



Fornuis HSB77.055N
Standherd HSB77.055N



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

GEBRUIKSAANWIJZING	4	INSTALLATIEVOORSCHRIFT	16
Veiligheidsvoorschriften	4	Veiligheidsvoorschriften	16
Algemene aanwijzingen	4	Vóór de opstelling	17
Veiligheid bij het gebruik	4	Apparaatklassen	17
Veiligheid bij de reiniging	5	Afmetingen van het apparaat	17
Veiligheid bij onderhoud en reparaties	5	Aangrenzende meubels	17
Uw nieuwe apparaat	5	Typeplaatje	17
Het bedieningspaneel	6	Richtlijnen voor be- en ontluchting	18
De kookplaat	6	Montage	18
De oven	7	Instelvoeten monteren	18
De elektronische klok	7	Elektrische aansluiting	18
Voor het eerste gebruik	8	Netkabel aansluiten	18
Tijd instellen	8	Voedingskabel vervangen	18
Oven verwarmen	8	Gasaansluiting	19
Toebehoren reinigen	8	Gasaansluiting aan het apparaat	19
Branderkelken en -deksels voorreinigen	8	Voorinstelling van de brander	19
Zo bedient u de kookplaat	9	Veiligheidsventiel installeren	19
Gasbranders ontsteken en uitschakelen	9	Flexibele slangen	19
Zo bedient u de oven	9	Dichtheid controleren	19
Functies van de oven	9	Ingebruikname	19
Oven in- en uitschakelen	9	Omschakelen naar een ander gastype	19
Zo bedient u de elektronische klok	9	Koppen vervangen	19
Instellingen veranderen	9	Minimale gastoevoer instellen	20
Instellingen wissen	9	Vloeibaar gas aansluiten	20
Geluidssignaal instellen	10	Algemene koptabel	20
Elektronische klok instellen	10	Apparaat bevestigen, positioneren en afstellen	20
Kookwerker instellen	10	Wandbevestiging monteren	20
Automatische tijdschakeling instellen	10	Apparaat positioneren	20
Reinigen en onderhouden	10	Apparaat afstellen	20
Ovenverlichting inschakelen	10		
Binnenruimte voorzien van laagje email	10		
Schoonmaakmiddelen	11		
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	11		
Inhangroosters reinigen	12		
Wat te doen bij storingen?	13		
Storingstabel	13		
Ovenlamp vervangen	13		
Servicedienst	13		
Tabellen en tips	14		
Tips om energie te besparen	14		
Bakken	14		
Braden	15		

GEBRUIKSAANWIJZING

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing met het oog op later gebruik of voor wanneer het toestel naar een andere eigenaar overgaat.

Algemene aanwijzingen

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk en particulier gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van maaltijden en nooit voor het verwarmen van de ruimte.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen. Kinderen niet met het apparaat of het verpakkingsmateriaal laten spelen.

De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt doordat men zich niet aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing houdt.

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

Veiligheid bij het gebruik

Risico van verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Nooit hete kookzones, de hete vlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Risico van verbranding!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Buig u wanneer u het openmaakt nooit over de apparaatdeur. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien.

Risico van verbranding!

Kookgerei en toebehoren worden heet tijdens het gebruik. Nooit heet kookgerei en toebehoren zonder pannenlappen of thermohandschoenen vastpakken.

Risico van verbranding!

Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Risico van brand!

Oververhit voedsel kan brand veroorzaken. Het toestel alleen onder toezicht gebruiken.

Risico van brand!

Brandbare materialen kunnen door de warmte vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayfles, reinigingsmiddelen) onder de kookplaat of in de onmiddellijke nabijheid daarvan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen in het apparaat bewaren of erop leggen.

Risico van brand!

Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Nooit gas-kookzones gebruiken zonder dat er kookgerei op staat.

Risico van brand!

Oververhit vet of olie kan brand veroorzaken. Nooit vet of olie verhitten zonder erbij te blijven. Wanneer olie of vet in brand geraakt is, mag dit nooit geblust worden met water. Het vuur met een deksel of branddeken verstikken.

Risico van brand!

Hete vloeistof met een hoog alcoholpercentage kan in de binnenruimte ontsteken en brand veroorzaken. Nooit grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) gebruiken. De deur van het apparaat voorzichtig openen.

Risico van kortsluiting!

De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten. Leg nooit een aansluitkabel op de hete kookzones.

Risico van kortsluiting!

Het aansluitsnoer van elektrische apparaten kan breken. Het aansluitsnoer nooit buigen of tussen de apparaatdeur klem laten zitten.

Risico van letsel!

Ongeschikt, beschadigd of verkeerd geplaatst kookgerei kan ernstig letsel veroorzaken. Nooit kookgerei met een onjuiste diameter gebruiken. Nooit beschadigd kookgerei gebruiken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht.

Gevaar van een elektrische schok!

Schakel de zekering van de huisinstallatie uit bij breuken, barsten of scheuren in de glaskeramische plaat. Neem contact op met onze klantenservice.

Attentie!

