokbrander). Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan. Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

### Drukken

Aardgas	Autogasfornuizen	
20 mbar	Butaan	29 mbar
	Propaan	37 mbar

Zet de branders uit. Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

## INSTALLATIE

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

### Aansluiten op de elektriciteit

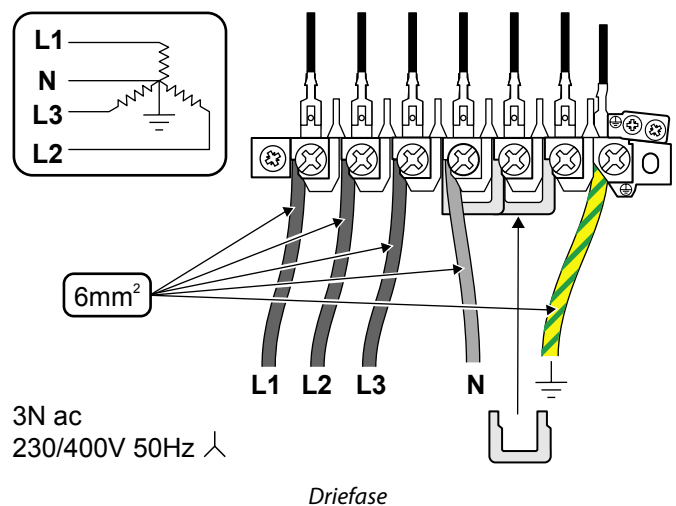
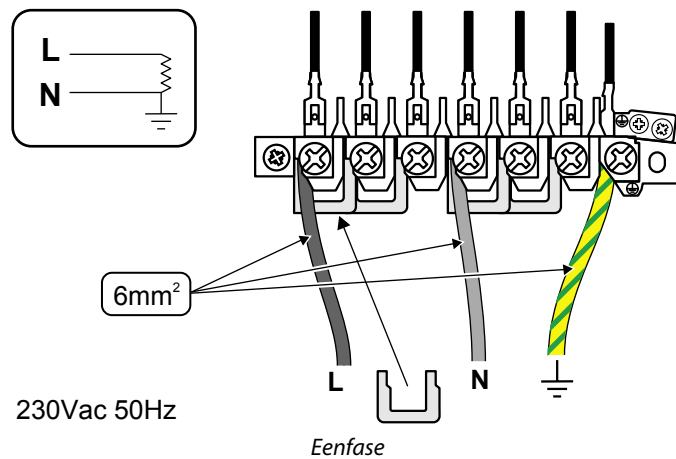
Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften van het Institute of Electrical Engineers (I.E.E.) alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

**⚠ WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIEN TE WORDEN GEHAARD.**

#### Opmerking:

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

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



U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding, zoals hierboven afgebeeld is. Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

### Kookplaatcontrole

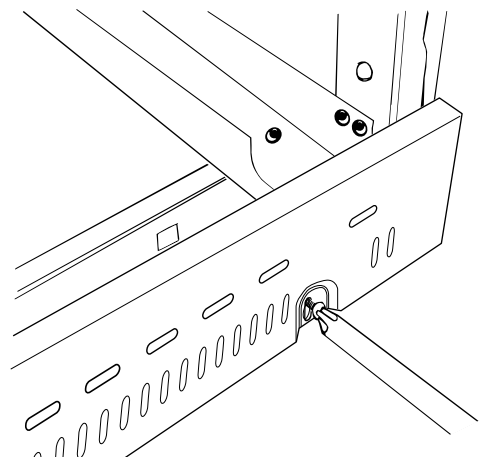
Controleer elke brander (zie 'Kookplaatbranders' aan het begin van de handleiding).

### Ovencontrole

Stel de klok in zoals eerder beschreven werd en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd. Zet de ovens uit.

### De plint monteren

Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegelat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegelaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast.



### Klantenzorg

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

Dank u.

## INSTALLATIE

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

# Ombouwen voor gebruik met LPG

Controleer in het gedeelte 'Technische gegevens' achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd, in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

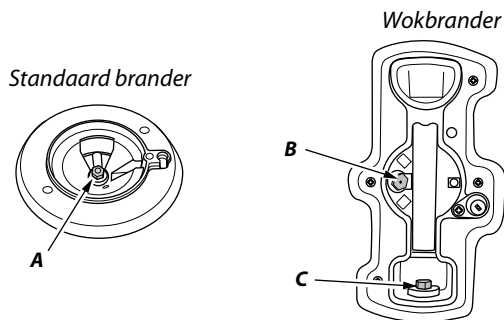
Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen enz.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

## Injectors



A - Bekken, B - Intern branderinjector, C - Extern branderinjector

Verwijder de branderkappen en -kopen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg 'Technische gegevens' achterin de handleiding voor de juiste bekken). Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

## Kraanafstelling

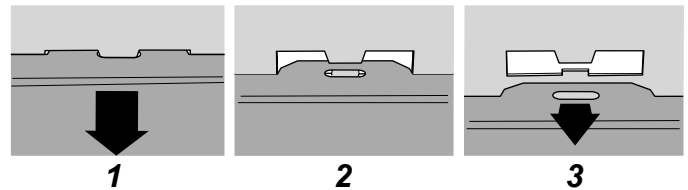
Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechter ovendeuren open en verwijder de 4 bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Het wordt aan de bovenkant vastgehouden door twee openingen in de bovenrand, een aan elke kant, die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten.

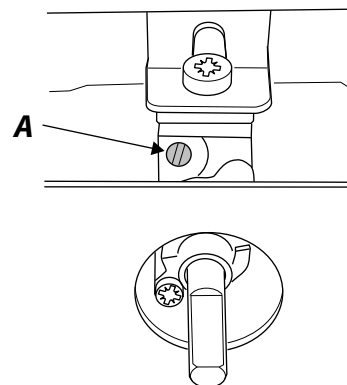
Maak de openingen vanaf de binnenkant vrij en trek het bedieningspaneel naar voren:



Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

## Ombouwen naar een LPG

Draai elke bypassschroef met de klok mee tot de eindaanslag:



A - Bypass-schroef van de kraan

Breng het bedieningspaneel weer aan. Zoek de openingen in de bovenrand op de stiftjes op het binnenpaneel en zet de bevestigingsschroeven terug in de onderrand.

## Label opplakken

Plak het LPG-label boven op het aardgasgedeelte van het gegevensplaatje.

## Beproeven op druk

**⚠** Controleer of het fornuis gasdicht is (zie 'Beproeven op druk' eerder in dit hoofdstuk).

**⚠** Controleer of alle branders goed werken.



**WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD  
PERSOONKOPPEL DE ELEKTRICITEIT EN HET GAS LOS VOORDAT U MET ONDERHOUDSWERK BEGINT.  
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.**

## Onderhoud

### **⚠ VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT: ZET HET GAS UIT.**

Controleer na het onderhoud of het fornuis gasdicht is. Gebruik een product dat specifiek voor lekdetectie bedoeld is om de verbindingen van het systeem op gaslekken te controleren.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

#### **1. Verwijderen van het bedieningspaneel**

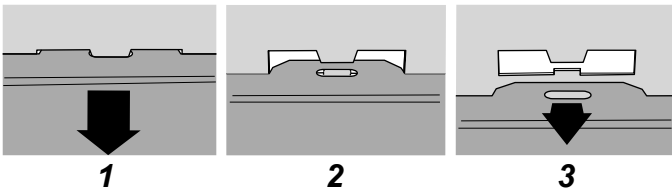
Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechter ovendeuren open en verwijder de 4 bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Het wordt aan de bovenkant vastgehouden door twee openingen in de bovenrand, een aan elke kant, die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten.

Maak de openingen in het bedieningspaneel vanaf de binnenkant vrij en trek het bedieningspaneel naar voren.



Maak de bedrading los van de achterkant.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

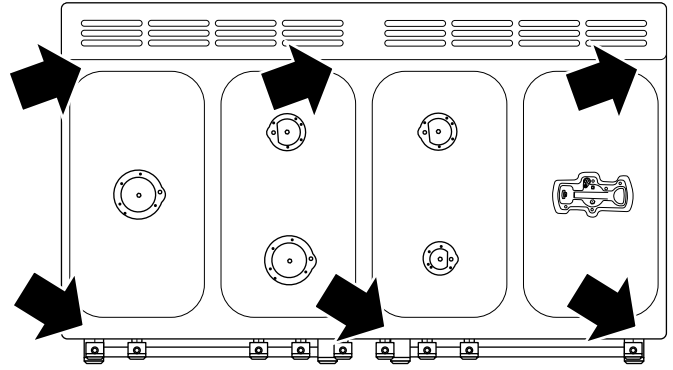
Raadpleeg het bedradingsschema in deze handleiding als u de bedrading weer verbindt. Controleer of de timer goed werkt.

#### **2. Verwijderen van de kookplaat**

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de panneroosters en branderkoppen. Verwijder de schroeven waarmee de kookplaatbrander aan de kookplaat is bevestigd.

Verwijder de 6 schroeven en sluitringen waarmee het plateau van de kookplaat aan het fornuis is bevestigd.



Til de kookplaat voorzichtig op, let op dat de branderelektroden niet worden beschadigd, maak de aardingskabel rechtsachter vanaf de dwarsbalk aan de achterkant van onderaf los en verwijder de kookplaat.

Monteer in omgekeerde volgorde en controleer of de kabels opnieuw zijn aangesloten. Pas op dat de ontstekingselektroden van de branders niet worden beschadigd.

Het is belangrijk dat de aardingsdraden aan de achterkant worden teruggezet wanneer de bevestigingsschroeven worden teruggezet daar zij deel uitmaken van de aarding van het fornuis.

Controleer de brander op goede werking.

#### **3. Verwijderen van zijpanelen**

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1. Trek het fornuis naar voren. Verwijder de 4 bevestigingsschroeven van elk paneel (1 aan de voet aan de voorkant, 1 aan de bovenkant en 2 aan de achterkant).

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

#### **4. Vervangen van de ontsteking of lichtschakelaar**

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1.

**Opmerking:** De oude schakelaar kan vernield worden tijdens het verwijderen. Verwijder de oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en deze stevig te draaien. De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Plaats de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen.

Plaats de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop er vanaf de voorkant op.

Zet het bedieningspaneel in omgekeerde volgorde weer terug en controleer of het goed werkt.

**WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD  
PERSOONKOPPEL DE ELEKTRICITEIT EN HET GAS LOS VOORDAT U MET ONDERHOUDSWERK BEGINT.**

**Controleer na afloop of het fornuis veilig is.**

## 5. Vervangen van de klok

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf.

Verwijder de timer / montagebeugel van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven te verwijderen.

Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema in deze handleiding als u de bedrading weer verbindt. Controleer of de timer goed werkt

## 6. Vervangen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2).

Open de ovendeur. Verwijder de ovenaccessoires en schuif het bovenpaneel van de oven uit indien aanwezig.

Voor de rechteroven verwijdert u de thermostaatampulbeschermer (twee schroeven). Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven. Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de afschermkast aan de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de vier schroeven waarmee de kast vastzit en til deze op.

Haal de thermostaatampul uit een van de twee ovens. Maak de bedrading los van de thermostaat. Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaat vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe thermostaat en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven midden tussen de klemmetjes vastgeklemd zit.

Vergeet niet de aardingsklem weer aan te brengen.

Controleer of de thermostaat goed werkt.

## 7. Vervangen van de grillregelaar

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2). Maak de bedrading los van de regelaar. Verwijder de twee schroeven waarmee de regelaar vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe regelaar en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Controleer op goede werking.

## **SLUIT DE GASTOEVOER AF VOORDAT U ONDERHOUD PLEEGT AAN GASHOUDENDE ONDERDELEN.**

## 8. Vervangen van de kookplaatbedieningskranen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2).

Maak de veiligheidsmechaniekabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los.

Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats de nieuwe pakkingdichting op de

vervangingskraan. Herplaats in omgekeerde volgorde.

Controleer of het fornuis gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

## 9. Vervangen van een branderinjector van een kookplaat

Verwijder de branderkap en -kop. Verwijder de oude bek.

Bevestig de nieuwe injector en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

## 10. Vervangen van een elektrode van een kookplaatbrander

Til de panroosters op en verwijder de branderkap. Verwijder de schroef waarmee de elektrode op zijn plaats wordt gehouden. Trek de elektrode voldoende verticaal omhoog om de draad tussen duim en wijsvinger vast te houden. Trek de elektrode los, maar houd de draad vast.

Bevestig de nieuwe elektrode aan de draad. Zet de elektrode met de schroef vast in de brander. Breng de branderkap weer aan. Controleer de branderontsteking. Breng de panroosters weer aan.

## 11. Vervangen van een kookplaatbrander

Verwijder de kookplaat (zie 2).

De branders, behalve de rechter wokbrander (zie onder), zijn gemonteerd op steunpoten. Maak de branderaanvoerpijpen van deze branders los bij de brander. Verwijder de schroeven aan de voor- en achterkant die de steunpoten op hun plaats houden. Til de steun en branders op. De branders zijn met twee schroeven bevestigd aan de steunpoten. Verwijder de juiste brander en monteer de nieuwe.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de branders goed werken.

### **Rechterwokbrander**

Maak de branderaanvoerpijpen los bij de brander. Bevestig de nieuwe en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de branders goed werken.

## 12. Vervangen van een ovendeur

Open de ovendeur en verwijder het Handyrack (indien aanwezig) door een kant uit de beugel te trekken en de andere kant eruit te schuiven. Draai de twee bovenste scharnierschroeven los.

### **De deur is erg zwaar dus pas op**

Ondersteun het gewicht van de deur en verwijder de schroef die het dichtst bij de scharnierpen zit. Zwaai het scharnier omhoog en weg van de scharnierpen op de deur. Til de deur uit het onderste scharnier. Herplaats in omgekeerde volgorde.

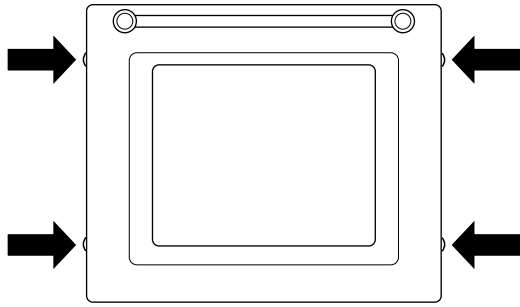
Bij het opnieuw plaatsen van de deur moet u ervoor zorgen dat de nylon scharnierbus zowel boven als onder op zijn plaats zit tussen de scharnierpen en de scharnierbeugel.

## 13. Vervangen van het buitenpaneel van de deur van de hoofdoven

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt.

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant).

**WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL DE ELEKTRICITEIT EN HET GAS LOS VOORDAT U MET ONDERHOUDSWERK BEGINT.**  
**Controleer na afloop of het fornuis veilig is.**

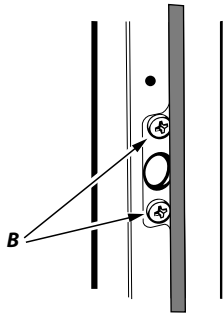


Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. Verwijder de deurehendel van het paneel door de twee borgschroeven los te schroeven.