Schade aan het apparaat door hitteconcentratie: Folie, bakpapier of voorwerpen op de bodem van de binnenruimte kunnen het email beschadigen en de bak- en braadtijden veranderen. Nooit voorwerpen op de bodem van de binnenruimte leggen. Nooit de binnenruimte met welke soort folie dan ook bekleden.

Attentie!

Schade aan het apparaat door water of vruchtensap: Uitlekkend water of vruchtensap kan vlekken in de binnenruimte achterlaten. Het email kan beschadigd raken. Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Nooit platen met vochtige vruchtentaart te royaal beleggen.

Attentie!

Opeenhoping van warmte door ongeschikt kookgerei: Ongeschikt kookgerei (ook grillsteen) kan hitteconcentratie veroorzaken wanneer dit door meerdere branders wordt verwarmd. Nooit gas-kookzones met ongeschikt kookgerei gebruiken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht

Attentie!

Hitteschade door geopende apparaatdeur: Bij het openen van de apparaatdeur tijdens en na het gebruik kunnen hitte en vocht optreden. Aangrenzende apparaten en meubels kunnen worden beschadigd. Het apparaat in gesloten toestand laten afkoelen. De afdichting van de apparaatdeur schoon houden.

Attentie!

Schade aan het apparaat door transport: De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken. Het apparaat nooit aan de deurgreep vasthouden of dragen.

Attentie!

Schade aan het apparaat door ongeschikte toebehoren: Alleen originele toebehoren gebruiken.

Attentie!

Schade aan het apparaat door verkeerd gebruik van de apparaatdeur: Nooit iets op de geopende deur plaatsen. Nooit kookgerei, toebehoren of andere voorwerpen op de apparaatdeur plaatsen.

Attentie!

Hitteschade door langere gebruikstijd: Bij een langere gebruikstijd ontstaan hitte en vocht. Aangrenzende apparaten en meubels kunnen worden beschadigd. Bij een langere gebruikstijd een afzuigkap inschakelen of intensief ventileren.

Veiligheid bij de reiniging

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Risico van letsel!

De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Nooit de scharnieren aanraken. Nadat de apparaatdeur bevestigd is altijd alle scharniervergrendelingen sluiten.

Kans op een elektrische schok!

Water en stoom bij stroomgeleidende onderdelen kunnen leiden tot een elektrische schok. Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Veiligheid bij onderhoud en reparaties

Risico van letsel!

Een beschadigd apparaat kan aanzienlijk letsel veroorzaken. Nooit zelf reparaties aan het apparaat uitvoeren. Bij een beschadiging zekeringen eruit draaien of uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk letsel veroorzaken. Nooit zelf reparaties aan het apparaat uitvoeren. In geval van reparaties of bij een storing van het apparaat contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

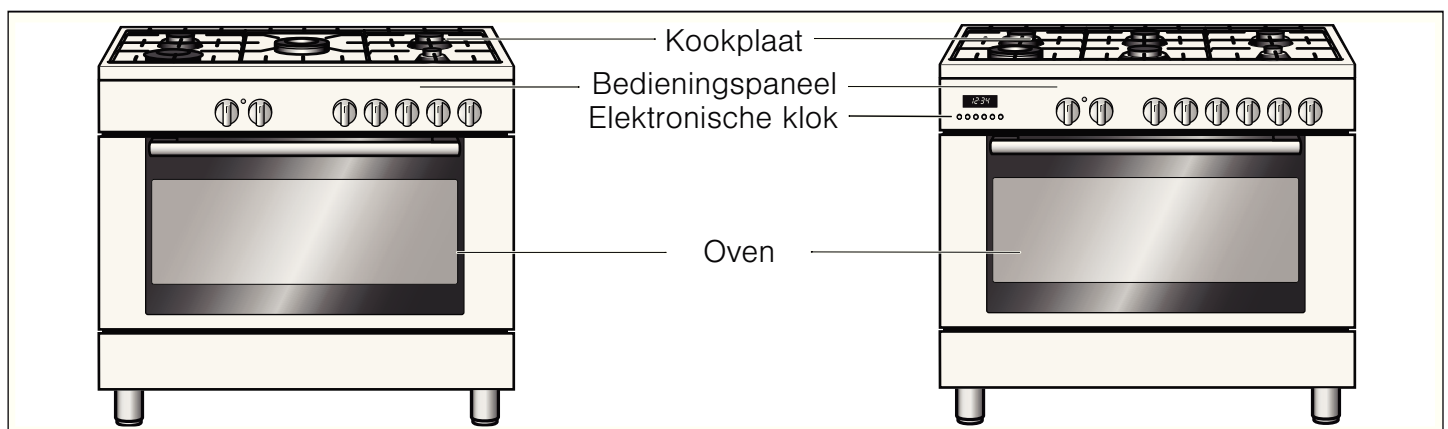
Beschadigde elektriciteits snoeren of gaslangen kunnen aanzienlijk letsel veroorzaken. Beschadigde elektriciteits snoeren of gaslangen nooit zelf vervangen. Deze dienen direct te worden vervangen door de klantendienst of vakkundig personeel.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