Bevestig de deurehendel op het nieuwe paneel. Bevestig het paneel op de deur. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

#### 14. De deurklink van de hoofdoven vervangen

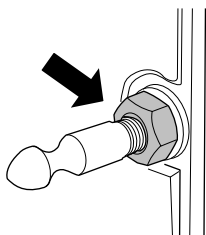
Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 13). Verwijder schroeven 'B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit:



Bevestig de nieuwe grendel en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed open en dicht gaat.

#### 15. De grendelhouder van de deur van de hoofdoven afstellen

Open de oven deur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los.

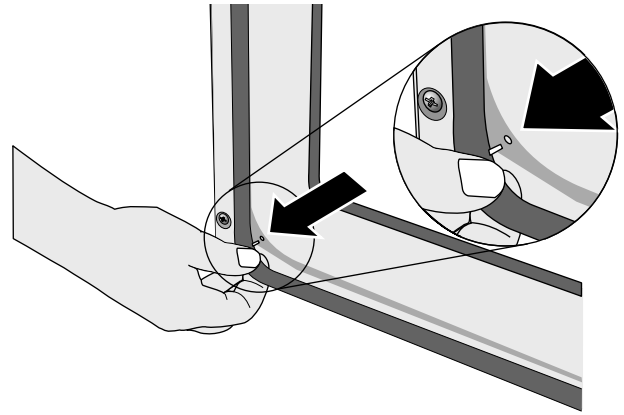


Schroef naar behoefte los of vast tot gewenste bevestiging bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

#### 16. Verwijderen van de afdichting van de oven deur

Open de oven deur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot de haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door.

Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.



Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in één van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

#### 17. Vervangen van een grillelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de grillpan uit de grillkamer. Verwijder de emailen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak door de twee schroeven en sluitringen los te draaien.

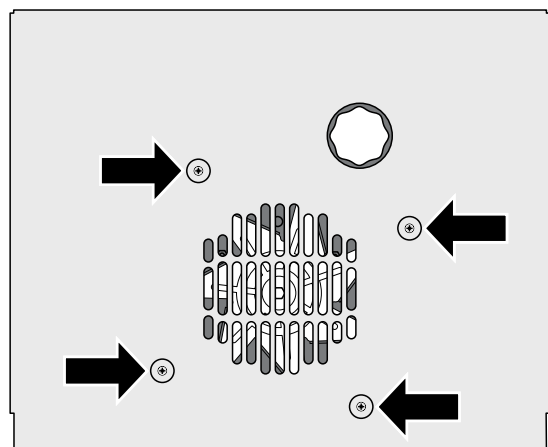
Verwijder de twee schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit. Verwijder dan de schroeven uit het grillelement.

Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los (en onthoud hun posities). Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.

Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill.

#### 18. Verwijderen van binnenste achterwand van rechteroven

Open de rechter oven deur en verwijder de schroeven en sluitringen waarmee de binnenste achterwand aan de achterkant van de oven vastzit.



**WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOONKOPPEL DE ELEKTRICITEIT EN HET GAS LOS VOORDAT U MET ONDERHOUDSWERK BEGINT.**

**Controleer na afloop of het fornuis veilig is.**

Verwijder de binnenste achterkant voorzichtig. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de vier schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

### 19. Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming.

Maak de drie aansluitpunten los die verbonden zijn met de ventilator en onthoud hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Houd de ventilatorschoep vast en verwijder de middelste moer (linksgangig) los, alsmede twee koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Schroef de borgschroeven en sluitringen van de ventilator los (3 van elk) en haal de ventilator van de achterkant van het fornuis.

Bevestig de nieuwe ventilator en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

### 20. Vervangen van een thermische afslag voor een ovenelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

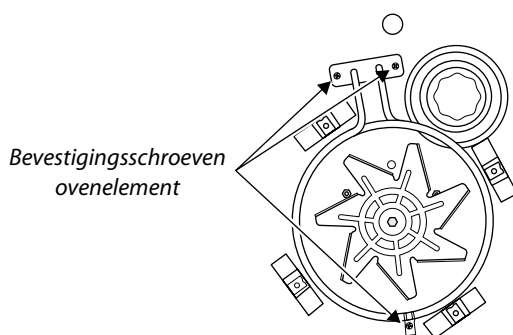
Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag zit op de aardplaat naast de verbindingen met het ovenelement. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder hem.

Plaats de vervanging en hermonteer in omgekeerde volgorde.

### 21. Verwijderen van het rechter ovenelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Verwijder de twee schroeven van de bovenkant van het element en één van de onderkant van het element in de oven.



Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los (en onthoud hun posities).

Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen.

Verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.

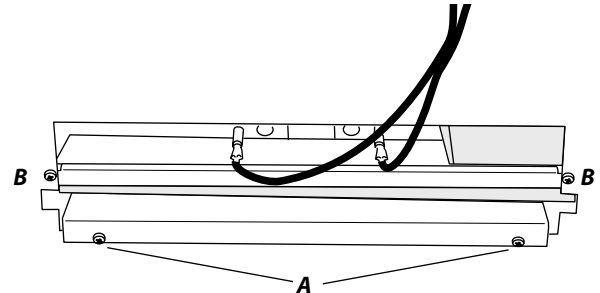
Bevestig het nieuwe element en zet dit in omgekeerde volgorde weer in elkaar. Controleer of de oven goed werkt.

### 22. Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

#### Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt.



Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Verwijder de 2 schroeven 'A' en laat de plaat zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis. Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit.

Vervang het element en zet dit in omgekeerde volgorde weer in elkaar.

#### Bovenelement

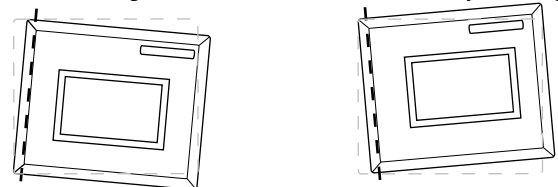
Open de linker oven deur en maak de bevestigingen los waarmee het hiteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovinelement en haal het eruit. Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

### 23. De hoek van de oven deur instellen

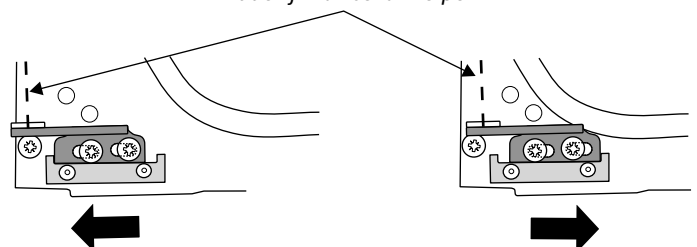
Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt aanpassen. Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Draai de scharnierschroeven weer aan.

*Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven*

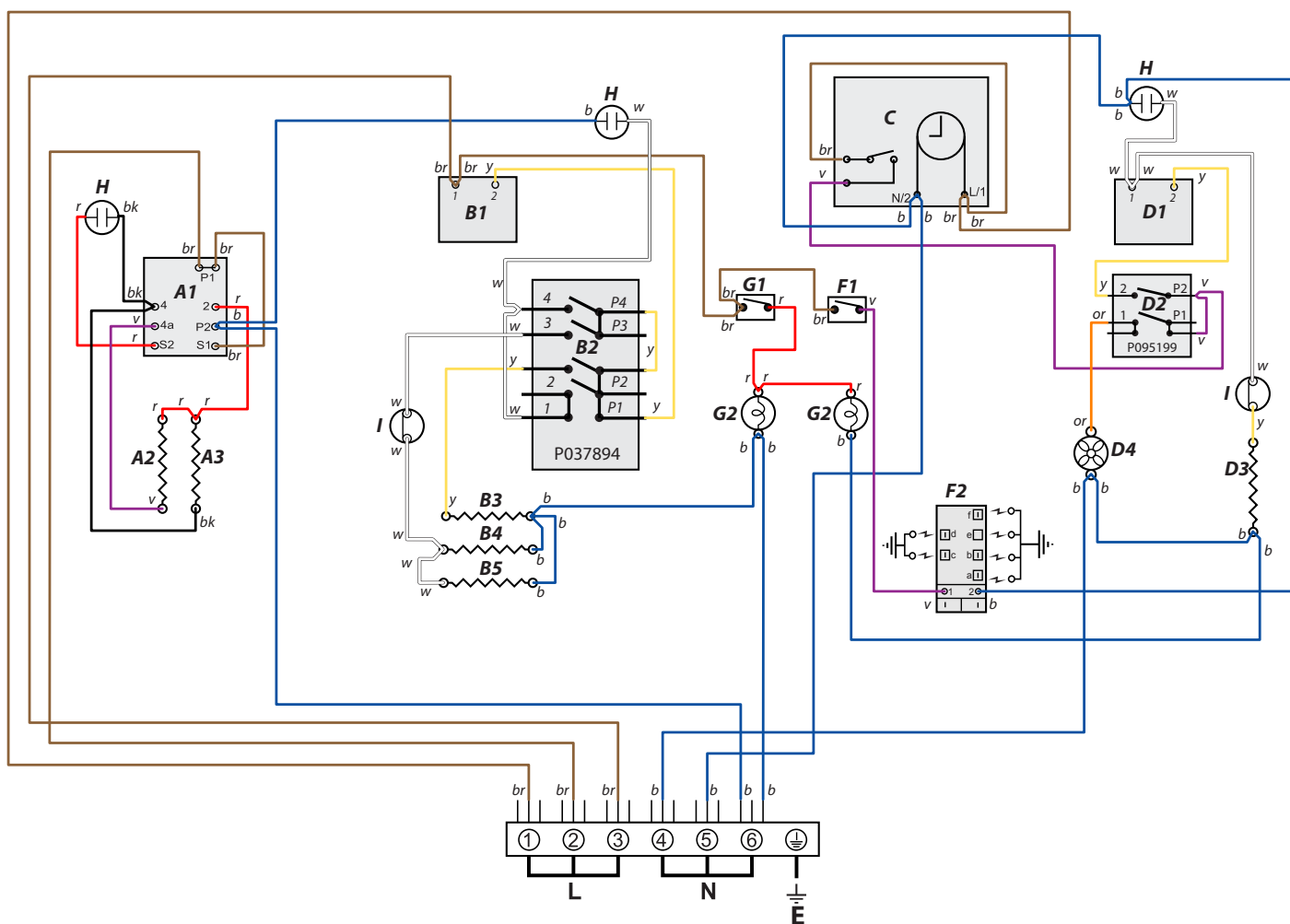


*Middellijn van scharnierpen*



*Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten*

# Schakelschema



## Legenda

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
<b>A1</b>	Energieregelaar grill
<b>A2</b>	Linkergrillelement
<b>A3</b>	Rechtergrillelement
<b>B1</b>	Thermostaat linkeroven
<b>B2</b>	Schakelaar linker oven
<b>B3</b>	Bruiningselement linkeroven
<b>B4</b>	Bovenelement linkeroven
<b>B5</b>	Basiselement linkeroven
<b>C</b>	Klok

Code	Beschrijving
<b>D1</b>	Thermostaat rechteroven
<b>D2</b>	Schakelaar rechteroven
<b>D3</b>	Element rechteroven
<b>D4</b>	Ventilator rechteroven
<b>F1</b>	Ontstekingsschakelaar
<b>F2</b>	Vonkgenerator
<b>G1</b>	Schakelaar ovenlampje
<b>G2</b>	Ovenlampje
<b>H</b>	Neon
<b>I</b>	Thermische afslag

Code	Kleur
<b>b</b>	Blauw
<b>br</b>	Bruin
<b>bk</b>	Zwart
<b>or</b>	Oranje
<b>r</b>	Rood
<b>v</b>	Voilet
<b>w</b>	Wit
<b>y</b>	Geel
<b>g/y</b>	Groen / geel
<b>gr</b>	Grijs

## Technische gegevens

### Dit fornuis is categorie II

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. Een ombouwset voor autogas wordt met het fornuis meegeleverd.

**INSTALLATEUR:** Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

**PLAATS GEGEVENSPLAATJE:** Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

Gas (Rp ½ rechtsachter)		Electrsche
Aardgas	20mbar	220 - 240V 50Hz
Butaan	29mbar	
Propaan	37mbar	

(Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken)

### Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 903mm	maximaal 930mm
Algehele breedte	1100mm; Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Algehelediepte	648mm	
Ruimte voor bevestiging	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Minimale ruimte bo ven kookplaat	650mm	

### Nominale waarden

Kookplaat	Aardgas		L.P.G.	
		Injector		Injector
Rechter wokbrander	3,5kW	intern 80	3,5kW (255g/h)	intern 54
		extern 129		extern 77
Grotebrander	3,0kW	134	3,0kW (218g/h)	87
Middelgrote branders	1,7kW	109	1,7kW (124g/h)	68
Kleine brander	1,0kW	75	1,0kW (73g/h)	51

Gasbranderingen op basis van calorimetrische warmtewaarde

Ovens	Gewoon		Gestuwde-luchtconvectorie
	Oven	Bruiningselement	
	2,2 kW	1,15kW	2,5 kW
<b>Energieverbruiksklasse:</b> op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A		A
<b>Energieverbruik gebaseerd op standaard lading</b>	0,99kWh		0,85kWh
<b>Bruikbaar volume (liters)</b>	67		67
<b>Omvang</b>	Groot		Groot
<b>Tijd om standaard lading te bakken</b>	40 minuten		38 minuten
<b>Oppervlakte van het rooster</b>	1400cm <sup>2</sup>		1400cm <sup>2</sup>

Grill	2,3kW
-------	-------

Maximum totale elektrische lading bij 230 V 7,1 kW (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.)

## Inhaltsverzeichnis

---

Vor der Inbetriebnahme...	1
Reinigung	2
Der Herd im Überblick	2
Kochstellenbrenner	2
Die Grillplatte	4
Der Gleitgrill	5
Die Backöfen	5
Die Uhr	6
Hinweise zum Kochen mit dem Timer	8
Allgemeine Hinweise zum Ofen	8
Backofenkochbuch	9
Ofenroste	10
Das „Handyrack“ (Hauptofen)	10
Die Hauptofenleuchte	11
Das Bräunungselement	11
Schublade	11
Reinigen Ihres Herdes	12
Problembeseitigung	14
Installation	16
Reparatur und Wartung	23
Schaltplan	27
Technische Daten	28

---

## Vor der Inbetriebnahme...

Danke, dass Sie sich für den Professional + Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochens. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie diesen Abschnitt vor der Inbetriebnahme lesen. Dies gilt vor allem, wenn Sie noch nie zuvor einen Kombiherd benutzt haben.

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

## Installation und Wartung

In Großbritannien muss der Herd von einem von CORGI zugelassenen Installateur installiert werden. Alle Elektroinstallationen müssen gemäß BS 7671 erfolgen. Andernfalls müssen alle Installationen gemäß der entsprechenden Anleitung in diesem Heft, den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften sowie den Anforderungen örtlicher Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechend erfolgen.

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

**Stellen Sie die Uhr ein, um sicherzustellen, dass alle Öfen funktionieren - siehe dazu den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch.**

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

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

## Seltene Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds zuerst sicherstellen, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt worden sind und danach die Backöfen auf 200 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 30 Minuten laufen lassen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

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

## Bei Gasgeruch

- Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.
- Nicht rauchen!
- Keine offenen Flammen verwenden.
- Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.
- Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.
- Andere Personen unbedingt aus dem betroffenen Bereich fern halten
- Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

## Belüftung

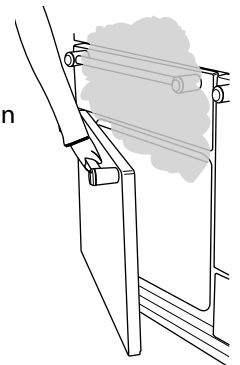
Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet.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

## Persönliche Sicherheit

**⚠ Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Babys und Kinder vom Herd fern halten und niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes tragen. Immer sicherstellen, dass die Regler in der AUS-Stellung sind, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.**

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

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.



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

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

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



- ⚠** **Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.**
- ⚠** **Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.**
- ⚠** **Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.**
- ⚠** **Benutzen Sie keine instabilen Töpfe. Versichern Sie sich immer, dass die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt sind.**
- ⚠** **Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.**
- ⚠** **Lassen Sie eine Fritteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.**

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

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

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

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

*Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.*

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

## Reinigung

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

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

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

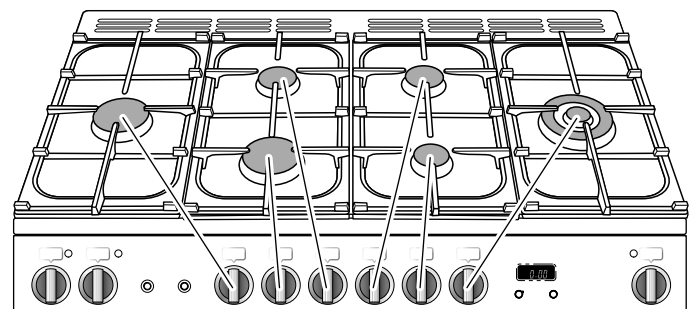
## Der Herd im Überblick



Der Professional+ 110 Elektro-Gas-Herd mit Flammensicherungen besitzt die folgenden Funktionen:

- Sechs Kochstellenbrenner mit je einer Flammensicherung
- Eine Wok-Brenner
- Eine Bedienblende
- Einen Gleitgrill
- Sechs Kochplattenbrenner
- Ein konventioneller Ofen und ein Umluftofen.

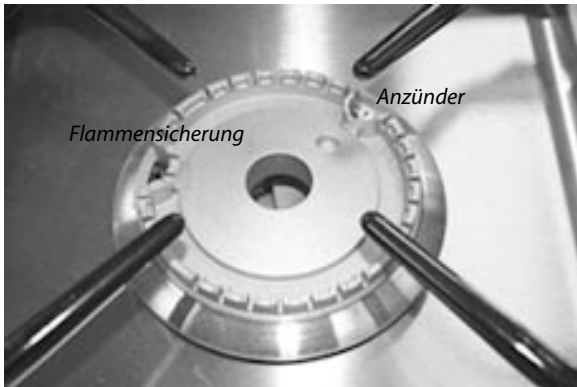
## Kochstellenbrenner



Die Zeichnung an jedem der mittleren Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt.

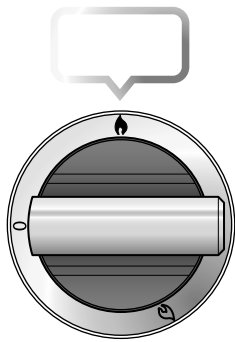
Jeder Gasbrenner hat eine Flammensicherung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

# Deutsch



**⚠ Wenn der Zündknopf gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. Andernfalls kann dies zu einem Stromschlag führen.**

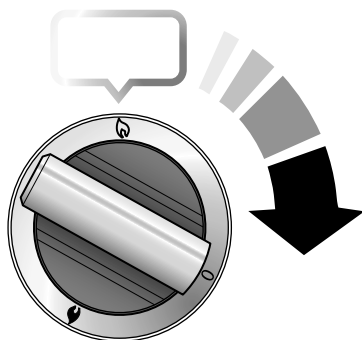
Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden, und drücken und drehen Sie den jeweiligen Regler auf die höchste Position, die mit einem großen Flammensymbol gekennzeichnet ist (🔥):



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

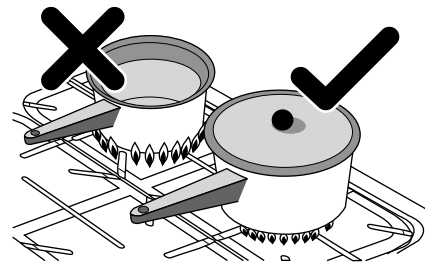
Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Flammensicherung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe.



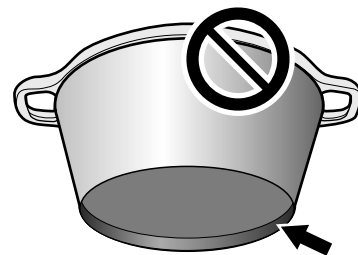
**⚠ Wenn eine Gasbrennerflamme erlischt, drehen Sie den Regler auf aus und lassen Sie ihn eine Minute aus, bevor Sie den Gasbrenner neu anzünden.**

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

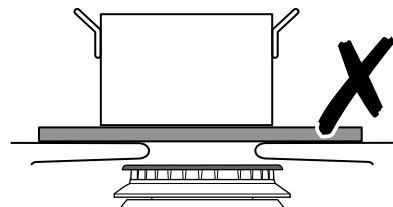


Zwischen größeren Töpfen sollte genügend Abstand gelassen werden.

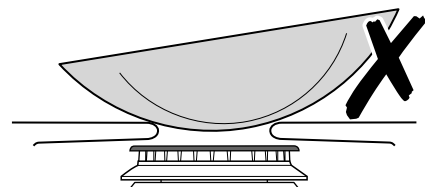
Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden:



Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen:



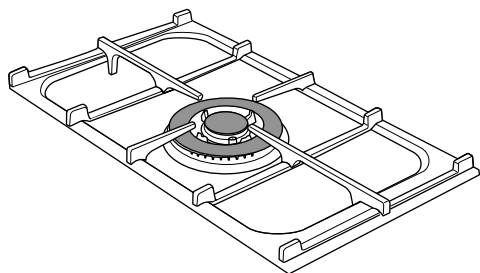
Vermeiden Sie nach Möglichkeit, instabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher.



Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte zulässige Topfbodendurchmesser ist 250 mm.

## Wok-Brenner

Der Wok-Brenner ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten.



Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die bereits erwähnten Kochstellenbrenner ggf. wirtschaftlicher.

Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen - Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes“.

Sie sollten die Emailloberfläche des Herdes rund um die Kochplattenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

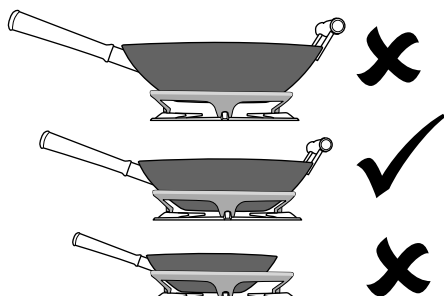
### Hinweis:

Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem speziellen Metallreiniger entfernt werden.

## Das Wok-Gestell

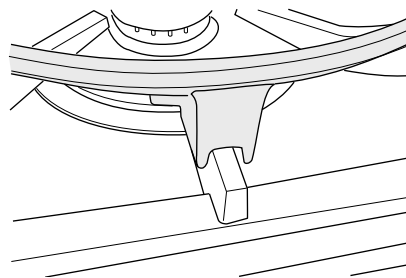
Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Professional Wok (erhältlich in unserer Kochgeschirrkollektion – Teilenummer RM095) konstruiert.

Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.



Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden.

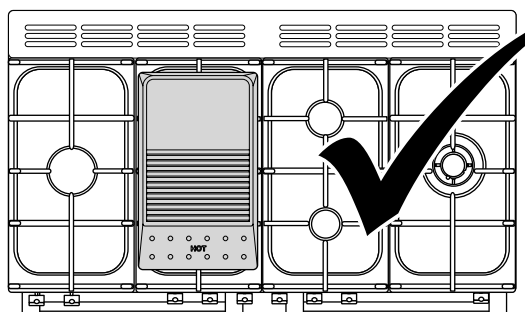
Wenn Sie das Gestell aufsetzen, kontrollieren Sie, ob der Wok an den vorderen und hinteren Fingern korrekt sitzt und dass er korrekt von einem Pfannenträger abgestützt wird.



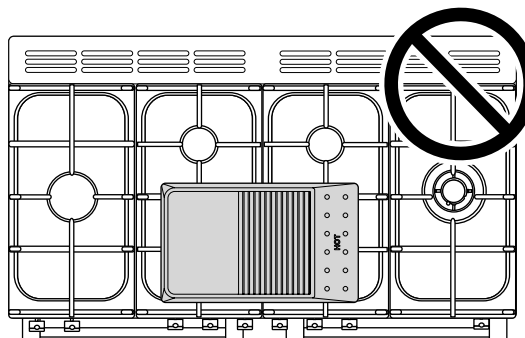
Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagrecht im Ring sitzt.

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

## Die Grillplatte

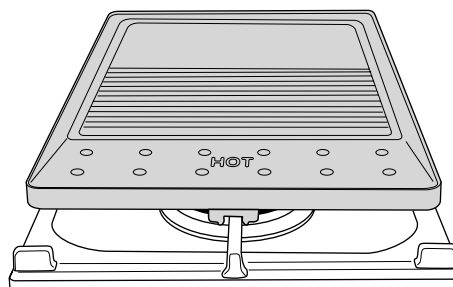


Die Grillplatte passt längs auf einen einzelnen Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Grilloberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.



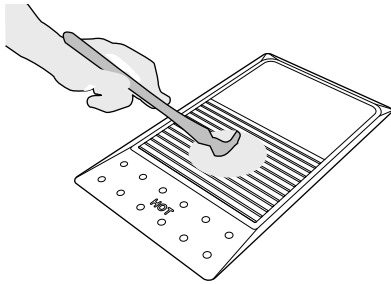
**⚠ Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch instabil.**

**⚠ Die Platte nicht auf den Wok-Brenner oder den linken Blitzbrenner setzen, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger am Ende zu passen.**

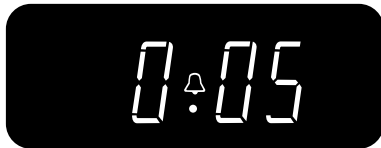


## Deutsch

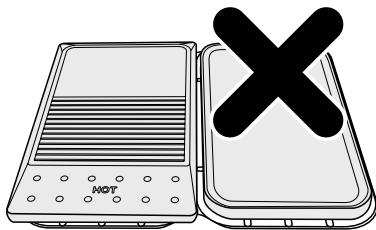
Setzen Sie die Grillplatte auf die Kochmuldenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.



Die Grillplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden und die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.



Die Grillplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Drehen Sie die Regler in Richtung der „unteren Stellung“, die durch das kleine Flammensymbol gekennzeichnet ist, um die Brennerflamme zu verringern.

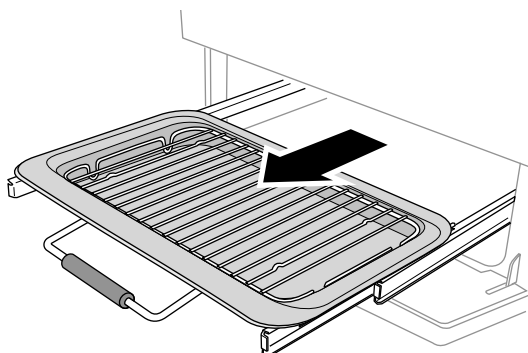


Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Grillplatte lassen. Niemals zwei Grillplatten nebeneinander aufsetzen:

**⚠ Die Grillplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.**

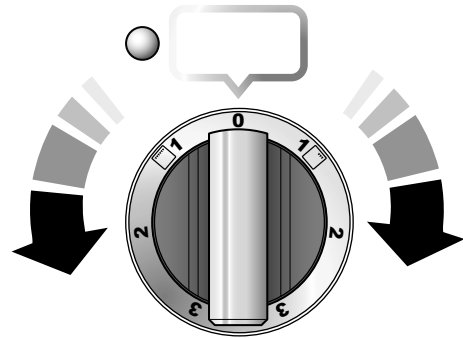
## Der Gleitgrill

Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug am Griff nach vorne:



Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen:

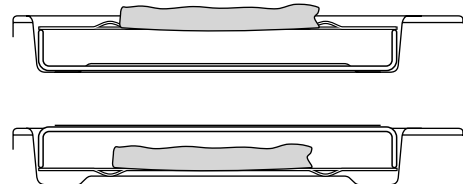


Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Für das beste Ergebnis, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben und die entsprechenden Teile des Grills 2 Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben. Stellen Sie sicher, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten:



Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet lassen.

**⚠ Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.**

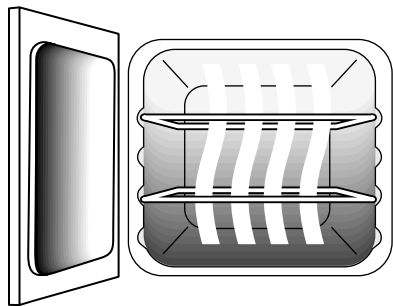
## Die Backöfen

**⚠ Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt werden, bevor der Hauptofen (links, Backofen mit Timer) funktioniert. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe folgenden Abschnitt „Die Uhr“.**

*Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Frontansicht des Gerätes.*

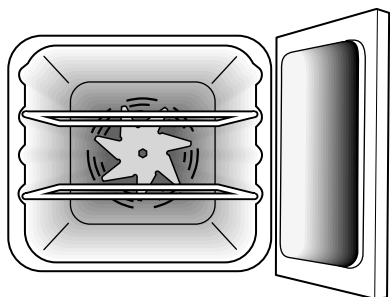
Der linke Ofen ist ein konventioneller Ofen (siehe unten), während der rechte Ofen ein Umluftofen ist, der über Timer betrieben werden kann.

## Der linke Ofen



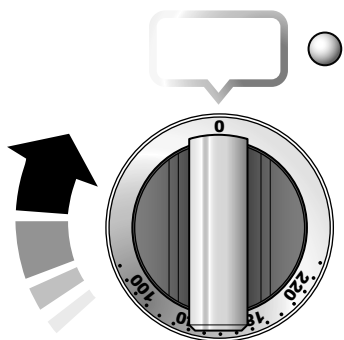
Der linke konventionelle Ofen besitzt zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist, und das zweite unter dem Ofenboden. Passen Sie auf, dass Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Speisen nicht das obere Element und den Elementdeflektor berühren.

## Der rechte Ofen

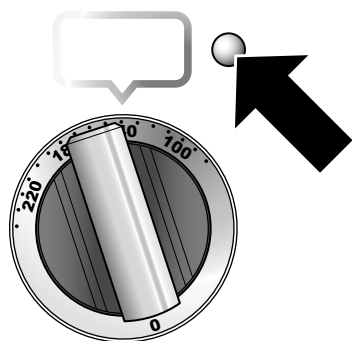


Dieser Ofen zirkuliert ständig heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen. Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für Umluftbacköfen sind im Allgemeinen niedriger als für normale Backöfen.