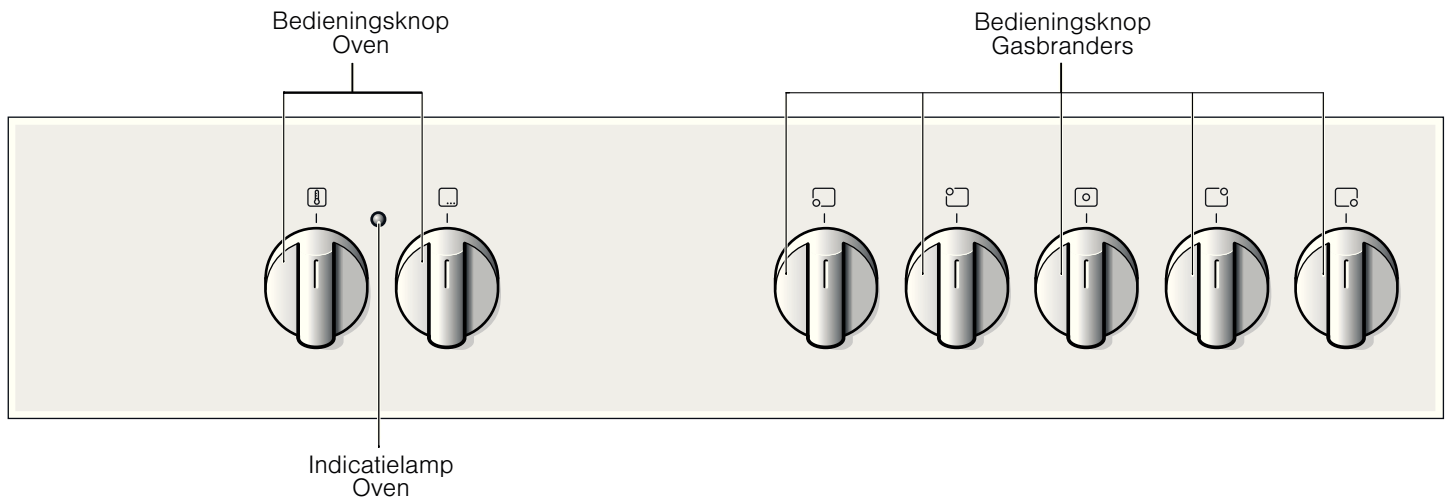
- het bedieningspaneel
- de elektronische klok

- de kookplaat
- de oven
- de toebehoren

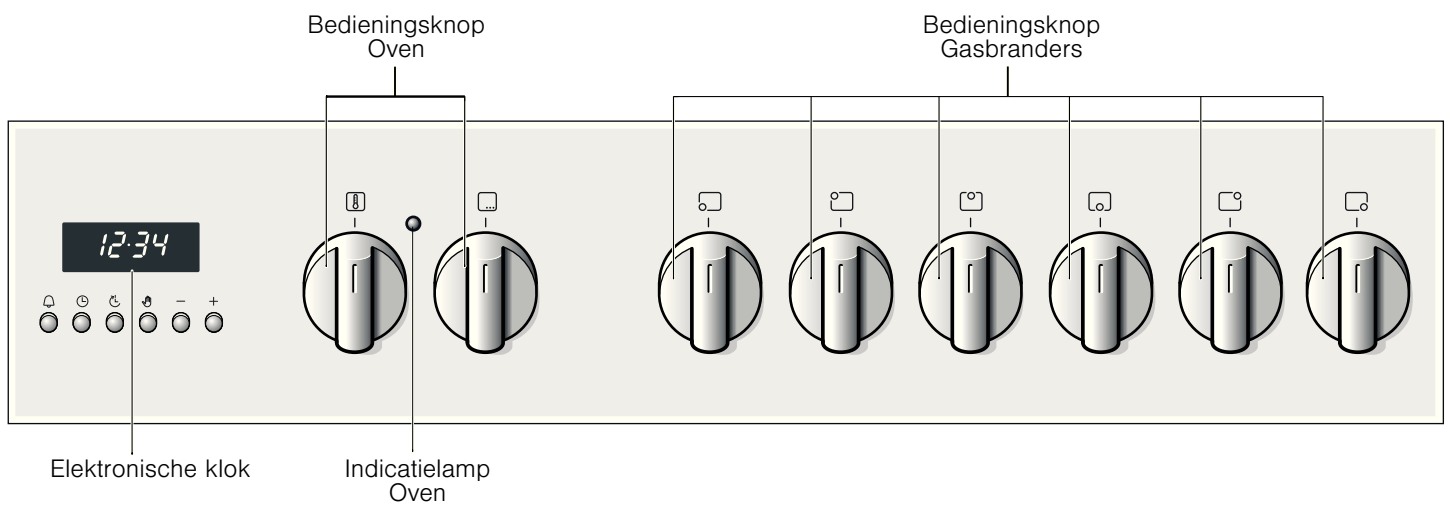


Het bedieningspaneel

Voor model HSB775055N:

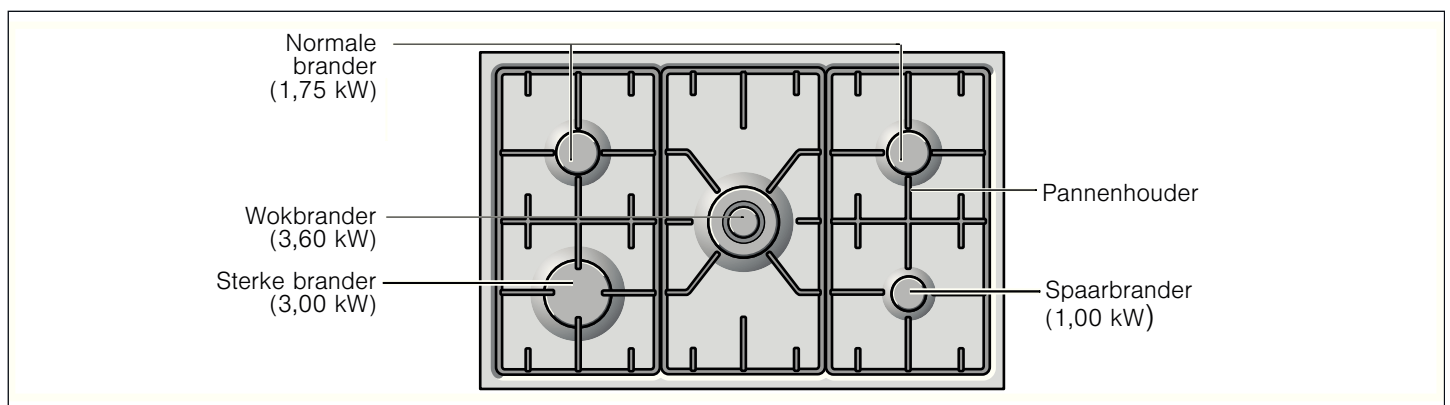


Voor model HSB776055N:

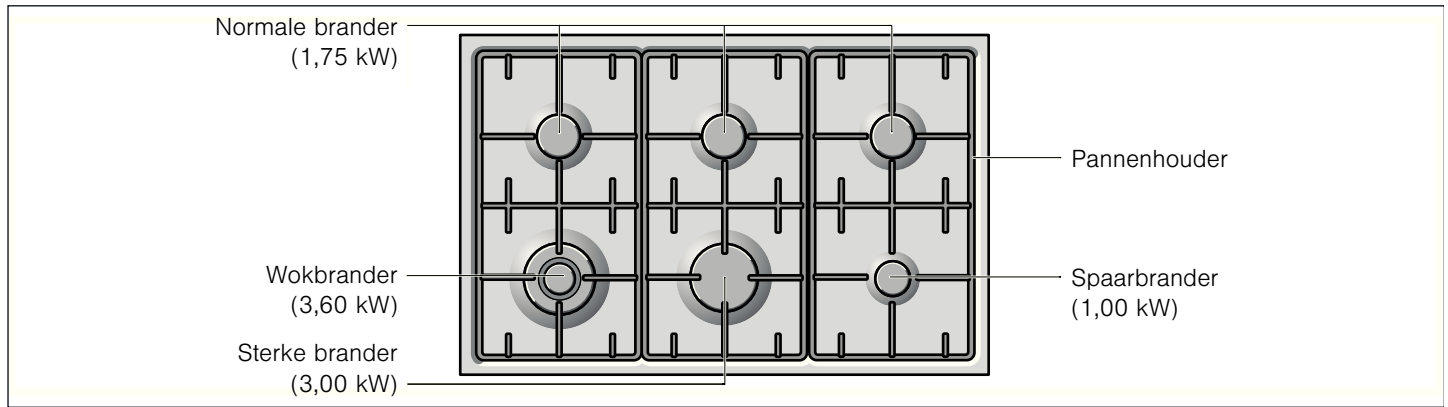


De kookplaat

Voor model HSB775055N:



Voor model HSB776055N:



Soorten gasbranders

Gasbranders	Diameter van de pan
Spaarbrander	8– 16 cm
Normale brander	12– 20 cm
Sterke brander	18– 22 cm
Wokbrander	22– 26 cm

Bedieningsknop voor gasbranders

Met de bedieningsknoppen voor gasbranders stelt u het vermogen van de gasbranders in.

Aan het symbool boven de bedieningsknop kunt u zien bij welke gasbrander de knop hoort.