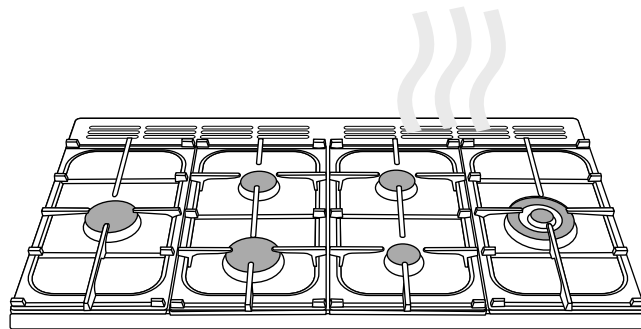
Backofenregler auf die gewünschte Temperatur drehen.



Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Garens oder Backens ein und aus.

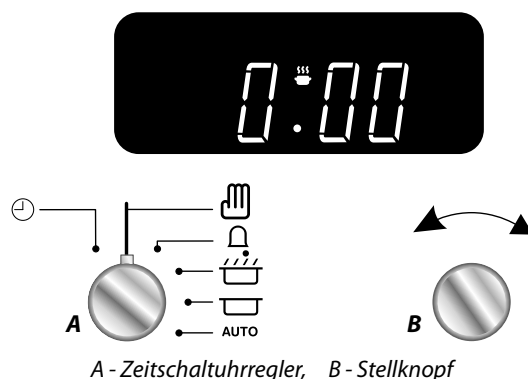


Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.



## Die Uhr

### Einstellen der Uhrzeit

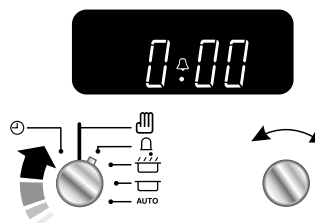


Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und ( ).

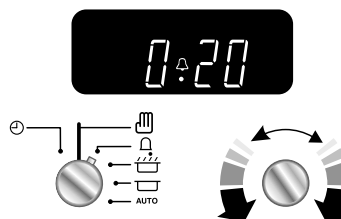
Zum Einstellen der Zeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrensymbol (⌚) drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt. Dies ist eine 24-Stundenuhr. Lassen Sie den Zeitschaltuhrknopf los, springt er zurück auf die vertikale, manuelle Ofeneinstellung.

### Minutentimer

Drehen Sie den Einstellknopf nach rechts auf die Garzeiteinstellung (⌚); er sollte klicken, wenn er einrastet:



Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein:



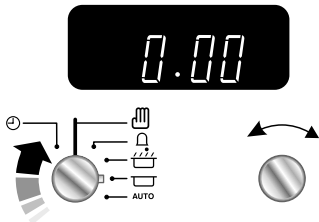
## Deutsch

Sie können den Knopf entweder zurück auf die senkrechte manuelle Einstellung (☰) drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung (⌚) lassen, während die Zeit abläuft.

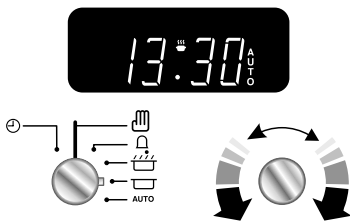
Um den Warnton abzustellen, wenn er erklingt, den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

### Abstellen des linken Ofens zu einer bestimmten Uhrzeit

Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (☐).



Stellen Sie die Stopzeit des Ofens mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein. Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden. Die Anzeige zeigt AUTO.



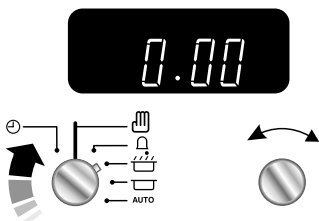
Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die untere Stellung „Auto“. Ist die eingestellte Zeit erreicht, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung (☰), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

### Starten und Stoppen des linken Backofens mit dem Timer

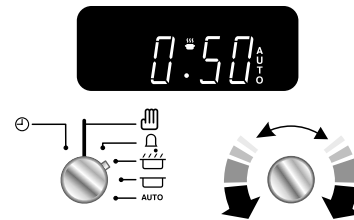
Bevor Sie die Uhr einstellen, entscheiden Sie sich für die „Kochzeit“, den Zeitraum, über den das Gericht gekocht werden soll und die „Stopzeit“, die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

**Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch eine Kombination der „Kochzeit“ und „Stopzeit“ eingestellt.**

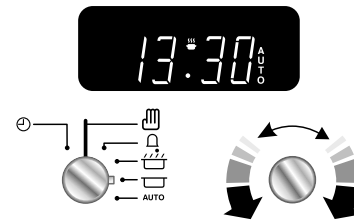
Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (☐):



Stellen Sie die benötigte „Kochzeit“ mit dem Einstellknopf ein:



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (☐). Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit“, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte „Stopzeit“ mit dem Einstellknopf ein:



Die „Stopzeit“ wird angezeigt, gefolgt von „AUTO“. Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „Auto“.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung (☰), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen – er stoppt nach einer Weile automatisch. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf in die vertikale Stellung (☰), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

### AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren.

Sie können jede automatische Einstellung löschen, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf kurz auf das Uhrensymbol (☰) stellen und ihn dann loslassen.

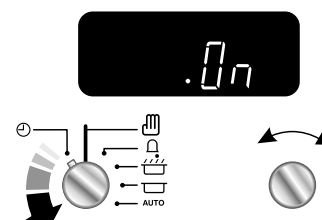
### Schlüsselsperre

Bei aktivierter Schlüsselsperre kann der rechte Ofen wie üblich bedient werden, der linke Ofen ist jedoch blockiert und schaltet sich nicht ein.

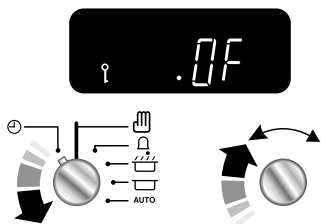
### Aktivieren der Schlüsselsperre

Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (☰) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On“ erscheint im Display.

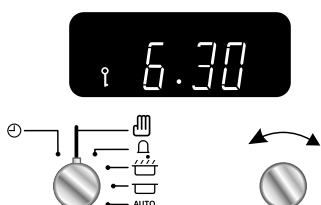


Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (⌚) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (🔑) und „Of“ im Display zu sehen sind. Lassen Sie die Regler los.



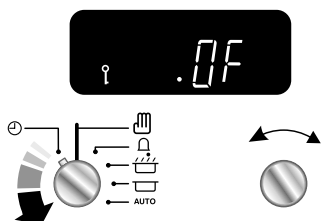
Der Ofen ist jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol bestätigt.

Bei aktivierter Schlüsselsperre kann der linke Ofen wie üblich bedient werden, der rechte Ofen ist jedoch blockiert und schaltet sich nicht ein.

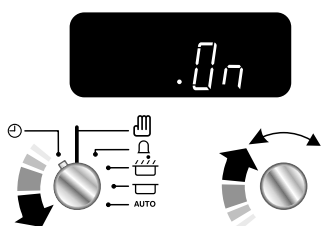


### Ausschalten der Schlüsselsperre

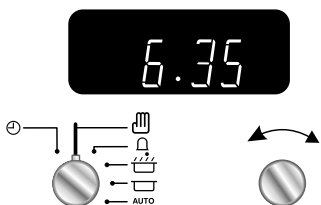
Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (⌚) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „Of“ erscheint im Display.



Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (⌚) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (🔑) im Display erlischt und „On“ zu sehen ist. Lassen Sie die Regler los.



Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.



Der Ofen kann nun ganz normal benutzt werden.

## Hinweise zum Kochen mit dem Timer

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Garzeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermieden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

- ⚠️ **Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.**
- ⚠️ **Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.**
- ⚠️ **Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.**

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird. Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

## Allgemeine Hinweise zum Ofen

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

*Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.*

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm für den linken (Haupt-)Backofen und 230 mal 320 mm für den rechten (hohen) Backofen.

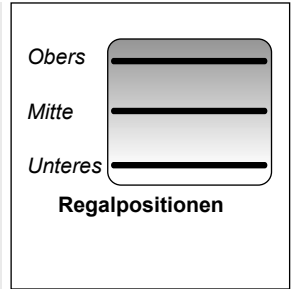
- Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Die Cook & Clean-Backofenverkleidungen (siehe „Reinigen Ihres Herdes“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Garen abdecken.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.
- Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

# Backofenkochbuch

Die in der nebenstehenden Tabelle angegebenen Einstellungen und Kochzeiten für den Backofen sollen allein als eine Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie beim Backen im rechten Umluftofen die in der Tabelle gezeigte Mindestkochzeit. Speisen werden in einem Umluftofen mit niedrigeren Temperaturen gebacken oder gebraten als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezepten kochen, senken Sie die Temperatur um 10°C und die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen ändert sich nicht mit der Höhe im Ofen - Sie können daher jede Einschubleiste benutzen.

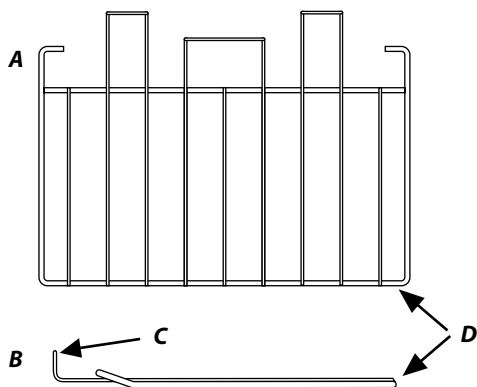
Lassen Sie beim Backen oder Braten in zwei Stufen immer mindestens eine Einschubleiste abstand zwischen Rosten oder Blechen. Setzen Sie Backbleche, einzelne Kuchenformen oder Backgerichte mittig auf den Ofeneinschub. Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.



Speise	Konventioneller Ofen		Umluftbackofen		Ungefähre Garzeit	
	Temperatur °C	Regal positionen	Temperatur °C			
<b>Fleisch</b>						
Rind mit Knochen	160	M	150	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Gefüllt und gerollt - etwa 10 Min. pro 500 g zu den obigen Garzeiten hinzufügen oder 20 Min. lang bei 200°C, danach bei 160 °C für den Rest der Zeit.	
	200	M	190	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten..		
Rind ohne Knochen	160	M	150	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.		
	200	M	190	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.		
Lamm	160	M	150	30-35 minuten pro 500g +30-35 minuten.		
	200	M	190	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
Schwein	160	M	150	35-40 minuten pro 500g +35-40 minuten.		
	200	M	190	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
<b>Geflügel</b>						
Hühnchen (2,3 kg)	160	M	150	20-25 minuten pro 500g +20-25 minuten.	Gefülltes Geflügel - Bei 200°C braten oder 20 Min. lang bei 200°C und dann 160°C für den Rest der Zeit braten. Bei verpacktem Geflügel (frisch oder gefroren) den Garzeiten auf der Verpackung folgen. Gefrorene geflügel vor dem braten grundlich auftauen.	
	200	M	190	15-20 minuten pro 500g +15-20 minuten.		
Truthahn (4,5 kg)	160	M	150	25-30 minuten pro 500g +25-30 minuten.		
	200	M	190	20 minuten pro 500g +20 minuten.		
Truthahn (rüber 4,5 kg)	160	M	150	20 minuten pro 500g +20 minuten.		
	200	M	190	15 minuten pro 500g +15 minuten.		
Ente / Entlein	160	M	150	25-30 minuten pro 500g.		
<b>Kasserole</b>	140-150	M	130-140	2-4 Std. je nach Rezept.		
<b>Fisch</b>						
	190	M/U	180	Filets 15-20 minuten.		
	190	M/U	180	Steaks je nach Dicke.		
	190	M/U	180	Ganze fische 10 minuten 500g +10 minuten.		
<b>Kuchen</b>						
Sehr schwerer Englischer kuchen	140	M/U	130	45-50 minuten pro 500g Mischung.		
Englischer kuchen	150	M/U	140	2½-3 Std.		
Licht cake	170	M	160	20-30 minuten.		
<b>Gebäck</b>						
Fruchttorte	200	M	190	35-40 minuten.		
Törtche	200	M	190	10-20 minuten je nach große.		
Blätterteig	230	M	220	20-40 minuten je nach große.		
<b>Brot</b>	220	M/O	210	20-30 minuten.		
<b>Meringue</b>	110	M	100	2-3 Std.		

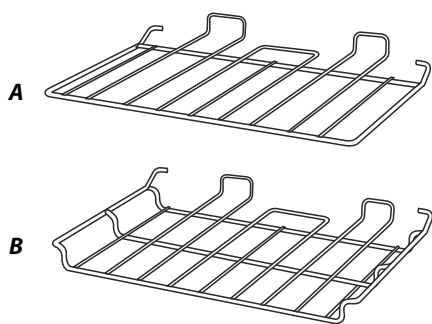


## Ofenroste



A - Draufsicht, B - Seitenansicht, C - Regalschutz, D - Frontseite  
Der Auszugbegrenzer sollte an der Rückseite sein und nach oben zeigen.

Neben dem Flachrost verfügen einige Modelle auch über einen gekröpften Rost, der mehr Möglichkeiten zum Einsetzen bietet:



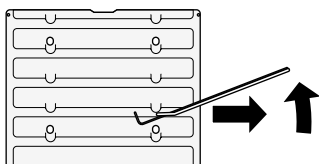
A - Flachrost, B - Gekröpfter Rost

Die Ofenroste können wie folgt leicht entfernt und wieder eingesetzt werden:

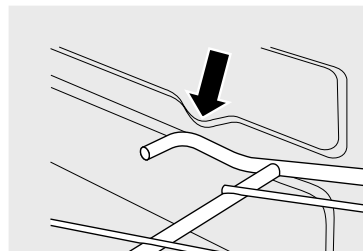
Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschlüge in den Ofenseiten gestoppt wird.



Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen:



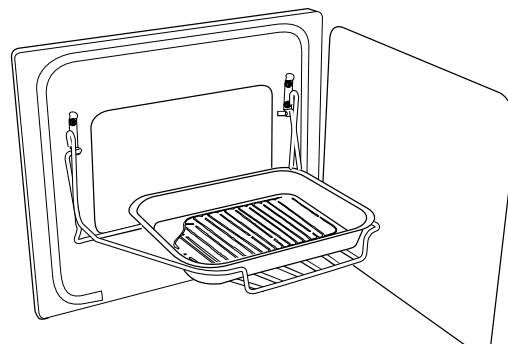
Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die Schiebeleistenanschlüge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagrecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.



## Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Bratform benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Zusätzliche Bratformen sind in unserer Kochgeschirrkollektion erhältlich – Teilenummer RM027.



Das „Handyrack“ passt nur in die linke Hauptbackofentür. Die Zubereitung von Speisen auf ihm ist einfach zu überwachen, da er leicht zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

Es kann auf zwei verschiedenen Höhen angebracht werden. Einer der Ofenroste muss herausgenommen und der andere passend eingeschoben werden.