Symbol	Betekenis
○	Uit
✱	Ontstekingsstand
⊕	grote vlam, hoogste stand
⊕	spaarvlam = laagste stand

De oven

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

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbol	Betekenis
○	Uit
🔦	Ovenlamp
🕒	Ontdooistand
📄	Boven-/onderwarmte
🔥	Hete lucht
🍷	Grill
🍷	Grill, groot
🌀	Circulatiegrill
🍕	Pizzastand

Wanneer u instelt, brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Temperatuurknop

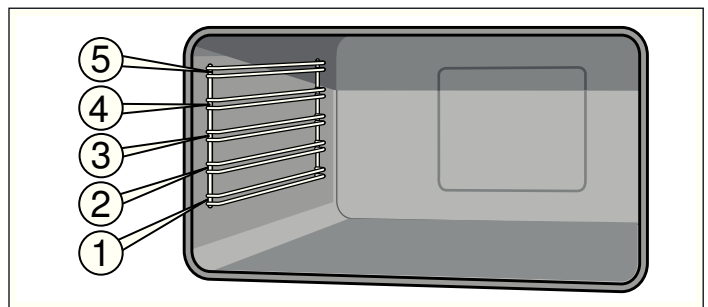
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Symbol	Betekenis
○	Uit
60 - max	Temperatuurbereik in °C

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de hoofdoven worden geplaatst.

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



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

Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster (2x) Voor servies, taartvormen, braad, grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.



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

De elektronische klok

Met de elektronische klok kunt u de oven regelen. Zo kunt u bijv. vooraf het tijdstip instellen waarop de oven moet inschakelen of waarop het bak- of kookproces door de automatische tijdsinschakeling dient te worden beëindigd. De elektronische klok kan ook als kookwekker worden gebruikt.



Display





Symbol	Betekenis
	Kookwekker
AUTO	Automatische tijdsschakeling (duur gebruikstijd, einde gebruikstijd)
	Handmatig

Het symbool  is permanent verlicht, behalve:

- na afloop van de automatische tijdsschakeling
- voordat het automatisch in- en uitschakelen start
- na een stroomonderbreking

Functietoetsen

U kiest de functie uit door meerdere keren op de betreffende functietoets te drukken. Met de toetsen + en - stelt u de tijdsduur of de tijd in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.



Symbol	Betekenis	Gebruik
	Kookwekker	Tijdsduur instellen
	Werkingsduur	Tijdsduur instellen voor automatisch uitschakelen
	Einde werkingsduur	Later tijdstip instellen voor de automatische in- en uitschakeling
	Handmatig	Automatische tijdsschakeling afbreken
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Voor het eerste gebruik

Neem de volgende aanwijzingen in acht voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

Ga om te beginnen na of op het display het symbool AUTO en drie nullen knipperen. Stel met de elektronische klok de tijd in.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

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

1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Oven reinigen

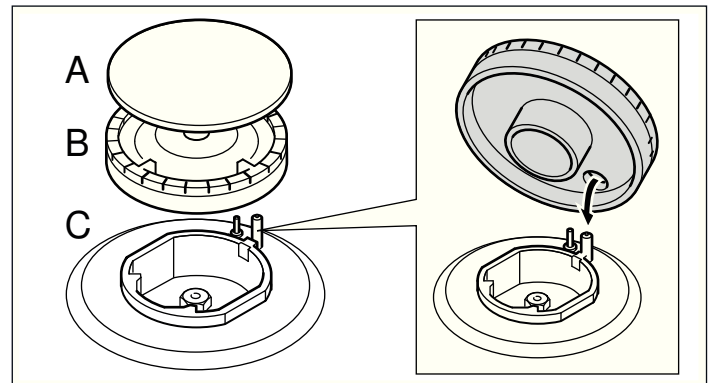
1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Branderkelken en -deksels voorreinigen

Hiervoor gaat u als volgt te werk:



1. Maak de branderdeksele (A) en kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Droog de onderdelen goed af.
3. Plaats de betreffende branderkelk (B) op de bijbehorende kookzone (C).
4. Leg branderkelk (A) precies op branderkelk (B).





Zo bedient u de kookplaat

Gasbranders ontsteken en uitschakelen

Let erop dat de branderdeksel altijd exact op de branderkerk zit. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.

Gasbrander automatisch ontsteken





1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste kookzone.
2. Druk de bedieningsknop voor de gewenste kookzone in en draai hem naar links in de stand .
3. De bedieningstoets enkele seconden lang ingedrukt houden. De gasbrander ontsteekt automatisch.
4. Stel de gewenste vlamgrootte in.

Tussen de stand  en  is de vlam niet stabiel. Kies daarom altijd een stand tussen grote vlam  en spaarvlam .


Gasbranders handmatig aansteken

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbranders met de hand ontsteken.

1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste kookzone.
2. Druk de bedieningsknop voor de gewenste kookzone in en draai hem naar links in de stand .
3. Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
4. Stel de gewenste vlamgrootte in.

Tussen de stand  en  is de vlam niet stabiel. Kies daarom altijd een stand tussen grote vlam  en spaarvlam .







Gasbrander uitschakelen.


Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone naar rechts in de stand .

Zo bedient u de oven

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

Functies van de oven

Functie	Toepassing
 Ontdooistand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, brood en slagroomtaarten.
 Boven- en onder-warmte	Voor cake in vormen, soufflés, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grill, groot	Voor steaks, worstjes, vis en toast
 Circulatiegrillen	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

Functie	Toepassing
 Pizzastand	Voor diepvriesproducten zoals pizza's of frites.