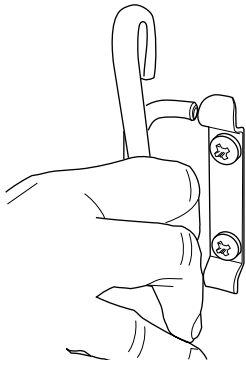
Wenn das Handyrack in seiner höchsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Einschubleiste oder auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der zweiten Einschubleiste auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen:

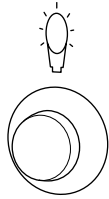


Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklemmen.



## Die Hauptofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten:



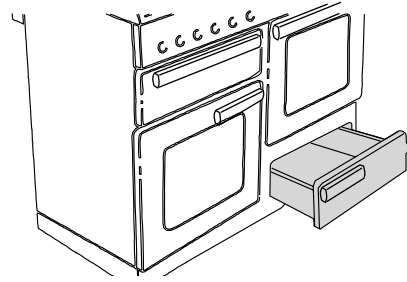
Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

## Das Bräunungselement

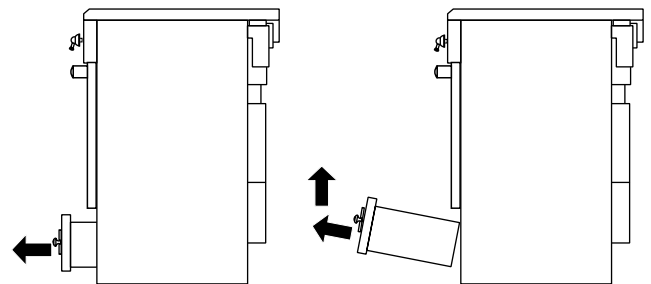
Das Bräunungselement befindet sich oben im linken Backofen. Es kann am Ende der normalen Kochzeit verwendet werden, um Au Gratin-Gerichte zusätzlich zu bräunen oder Fleisch eine knusprigere Kruste zu geben.

Drehen Sie nach der normalen Kochzeit den Thermostatregler des linken Backofens nach rechts zur Bräunungsstellung, die durch (•••••) auf der Bedienblende angezeigt wird. Wenn das Thermostat in diese Stellung gedreht wird, funktioniert nur das Bräunungselement. Die oberen und unteren Kochelemente werden automatisch ausgeschaltet.

## Schublade



Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien. Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann. Die Schublade kann komplett herausgenommen werden, indem Sie sie heraus und nach oben ziehen.



# Reinigen Ihres Herdes

## Wichtige Informationen

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Denken Sie daran, die Stromversorgung einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Eine Liste empfohlener Reinigungsmittel finden Sie in der Reinigungstabelle am Ende dieses Abschnitts.

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

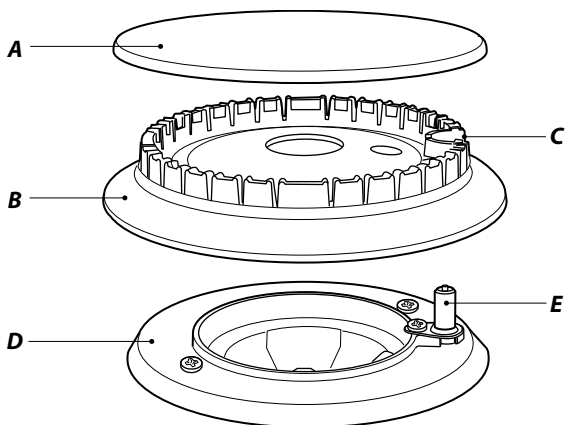
## Kochstellenbrenner

Einige Modelle haben einen separaten Schutzring, der auf den Gasbrennerkopf passt.

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

## Die Brenner mit Einfachring

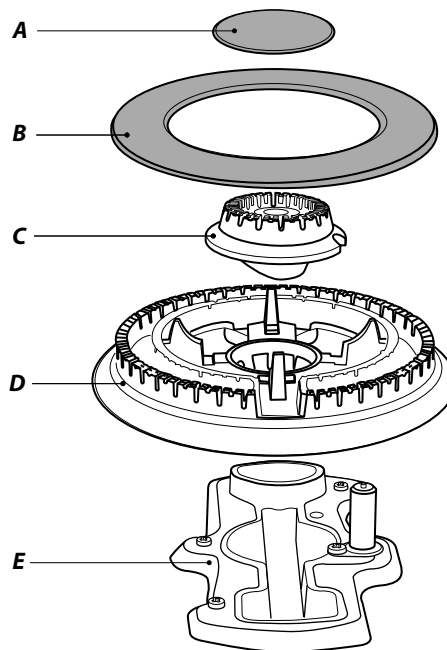
Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagrecht ist und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt.



A - Deckel, B - Kopf, C - Stichloch, D - Elektrode, E - Unterteil

## Der Wok-Brenner

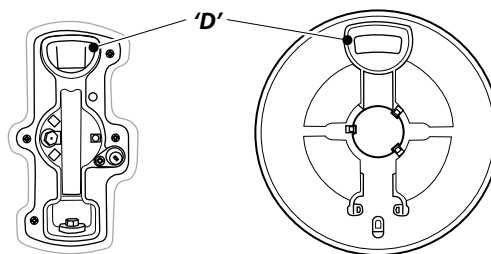
Der Wok-Brenner ist ein wenig komplizierter, kann jedoch ebenfalls zur Reinigung auseinandergenommen werden.



Wok-Brenner

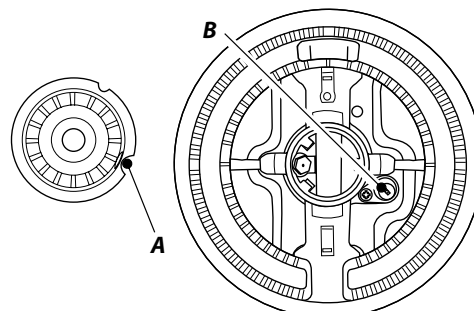
A - Innerer Brennerdeckel, B - Äußerer Brennerdeckel, C - Innerer Gasbrennerkopf, D - Äußerer Gasbrennerkopf, E - Wok-Brennerunterteil

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen Sie den D-förmigen Bereich.



Drehen Sie den Kopf, bis das D dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Kopf um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Um den kleineren, inneren Gasbrenner anzubringen, suchen Sie das größere Elektrodenloch im Gasbrennerrand. Setzen Sie dies auf die weiße Zündelektrode und setzen Sie den inneren Gasbrenner auf den großen, unteren Ring.



A - Elektrodenloch, B - Zündelektrode

## Deutsch

Setzen Sie nun die beiden Brennerdeckel auf und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen.

### Das Wok-Gestell

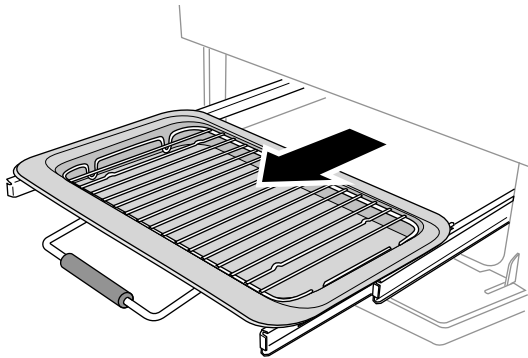
Empfohlene Reinigungsmaterialien sind heiße Spülmittellauge, ein angefeuchtetes Seifenkissen, sanfte Scheuermilch oder ein Nylontopfkratzer.

### Gleitgrill

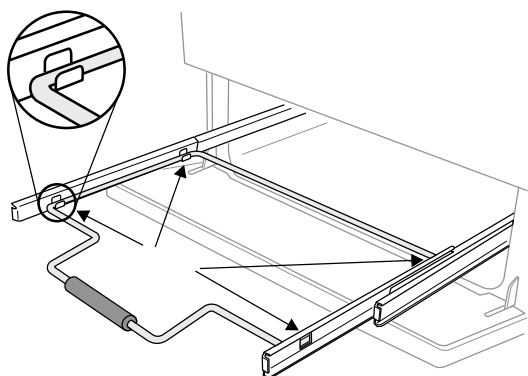
**Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen.**

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

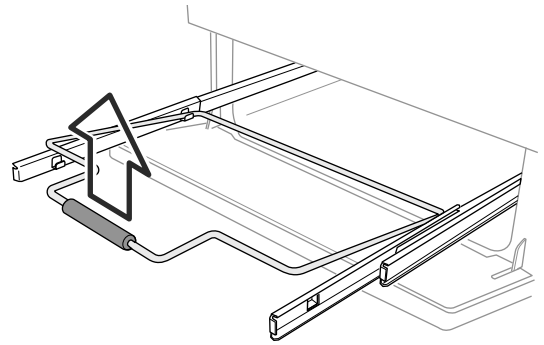
Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen.



Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab. Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschiene befestigt.



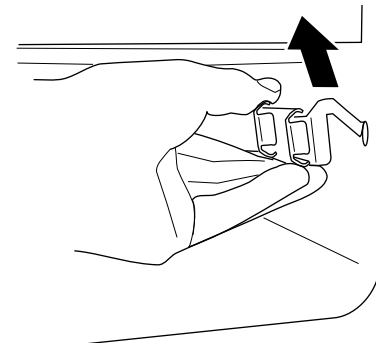
Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus.



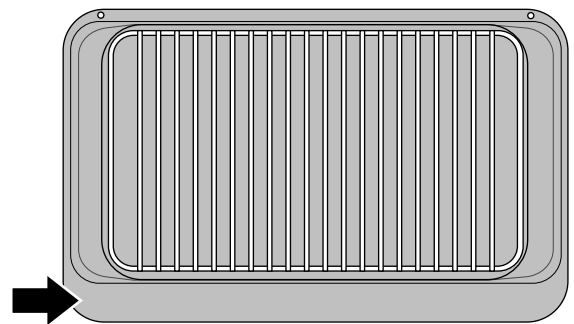
Drücken Sie aus Sicherheitsgründen die Seitenschiene wieder zurück in den Grillraum.

Die Seitenschiene können zur leichteren Reinigung des Grillraums entfernt werden. Heben Sie die Vorderseite der Seitenschiene an und lösen Sie diese vom Seitenträger. Drehen Sie die Schiene und haken Sie sie an der Rückseite aus.

Gleitflächen können mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel saubergewischt werden.



**Verwenden Sie keine scheuernden Mittel. Geben Sie die Seitenleisten NICHT in eine Geschirrspülmaschine.**



Achten Sie beim Ziehen der Grillpfanne nach vorne darauf, dass der breite Rand vorne ist. Es ist wichtig, dass der breite Teil vorne liegt.

### Bedienblende und Ofentüren

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

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

mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

## Backöfen

Die Backöfen haben herausnehmbare Auskleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

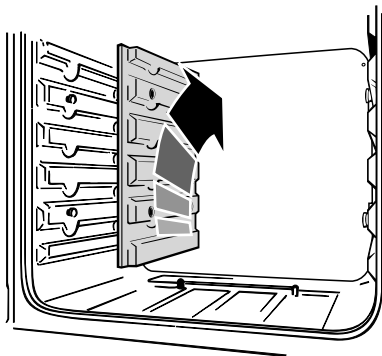
*Die Cook & Clean-Auskleidungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.*

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

## Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen. Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.



Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

## Problembeseitigung

### Dampf kommt aus dem Backofen

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

### Das Backofengebläse ist laut

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

### Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Informationen zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt „Reinigung“. Einige Reinigungsmittel enthalten Chemikalien, die unter Umständen die Oberflächen Ihres Herdes beschädigen können. Lesen Sie daher vor deren Verwendung unbedingt die Hinweise des Herstellers durch.

### Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie Pfanne und Dreifuß im Lieferumfang des Herdes? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

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

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag“ gedrückt ist.

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

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

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

### Stromausfall

Bei Ausfall der Stromversorgung kann die Kochstelle mit einem Streichholz gezündet werden.

# Deutsch

## **Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen**

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

## **Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig**

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 330mm x 290mm ist.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

## **Der rechte Umluftofen geht beim manuellen Einschalten nicht an**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

Wird das Schlüsselsymbol (⚡) im Display angezeigt? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr“ in der Bedienanleitung.

## **Der rechte Umluftofen geht beim automatischen Kochen nicht an**

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Wird das Schlüsselsymbol (⚡) im Display angezeigt? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr“ in der Bedienanleitung.

## **Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird**

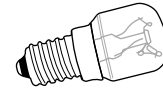
Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

## **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht**

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die

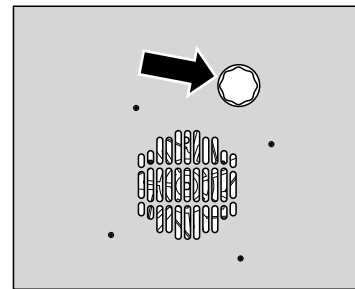
Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen.

Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300°C wärmebeständig ist.



Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist und die Stromversorgung ausschalten. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Sie ist unter Umständen sehr steif.



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

Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

## **Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sitzt der Brennerschutzring richtig?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Siehe Abschnitt mit der Überschrift „Reinigung Ihres Herdes“.

## **Kochplattenbrenner zünden nicht**

Vergewissern Sie sich, dass die Brennerteile nach dem Abwischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig eingesetzt wurden.

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

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Taste drücken? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

## INSTALLATION

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

# Installation

## Lieber Installateur

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

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

**Sie müssen mit den folgenden Sicherheitsanforderungen und Vorschriften vertraut sein:**

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die vorhandene Gasversorgung (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind. Dieses Gerät muss gemäß geltenden Richtlinien und nur in einem gut belüfteten Raum installiert werden. In Großbritannien sind die Richtlinien und Normen wie folgt:

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

Dieses Gerät darf nicht auf einem Boot oder in einem Wohnwagen installiert werden.

Die Installation des Geräts muss gemäß einschlägigen Gebäudetechnik-/IEE-Vorschriften erfolgen.

## Belüftungsmaßnahmen

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

## Aufstellung des Herdes

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

**HINWEIS:** Ein Gerät für Flüssiggas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschosebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

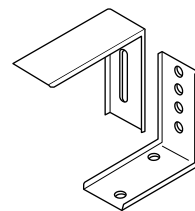
## Umstellung

Alle Modelle werden eingestellt zur Verwendung mit Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellungsatz für Flüssiggas ist im Lieferumfang des Geräts enthalten. Siehe dazu die Anleitung, die in diesem Umstellungsatz enthalten ist. Kleben Sie nach der Umstellung den Gasumstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird angezeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

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

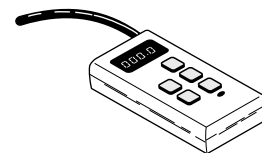
### STÜTZWINKEL

Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützwinkel oder eine Stabilitätskette angebracht werden.



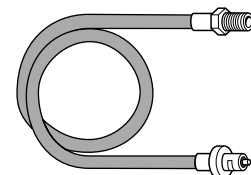
Diese sind nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten, sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.

### GASDRUCKPRÜFGERÄT



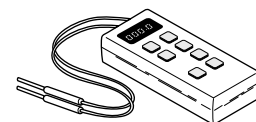
### GASSCHLAUCH

Muss einschlägigen Normen entsprechen.



### VIELFACHMESSGERÄT

(für elektrische Prüfungen)



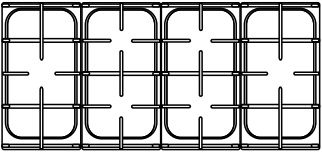
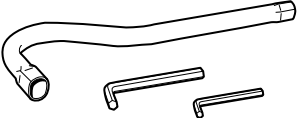
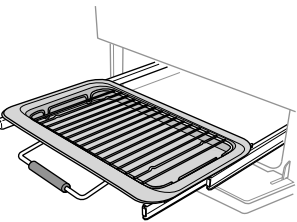
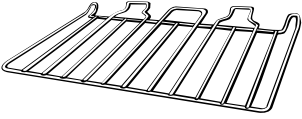
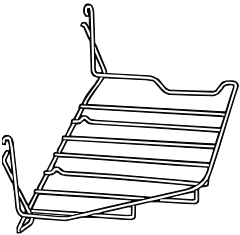
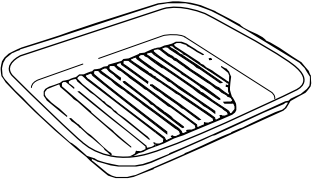
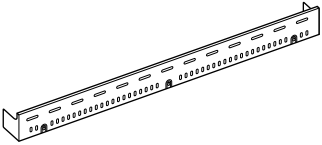
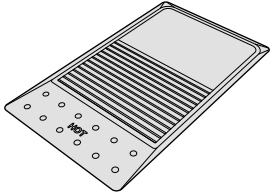
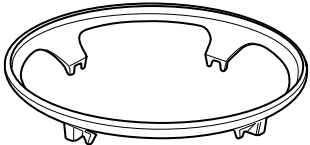
**Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:**

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

## INSTALLATION

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

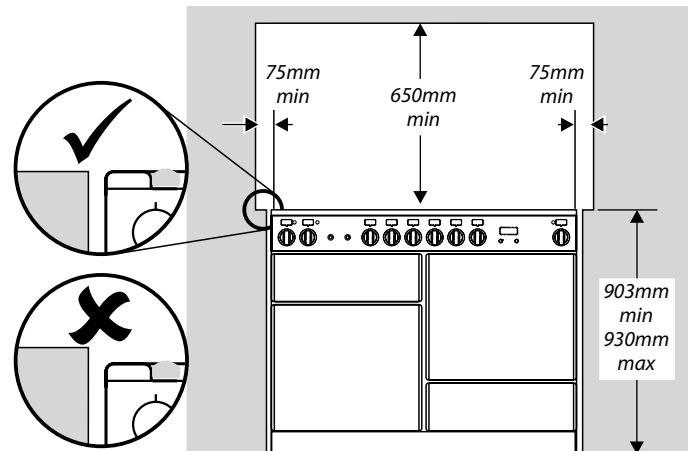
### Überprüfung der Teile

4 Pfannenträger	Verstellwerkzeug und Inbusschlüssel
	
Grillpfanne und Halter	3 Flachroste und 1 gekrümmter Rost
	
Handyrack	Fleischschale
	
Sockel	Die Grillplatte
	
Das Wok-Gestell	
	

### Aufstellen des Herdes

Die nachstehenden Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von benachbarten Flächen.

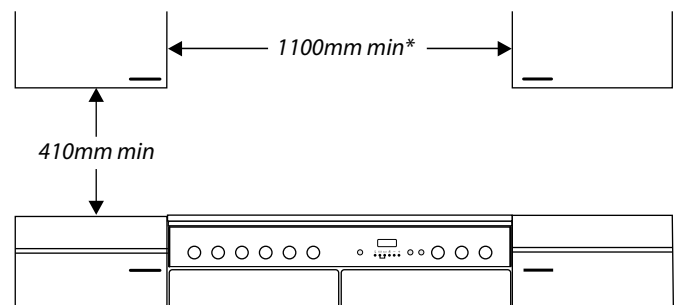
Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.



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

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

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.



\*Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

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

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und

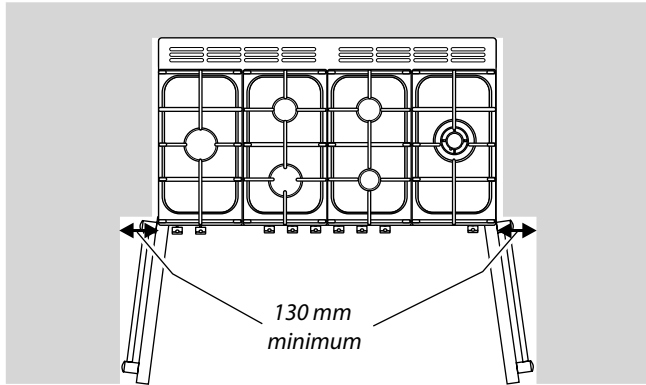


## INSTALLATION

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

herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen. Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.



### Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

### Versetzen des Herdes

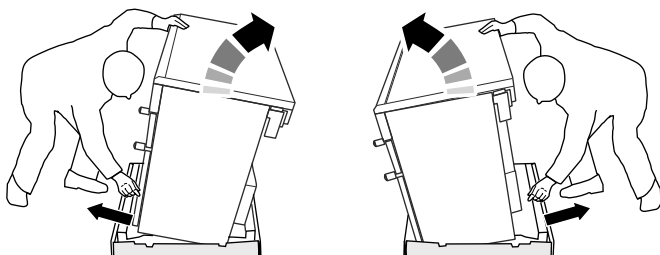
**⚠ Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.**

Der Herd ist sehr schwer, und so ist große Vorsicht geboten.

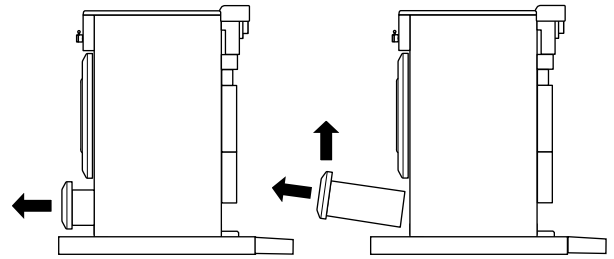
Wir empfehlen, dass zwei Personen ihn bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden.

*Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und zwei schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.*

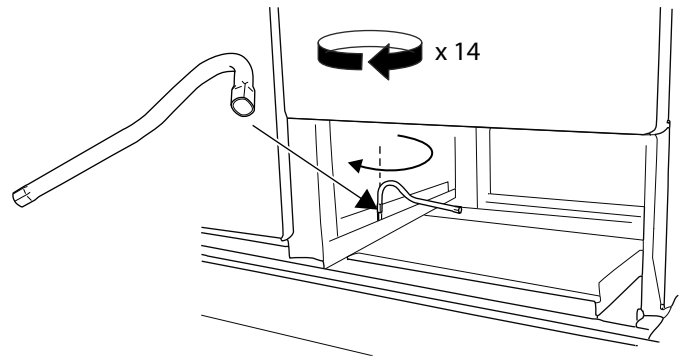
Entfernen Sie die Polystyrol-Verpackung. Kippen Sie den Herd von der Vorderseite nach vorne und entfernen Sie die vordere Hälfte der Polystyrol-Verpackung:



Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

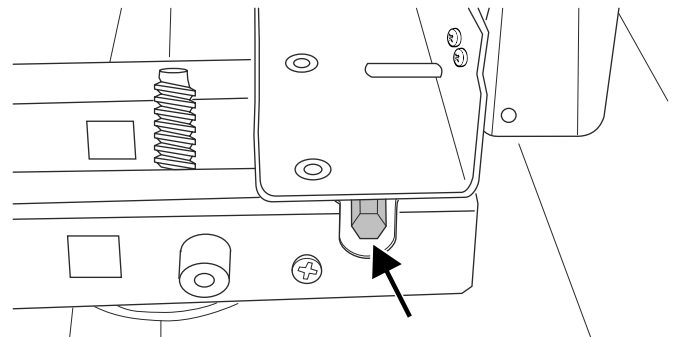


Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet in den rechteckigen Einsteller einstecken.

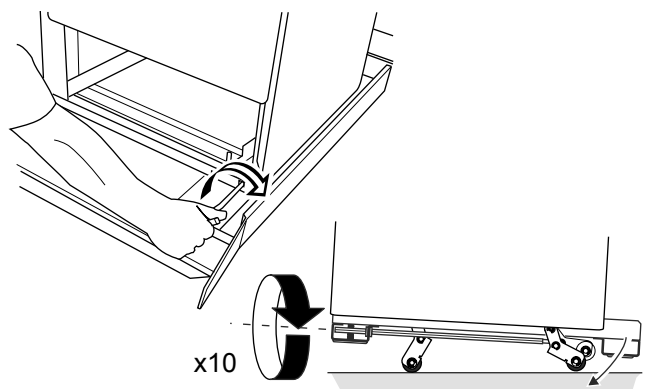


DIE VORDERE ROLLE ABSENKEN, indem Sie 14 vollständige (360°) Drehungen ausführen. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 56-mal drehen und neu ansetzen.)

Jetzt DIE ZWEI HINTEREN ROLLEN ABSENKEN. Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter anlegen.



10 vollständige (360°) Drehungen ausführen. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 20-mal drehen und neu ansetzen.)

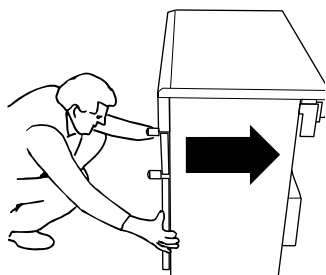


Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern - je eine pro Rolle.

## INSTALLATION

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

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts aus der Verpackung. Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.



Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak.

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

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

## Umstellung auf Flüssiggas

Wenn das Gerät auf Flüssiggas umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Gasumstellung“ dieser Anleitung.

## Höheneinstellung

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

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

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagrecht zu stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Herd anzuheben, gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu senken.

Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

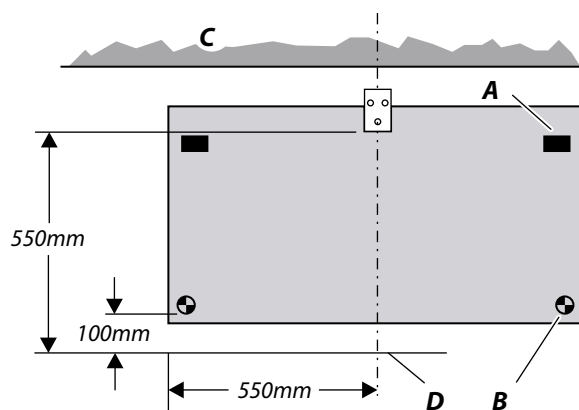
Das Verstellwerkzeug am Einsteller lassen. Sein Griff sollte zur Rückseite des Herdes zeigen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd umsetzen möchte.

Die Schublade auf die Seitenleisten setzen und einschieben.

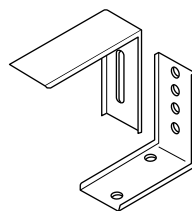
## Anbringung eines Stützwinkels

Ein Stützwinkel oder eine Kette (nicht im Lieferumfang des Herdes) sollte angebracht werden, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen wird.

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



A - Verstellrollen, B - Verstellfuß,  
C - Wandfläche, D - Bleistiftlinie auf Boden



1. Setzen Sie den Herd an seine gewünschte Position und stellen Sie seine Höhe ein.
2. Zeichnen Sie eine Bleistiftlinie 70 mm von der Vorderkante des Verstellfußes.
3. Markieren Sie die Mittellinie für den Halter, indem Sie 550 mm von der linken Seite des Herdes messen.
4. Senken Sie die vordere Rolle ab und bewegen Sie den Herd nach vorne.
5. Messen Sie wieder 500 mm von der Bleistiftlinie, um die vordere Kante des Halters zu finden. Positionieren Sie die Halterung von der Mittellinie des Herdes entfernt, um die Möglichkeit, das elektrische Verbindungskabel oder den Gasschlauch einzuklemmen, zu minimieren. Befestigen Sie den Halter am Boden.
6. Messen Sie die Höhe vom Boden zur Einrastkante an der Rückseite des Herdes. Addieren Sie 3 mm zu dieser Abmessung und montieren Sie den Stützwinkel auf dieser Höhe (d. h. vom Boden zur Unterseite des Oberträgers) und stellen Sie sicher, dass der Halter nicht gegen die Brenneinheit des Ofens stößt:

## INSTALLATION

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

### Gasanschluss

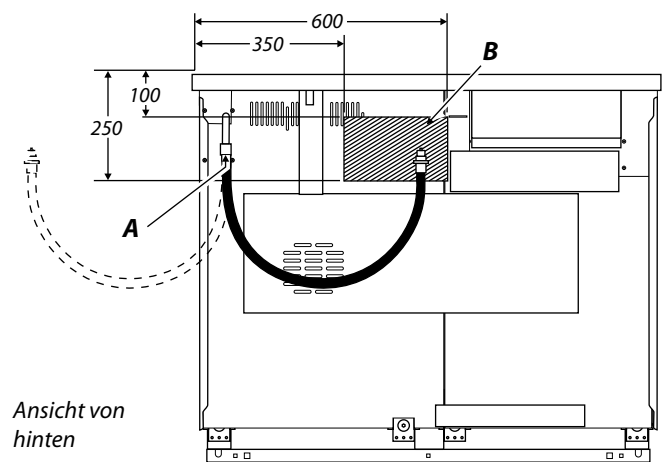
Dieser muss einschlägigen Normen entsprechen.

Ein Schlauch ist nicht im Lieferumfang enthalten, geeignete Schläuche sind aber in jedem Baumarkt erhältlich.

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden. Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. Idealerweise sollte der Hausanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung liegen. Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1250 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher. Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch nach unten hängt.

Der Anschluss befindet sich direkt unter Kochplattenhöhe an der Rückseite des Herdes:



A - Gerätegasinlass, B - Position für Gasanschluss.  
Anderenfalls von der Seite aus anschließen.

Bei Erdgas muss der Schlauch BS 669 entsprechen. Bei Flüssiggas muss er für 50 mbar Druck geeignet sein, 70°C Temperaturanstieg standhalten können und einen roten Streifen, Band oder Etikett tragen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass an der Unterseite des Anschlussblockes an der Rückseite des Herdes.

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

### Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse Rp 1/2 hinten rechts eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht dem Wok-Brenner). Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an der Düse anbringen. Einen der anderen Kochplattenbrenner einschalten und entzünden. Den Regler für den Brenner einschalten. Dabei muss das Manometer befestigt sein, um Gas durchzulassen.