Oven in- en uitschakelen

Oven inschakelen



Houd de apparaatdeur tijdens het gebruik steeds gesloten.

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

De oven gaat aan.

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

Oven uitschakelen

1. Draai de functiekeuzeknop in de stand .
2. Draai de temperatuurknop in de stand .

De oven gaat uit.

Zo bedient u de elektronische klok


U kunt de elektronische klok met de hand bedienen. Eerst op de betreffende functietoets drukken en vervolgens de tijd of de tijdsduur met de toetsen + en - instellen. De ingestelde waarde wordt overgenomen.

U kunt de instellingen ook tijdens het gebruik veranderen of wissen en het proces zo afbreken.

Instellingen veranderen

1. Druk op de betreffende functietoets . Het symbool is verlicht.
2. Wijzig de instellingen met de toetsen + en -.

Instellingen wissen

1. Druk op de betreffende functietoets . Het symbool is verlicht.
2. Druk op de toets - , tot 0.00 op het display verschijnt. Of: druk om de automatische tijdschakeling af te breken op de functietoets .
3. Wanneer de automatische tijdschakeling in gebruik is geweest: schakel de oven uit.

Geluidssignaal instellen

U kunt kiezen tussen drie tonen op een moment dat er geen programma loopt.

Druk herhaaldelijk op de toets - tot u het gewenste geluid hoort. Het geluid wordt overgenomen.



Elektronische klok instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking verschijnen op het display het symbool AUTO en drie nullen. Stel de dagtijd in.

De bedieningsknop voor de oven dient uitgeschakeld te zijn.

Tijd instellen



U kunt de tijd alleen instellen wanneer er geen andere functie wordt gebruikt.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: de klok omzetten van bijv. zomer- naar wintertijd



U kunt de tijd alleen instellen wanneer er geen andere functie wordt gebruikt.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Kookwerker instellen

De kookwekker loopt achteruit en geeft na afloop van de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal. De kookwekker loopt onafhankelijk van de oven.

Tijdsduur instellen

1. Druk op de functietoets .
2. Stel met de functietoetsen + en - de tijdsduur in. Het symbool  is verlicht.

De tijdsduur is afgelopen

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.


Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Automatisch uitschakelen

Het bakken of braden begint direct. U kunt de keuken ook gedurende kortere tijd verlaten.

Werkingsduur instellen



1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in. Na enkele seconden start de oven en verschijnt de actuele tijd op het display.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en het symbool AUTO knippert.

De oven gaat uit.


Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

1. Draai de functiekeuzeknop in de stand .
 2. Draai de temperatuurknop in de stand .
- De oven gaat uit.


Automatisch in- en uitschakelen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.

Werkingsduur instellen



1. Druk op de functietoets .
2. Stel met de toets + het einde van de werkingsduur in. De oven gaat tijdelijk uit. De actuele tijd verschijnt op het display. De oven start later automatisch.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en het symbool AUTO knippert.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

1. Draai de functiekeuzeknop in de stand .
 2. Draai de temperatuurknop in de stand .
- De oven gaat uit.

Reinigen en onderhouden

Wanneer u het apparaat goed verzorgt en schoonmaakt, blijft het lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.


Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Ovenverlichting inschakelen

Om de oven gemakkelijker schoon te maken kunt u de ovenlamp inschakelen. Draai de functiekeuzeknop hiervoor in de stand .

Binnenruimte voorzien van laagje email

Voor model HSB776055N:

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Zelfreinigende oppervlakken

De achterkant en de zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik **voor de kookplaat**:

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

Gebruik **voor de oven**:

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddel
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het apparaat komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.
Gasbranders	Verwijder de branderkes en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.

Bereik	Schoonmaakmiddel
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

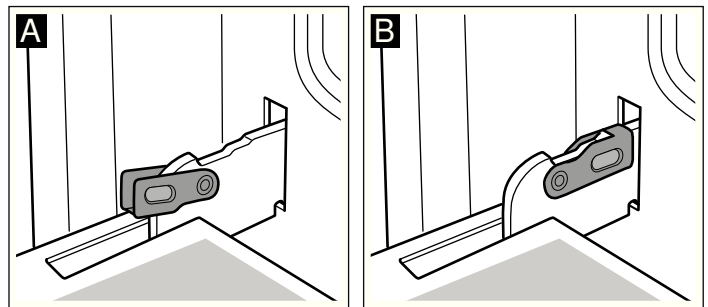
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

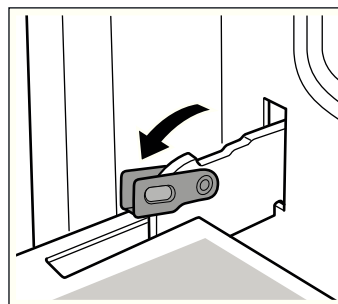
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Nooit de scharnieren aanraken. Nadat de apparaatdeur bevestigd is altijd alle scharniervergrendelingen sluiten.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Deze kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

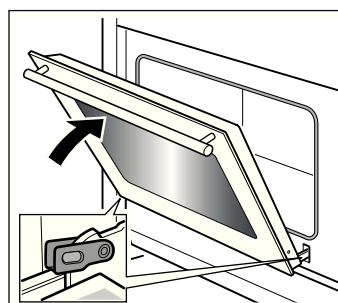


Apparaatdeur verwijderen

1. Open de apparaatdeur.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



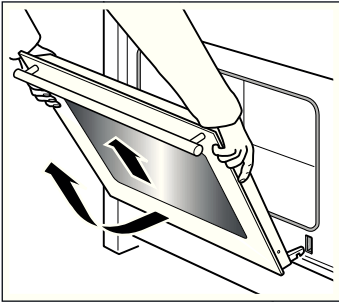
3. Sluit de apparaatdeur zover tot u bij ongeveer 30° (ten opzichte van de gesloten apparaatdeur) een weerstand voelt.



4. Pak de apparaatdeur met beide handen aan de linker- en rechterkant beet.

5. Sluit de apparaatdeur nog wat meer.

6. Houd hem schuin en neem hem er naar boven uit.

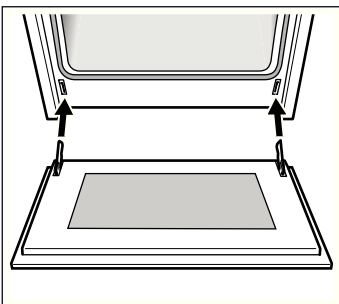


De apparaatdeur niet demonteren.

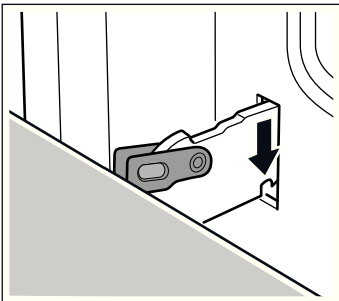
Apparaatdeur inbrengen

1. Zet de apparaatdeur schuin.

2. Plaats beide scharnieren in de opnames links en rechts.

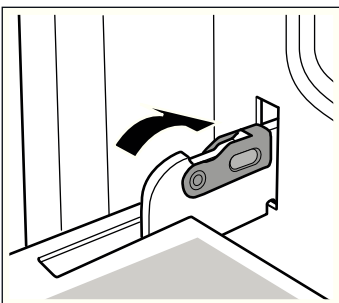


3. De uitkeping op de scharnier dient aan beide kanten in te klikken.



4. Open de apparaatdeur.

5. De beide blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen.



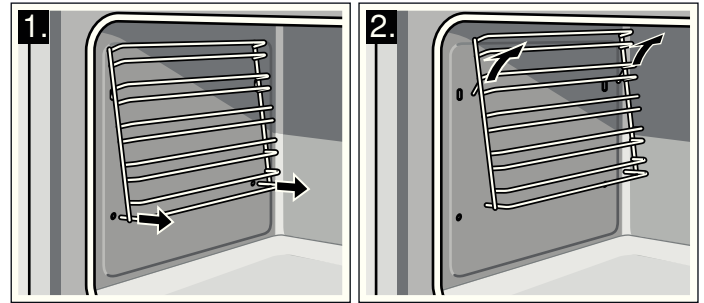
6. Sluit de apparaatdeur.

Inhangroosters reinigen

U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

De inhangroosters zijn steeds met vier punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

Inhangroosters verwijderen



1. Pak het inhangrooster aan de onderkant vast en trek het een beetje naar voren.

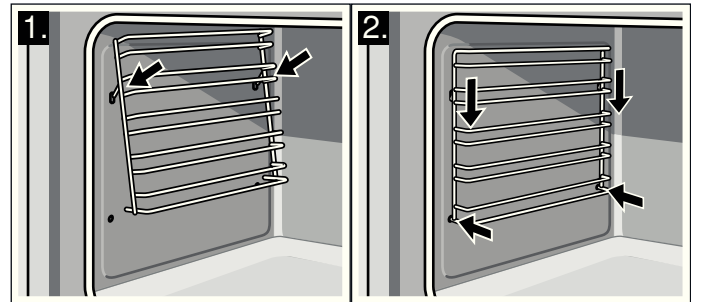
De onderste haken van het inhangrooster laten los.

2. Pak het inhangrooster aan de bovenkant vast en trek het uit de openingen.

Inhangroosters reinigen

Reinig de inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel.

Inhangroosters inbrengen



1. Steek de bovenste haken in de openingen in de zijwand.

2. Trek het inhangrooster naar beneden en steek de onderste haken in de openingen.

Wat te doen bij storingen?

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

⚠ Risico van letsel!

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

Storingstabel

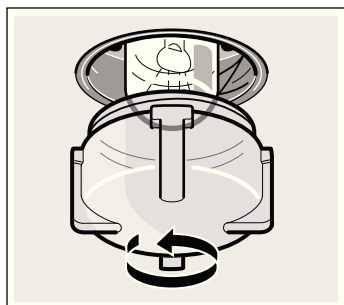
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Het symbool AUTO en drie nullen lichten op.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp. (Zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen")
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.