### Drukken

Erdgas	Flüssiggasherde	
20 mbar	Butan	29 mbar
	Propan	37 mbar

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

### Elektrischer Anschluss

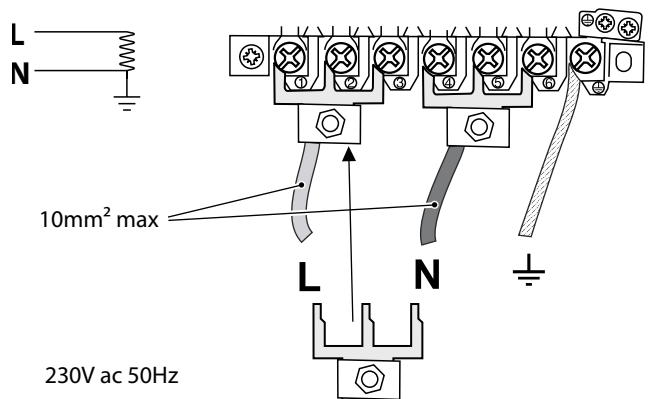
Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Elektrotechnikvorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

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

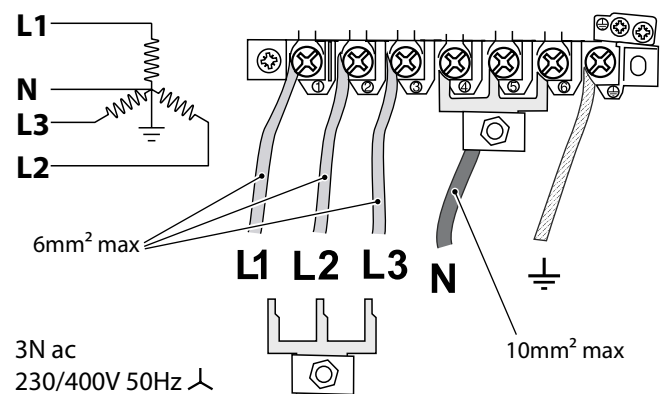
#### Hinweis:

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

**⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.**



Eine phase



Drei phasen

## INSTALLATION

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

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel wie oben an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen. Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

### **Kochplattenkontrolle**

Alle Brenner nacheinander kontrollieren (siehe Abschnitt „Kochplattenbrenner“ am Anfang dieser Anleitung).

### **Backofenprüfung**

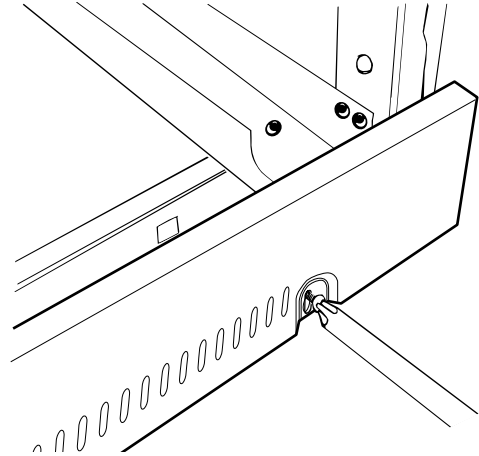
Die Uhr wie weiter vorne in der Anleitung beschrieben einstellen und dann die Öfen einschalten. Sicherstellen, dass die Backofengebläse sich einschalten und die Öfen sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

### **Anbringen des Sockels**

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsseloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsseloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

### **Anbringen des Sockels**

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsseloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsseloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.



### **Kundendienst**

Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift in diesem Leitfaden ein, unterweisen Sie den Benutzer in der Bedienung des Herds und übergeben Sie ihm die Bedienungsanleitung.

**Vielen Dank.**

## INSTALLATION

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

### Umstellung auf Flüssiggas

Sehen Sie im Abschnitt „Technische Daten“ auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft gemäß dieser Anleitung sowie den Anforderungen lokaler Versorgungsunternehmen erfolgen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

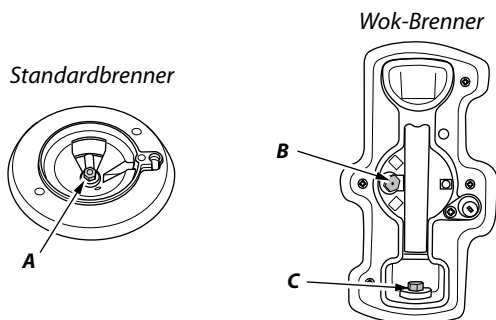
Die Umstellungsanleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlusschlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile das Gerät vor Beginn vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden.

Vor Beginn der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung trennen. Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

### Gasdüsen



A - Duse, B - Innere Einspritzdüse, C - Äußere Einspritzdüse

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt Technische Daten auf der Rückseite der Anleitung). In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

### Hahneinstellung

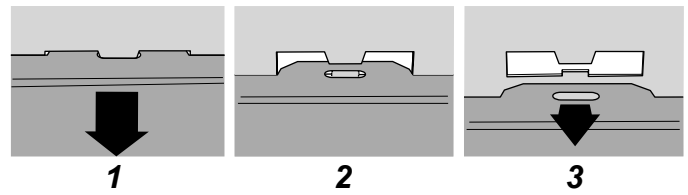
Von der Stromversorgung trennen.

Alle Knebel abziehen.

Die Grill- und die rechte Backofentür öffnen und die vier Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen.

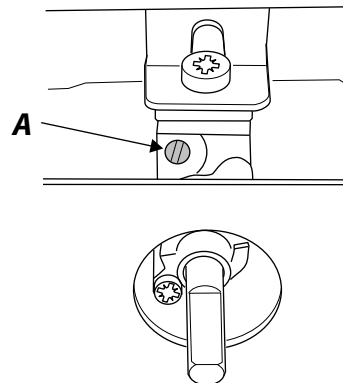
Die Bedienblende sollte sich etwas absenken. Es ist oben über zwei Löcher in der oberen Kante (eines auf jeder Seite) befestigt, die an Sicherungen in der inneren Verkleidung einrasten.

Die Löcher von den Sicherungen an der inneren Verkleidung trennen und die Bedienblende nach vorne ziehen:



Dabei darauf achten, die elektrische Verdrahtung nicht zu beschädigen oder zu überdehnen.

### Umstellung auf Flüssiggas



A - Hahnulnenschraube

Breng het bedieningspaneel weer aan. Zoek de openingen in de bovenrand op de stiftjes op het binnenpaneel en zet de bevestigingsschroeven terug in de onderrand.

### Schildbefestigung

Kleben Sie das Flüssiggasschild auf den Erdgasteil des Gerätedatenschilds.

- ⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gerät gasdicht ist (siehe „Druckprüfung“ weiter oben in diesem Abschnitt).
- ⚠ Die Funktion aller Brenner prüfen.

## Reparatur und Wartung

### **⚠ VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.**

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei der Prüfung auf Gasaustritte ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochstellenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

#### **1 Bedienblende entfernen**

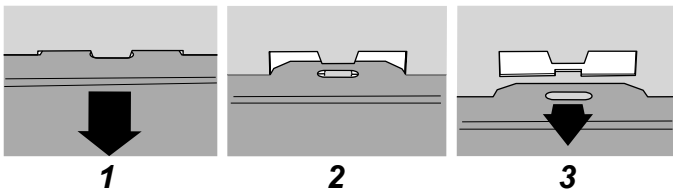
Von der Stromversorgung trennen.

Alle Knebel abziehen.

Die Grill- und die rechte Backofentür öffnen und die vier Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen.

Die Bedienblende sollte sich etwas absenken. Es ist oben über zwei Löcher in der oberen Kante (eines auf jeder Seite) befestigt, die an Sicherungen in der inneren Verkleidung einrasten.

Die Löcher des Bedienfelds von der inneren Verkleidung trennen und das Bedienfeld nach vorne ziehen.



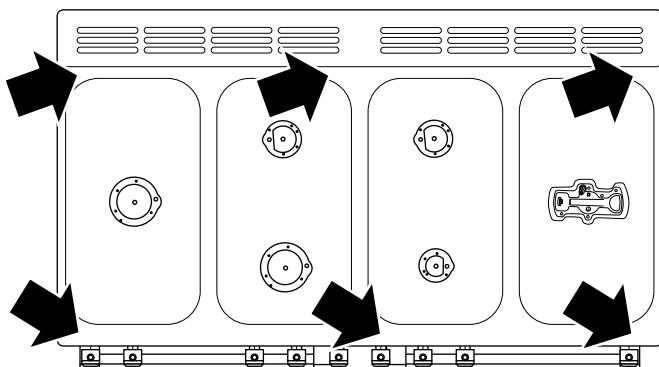
Verdrahtung von der Rückseite trennen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan in diesem Handbuch zurate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

#### **2. Kochstelle entfernen**

Von der Stromversorgung trennen.

Die Pfannenträger und Brennerköpfe entfernen. Die Schrauben, mit der die Kochstellenbrenner an der Kochplatte befestigt sind, entfernen.



Die sechs Schrauben entfernen, mit denen das Kochplattenblech am Herd befestigt ist.

Die Kochplatte vorsichtig anheben und dabei darauf achten, die Elektrode des Brenners nicht zu beschädigen. Die Erdleitung von unten an der rechten Hinterseite von der hinteren Querstrebe trennen und die Kochplatte herausziehen.

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Leitungen wieder anschließen. Darauf achten, die Zündelektroden des Brenners nicht zu beschädigen.

Die hinteren Erdleitungen sollten beim Wiedereinsetzen der Befestigungsschrauben wieder angeschlossen werden, da sie einen Teil der Erdung des Herdes bilden.

Auf richtige Funktion des Brenners überprüfen.

#### **3. Seitenabdeckungen entfernen**

Von der Stromversorgung trennen.

Bedienblende entfernen (siehe 1). Herd nach vorne ziehen. Die 4 Sicherungsschrauben für jede Blende entfernen (1 vorne unten, 1 oben und 2 hinten).

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

#### **4. Zündschalter oder Lichtschalter ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1).

Anm. Der alte Schalter wird beim Entfernen ggf. zerstört. Den alten Schalter von seiner Einfassung entfernen. Dazu den Schalterkörper hinter der Bedienblende greifen und scharf drehen. Die Schaltereinfassung kann dann durch Zurückfallen seiner Sperrflügel und Drücken nach vorne entfernt werden. Die neue Einfassung an der Bedienblende anbringen. Dazu zunächst den erhabenen Keil an seinem Gehäuse mit dem Ausschnitt in der Bedienblende ausrichten und ihn von vorne eindrücken.

Den neuen Schalter an der Einfassung montieren. Dazu die Keilabschnitte ausrichten und eindrücken. Den neuen Knopf durch Eindrücken von vorne anbringen.

Die Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen und auf richtige Funktion überprüfen.

#### **5. Uhr ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Den/die Zeitschaltuhrkontrollregler abziehen.

Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der Befestigungsschrauben von der Blende entfernen.

Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststoffflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan in diesem Handbuch zurate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

#### **6. Ein Thermostat ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende und die Kochplatte entfernen (siehe 1 und 2). Die Ofentür öffnen. Ofenroste und -bleche entfernen und

**ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN**  
**Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.**

Dachauskleidung (falls vorhanden) herausziehen.

Die Thermostatglasabdeckung des rechten Backofens entfernen (zwei Schrauben). Das Thermostatglas aus den Clips in der Ofenrückseite herausnehmen. Für den linken Backofen den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten hinten am Herd zu erhalten. Die vier Schrauben der Abdeckung entfernen und diese abheben.

Die Thermostatfühlerleitung aus jedem der Öfen herausführen. Verdrahtung vom Thermostat trennen. Die zwei Schrauben, die das Thermostat an der Befestigung halten, entfernen. Das neue Thermostat anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass das Glas an der Ofenrückseite angeklemt und mittig zwischen den Clips befestigt ist.

Funktion des Thermostats kontrollieren.

## 7. Grillregler austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende und die Kochplatte entfernen (siehe 1 und 2). Verdrahtung des Reglers trennen. Die zwei Schrauben, die den Regler an der Befestigung halten, entfernen. Den neuen Regler anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Auf richtige Funktion überprüfen.

## **! VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.**

## 8. Kochplattenregelhähne austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende und die Kochplatte entfernen (siehe 1 und 2).

Die Flammensicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen.

Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Prüfen, ob die Kochplatte richtig gezündet wird.

## 9. Eine Kochstellenbrennerdüse ersetzen

Brennerdeckel und -kopf entfernen. Alte Düse entfernen.

Die neue Düse einbauen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

## 10. Eine Kochstellenbrennerelektrode ersetzen

Pfannenträger abheben und Brennerdeckel entfernen. Die Schraube, mit der die Elektrode befestigt ist, entfernen. Die Elektrode soweit senkrecht herausziehen, bis Sie die Leitung zwischen Daumen und Zeigefinger fassen können. Die Elektrode abziehen, die Leitung jedoch festhalten.

Neue Elektrode an der Leitung anbringen. Die Elektrode im Brenner mit der Schraube befestigen. Den Brennerdeckel wieder aufsetzen. Prüfen, ob der Brenner richtig zündet. Die Pfannenträger wieder anbringen.

## 11. Einen Kochstellenbrenner ersetzen

Die Kochplatte entfernen (siehe 2).

Mit Ausnahme des rechten Wok-Brenners (siehe unten) sind alle Brenner auf Stützen montiert. Für diese Brenner die Brennerzuleitungen am Brenner trennen. Die Schrauben, mit denen die Träger befestigt sind, von vorne und hinten entfernen. Den Träger und die Brenner herausheben. Die Brenner sind mit zwei Schrauben an den Stützen befestigt. Entsprechenden Brenner entfernen und den neuen Brenner einsetzen.

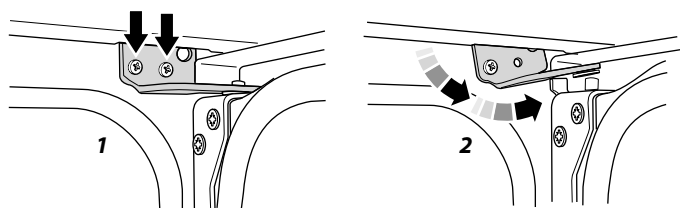
In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Den Brenner auf richtige Funktion überprüfen.

Rechter Wok-Brenner

Brennerzuleitungen am Brenner trennen. Den neuen Brenner einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Den Brenner auf richtige Funktion überprüfen.

## 12. Ofentür ersetzen

Die Ofentür öffnen und das Handyrack (falls vorhanden) entfernen. Dazu eine Seite aus der Halterung an der Tür ausschnappen und die andere Seite herausschieben. Die zwei oberen Scharnierschrauben lösen.



Seien Sie vorsichtig, da die Tür recht schwer ist.

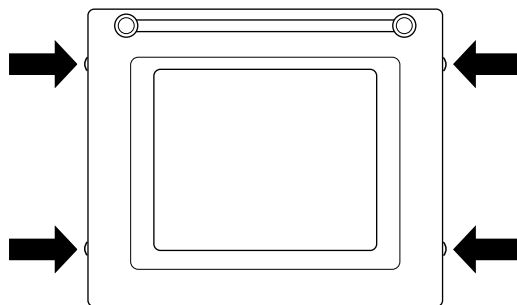
Das Gewicht der Tür abstützen und die Schraube neben dem Scharnierbolzen entfernen. Das Scharnier nach oben und vom Scharnierbolzen an der Tür abklappen. Die Tür vom unteren Scharnier abheben. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Beim Austausch der Tür muss sichergestellt werden, dass die Nylonscharnierbuchse zwischen Scharnierbolzen und Scharnierhalterungen oben und unten angebracht ist.

## 13. Außenverkleidung der Hauptofentür austauschen

Den Herd vorschieben, um Zugriff auf die Seiten zu erhalten.

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite).



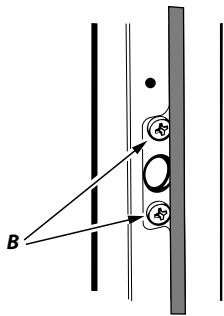
**ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN**  
**Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.**

Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Türgriff von der Verkleidung entfernen. Dazu die zwei Befestigungsmuttern lösen.

Türgriff an neuer Verkleidung anbringen. Verkleidung an Tür befestigen. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

**14. Türriegel der Hauptofentür austauschen**

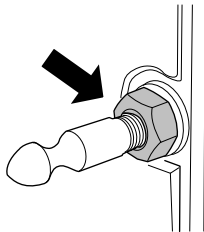
Die äußere Türverkleidung entfernen (siehe 13). Die Schrauben "B", mit denen der Riegel an der inneren Türverkleidung befestigt ist, entfernen:



Den neuen Schnapper anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Türfunktion prüfen.

**15. Schließhaken der Hauptofentür verstellen**

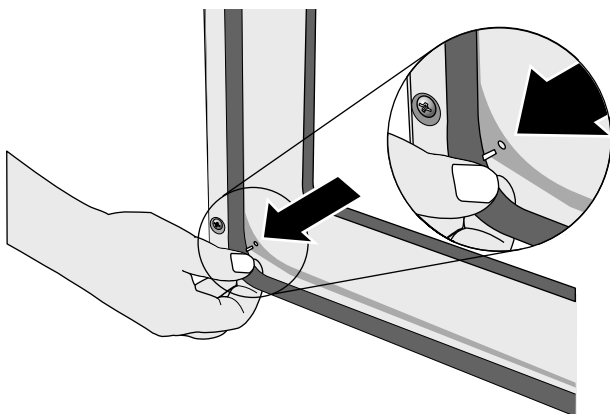
Die Ofentür öffnen, die Kontermutter unten am Schließhaken lösen und nach Bedarf ein- oder ausschrauben, bis die richtige Passform erreicht ist.



**16. Ofentürdichtung ersetzen**

Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Haken gehalten. Das nächste Haken ähnlich lösen und dies für alle Haken wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.



Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der

Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Haken um die Tür herum einhaken.

**17. Ein Grillelement ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

Die Grillwanne aus dem Grillraum nehmen. Aus dem Innenraum des Grillfachs den emaillierten Frontschutz vom Grilledach durch Lösen der zwei Schrauben und Unterlegscheiben entfernen.

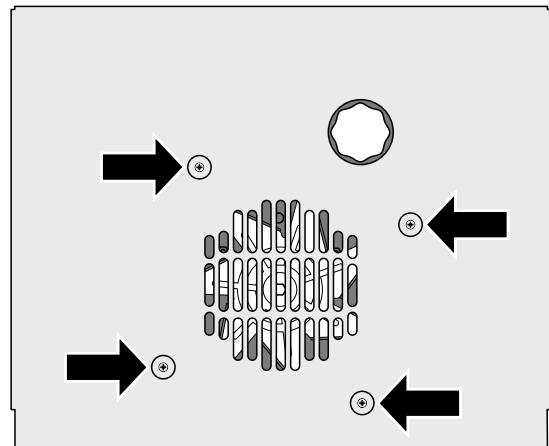
Die zwei Schrauben und Unterlegscheiben, mit denen der Fronträger des Grillelements befestigt ist, entfernen. Die Schrauben vom Grillelement entfernen.

Das Element vorsichtig herausheben, die Leitungen von den Anschlüssen am Element trennen (ihre Positionen notieren). Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Dann die Schrauben, mit denen die Stromabdeckung am hinteren Blech befestigt ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Hinterseite trennen.

Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Grillfunktion kontrollieren.

**18. Innere Rückwand des rechten Ofens entfernen**

Rechte Ofentür öffnen und die Schrauben und Unterlegscheiben entfernen, mit denen die innere Rückwand an der Rückseite des Ofens befestigt ist.



Innere Rückwand vorsichtig abheben. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Dabei darauf achten, dass die vier Schrauben und Unterlegscheiben fest angezogen sind.

**19. Ein Ofenelement ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 18). Zwei Schrauben von der Oberseite und eine Schraube von der Unterseite des Elements im Ofen entfernen.

Das Element vorsichtig herausheben, die Anschlüsse am Element trennen (ihre Positionen notieren).

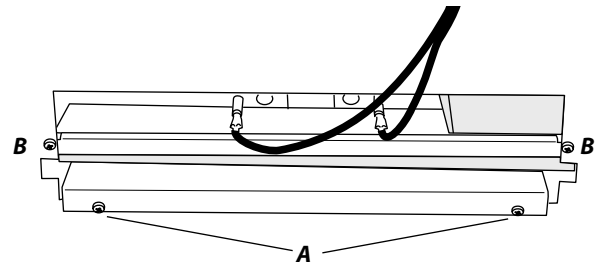
Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten.



**ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN**  
**Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.**

Dann die Schrauben, mit denen die Abdeckung der Elektrik am hinteren Blech befestigen ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Rückseite trennen.

Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.



Die zwei Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterklappen lassen. Die zwei Schrauben „B“ entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen.

Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen.

Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Befestigungsteile der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

**Oberes Element**

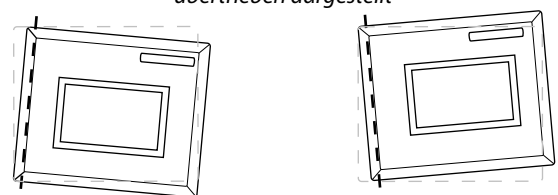
Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

**23. Einstellen des Hauptofentürwinkels**

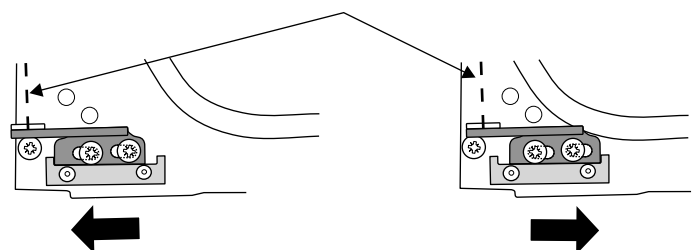
Das Scharnier an der Unterseite der Hauptofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern. Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mit Hilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen.

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

*Wirkung der Scharniereinstellung - zur besseren Sicht übertrieben dargestellt*



*Mittellinie des Scharnierbolzens*



*Zur besseren Sicht ohne Ofentür dargestellt.*

**20. Temperaturbegrenzer eines Ofenelements ersetzen**

Von der Stromversorgung trennen.

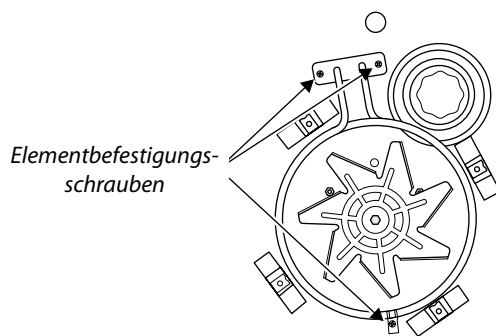
Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Der Temperaturbegrenzer befindet sich auf dem Erdungsblech neben den Ofenelementanschlüssen. Die Temperaturbegrenzerverdrahtung trennen, die Befestigungselemente lösen, mit denen der Temperaturbegrenzer am Erdungsblech befestigt ist, und entfernen.

Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

**21. Element des rechten Backofens entfernen**

Von der Stromversorgung trennen.

Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 18). Zwei Schrauben von der Oberseite und eine Schraube von der Unterseite des Elements im Ofen entfernen.



Das Element vorsichtig herausheben, die Anschlüsse am Element trennen (ihre Positionen notieren). Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten.

Dann die Schrauben, mit denen die Abdeckung der Elektrik am hinteren Blech befestigen ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Rückseite trennen.

Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Funktion des Ofens kontrollieren.

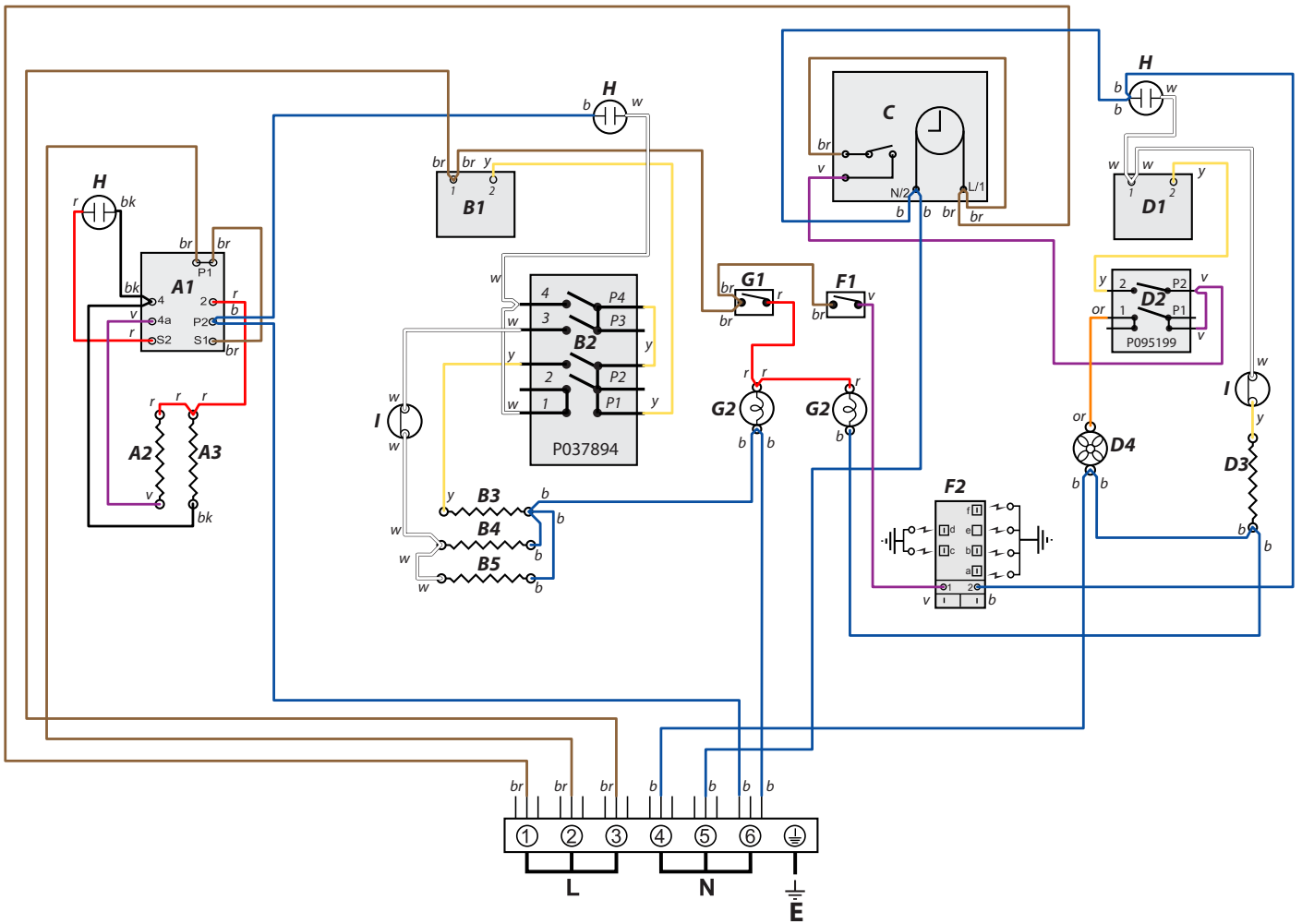
**22. Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen**

Von der Stromversorgung trennen.

**Unteres Element**

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben

# Schaltplan



## Legende

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	Bezeichnung
<b>A1</b>	Grillenergieregler
<b>A2</b>	Linkes grillelement
<b>A3</b>	Rechtes grillelement
<b>B1</b>	Thermostat backofen links
<b>B2</b>	Ofenschalter links
<b>B3</b>	Linkes Bräunungselement
<b>B4</b>	Linkes oberes element ofen
<b>B5</b>	Linkes unteres element ofen
<b>C</b>	Uhr

Code	Bezeichnung
<b>D1</b>	Rechtes Umluft-Thermostat
<b>D2</b>	Ofenschalter rechts
<b>D3</b>	Element rechter ofen
<b>D4</b>	Ofengebläse rechts
<b>F1</b>	Zündschalter
<b>F2</b>	Zündfunkengeber
<b>G1</b>	Ofenlichtschalter
<b>G2</b>	Backofenlühlampen
<b>H</b>	Neon
<b>I</b>	Thermischer Auslöser

Code	Farbe
<i>b</i>	Blau
<i>br</i>	Braun
<i>bk</i>	Schwarz
<i>or</i>	Orange
<i>r</i>	Rot
<i>v</i>	Voilett
<i>w</i>	Weiß
<i>y</i>	Gelb
<i>g/y</i>	Grün / gelb
<i>gr</i>	Grau

## Technische Daten

Dieser Herd gehört der Kategorie II2H3+ an.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. Ein Umstellungsatz von Erd- auf Flüssiggas ist im Lieferumfang des Herdes enthalten.

**INSTALLATEUR:** Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

**DATENSCHILDBEFESTIGUNG:** Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung.

Gas (Rp ½ hinten rechts)		Strom
Erdgas	20mbar	220 - 240V 50Hz
Butan	29mbar	
Propan	37mbar	

(Testdrücke siehe Gerätedatenschild)

## Abmessungen

Gesamthöhe	min 903mm	max 930mm
Gesamtbreite	1100mm; siehe „Aufstellung des Herdes“	
Gesamttiefe	648mm	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Mindestraum über Kochstelle	650mm	

## Nennwerte

Kochstelle	Erdgas		Flüssiggas	
		Gasdüse		Gasdüse
Rechter Wok-Brenner	3,65kW	innen 80	3,5kW (255g/h)	innen 54
		außen 129		außen 77
Große Brenner	3,0kW	134	3,0kW (218g/h)	87
Normalbrenner	1,7kW	109	1,7kW (124g/h)	68
Kleinbrenner	1,0kW	75	1,0kW (73g/h)	51

Gasbrennereingänge basieren auf spezifischem Brennwert

Backöfen	Ober-/Unterhitze		Umluft/Heißluft
	Backöfen	Bräunungselement	
	2,2 kW	1,15kW	2,5 kW
<b>Energieeffizienzklasse:</b> auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	A		A
<b>Energieverbrauch bei Standardbeladung</b>	0,99kWh		0,85kWh
<b>Nettovolumen (liters)</b>	67		67
<b>Typ</b>	Groß		Groß
<b>Kochzeit bei Standardbeladung</b>	40 minuten		38 minuten
<b>Oberfläche der Roste</b>	1400cm <sup>2</sup>		1400cm <sup>2</sup>

Grill	2,3kW
-------	-------

Maximale elektrische Gesamtlast bei 230 V, 7 kW (ungefährer Gesamtwert inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.)

**AGA CONSUMER PRODUCTS**

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526  
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