Ovenlamp vervangen


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

⚠ Kans op een elektrische schok!

De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.



1. Open de apparaatdeur.
2. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
3. Verwijder de glazen afscherming van de lamp uit de oven door hem naar links te draaien.
4. Vervang de ovenlamp door een van hetzelfde type.
Spanning: 230 V;
Vermogen: 25 W;
Schroefdraad: E14;
Temperatuurbestendigheid: 300 °C
5. Draai de glazen afscherming van de ovenlamp weer in.
6. Neem de theedoek weer uit de oven en schakel de zekering weer in.

Draai de functiekeuzetoets in de stand  om te controleren of de ovenverlichting functioneert.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op de achterkant van het apparaat. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.

FD

Servicedienst 

Tabellen en tips

Hier krijgt u tips en trucs voor het klaarmaken van levensmiddelen met uw apparaat. Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht en welke toebehoren op welke inschuihoogte gebruikt dienen te worden.

U krijgt talrijke tips over de vormen en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Tips om energie te besparen

Hier krijgt u een paar tips voor energiebesparing bij het gebruik van de kookplaat en de oven.

Tips voor het gebruik van de kookplaat

- Let erop dat de diameter van het kookgerei is aangepast aan de diameter van de gebruikte gasbrander.
- In het hoofdstuk "Uw nieuwe apparaat - De kookplaat" vindt u een overzicht van de juiste diameters.
- De vlam van de gasbrander mag niet groter zijn dan de diameter van het kookgerei.
- Gebruik kookgerei met een platte bodem.
- Gebruik zo mogelijk kookgerei met deksels, om stroom te sparen.
- Gebruik weinig water wanneer u de bereidingstijd van bijv. groente en aardappels wilt verkorten.

Tips voor het gebruik van de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor de

tweede taart of cake korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.
- Houd de apparaatdeur tijdens het gebruik steeds gesloten. Zo nodig opent u de apparaatdeur maar even. Anders daalt de temperatuur en moet de oven nawarmen.

Bakken

Bakvormen


















- Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.
- Bij heldere bakvormen van dun materiaal of bij glazen vormen wordt de baktijd langer. Het gerecht wordt ongelijkmatig gebruid.
- Zet de bakvormen altijd in het midden van het bak- en braadrooster.

Aanwijzingen bij de tabellen







- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Om deze reden zijn in de tabellen bereiken aangegeven.
- Probeer eerst de laagste waarde. Indien nodig kiest u de volgende keer een hogere instelling.
- Wanneer het gerecht met hete lucht op twee niveaus wordt klaargemaakt, dan moet de bereidingstijd met 5-10 minuten worden verlengd.

Taart, cake en gebak

De waarden die in de volgende tabel worden opgegeven gelden voor gerechten die in de voorverwarmde oven worden geplaatst. Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

Soort gebak	Inschuihoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Vruchtenflan	2		200 - 220	30
	2		180 - 200	40 - 50
Eenvoudige laagjestaart	2		160 - 180	35 - 45
Laagjescake	2		200 - 220	40 - 45
Cake	2		200 - 230	25 - 35
Rozijnencake	2		230 - 250	30 - 40
Zoete broodjes	1		160 - 180	45
	2		170 - 180	40 - 60
Strudel	2		160	25 - 35
Tompoezen	2		180 - 200	20 - 30
Lepelbiscuitpudding	2		170 - 180	30 - 40
Lepelbiscuitpudding	2		150 - 180	50 - 60
	2		160	30 - 50
Brood	2		200 - 220	40
Theecake	1		160	50 - 60
Gebak van zandtaartdeeg	1		200	15
Schuimgebak	2		100	60

Soufflés, toast, pizza's

Gerecht	Inschuihoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne 0,5 kg	1		200 - 220	20 - 25
Pastaschotel 0,5 kg	1		200 - 220	25 - 30
Creoolse rijst 0,5 kg	1		230	20 - 25
Pizza 0,5 kg	1		210 - 230	30 - 45
Quiches	1		220	30
Belegde toast	2		230 - 250	7

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is de cake klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif het gebak verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Let op recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Braden

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm altijd midden op het rooster. Voor grote stukken vlees is ook de geëmailleerde bakplaat geschikt.

Tips voor het braden

- Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Doe bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels en bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels vloeistof, afhankelijk van de grootte.
- Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, water met een beetje zout of sinaasappelsap.
- Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

- Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

Aanwijzingen bij de tabellen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en braadduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de kwantiteit van de levensmiddelen. Om deze reden zijn in de tabellen bereiken aangegeven.
- Probeer eerst de laagste waarde. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.
- Wanneer het gerecht met hete lucht op twee niveaus wordt klaargemaakt, moet de bereidingstijd met 5-10 minuten worden verlengd.

Vlees en vis

Gerecht	Inschuihoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees 1 - 1,2 kg	1		200 - 220	30 - 40
	2		160 - 180	65 - 90
Rosbief (kort gebakken) 1 - 1,5 kg	1		180 - 190	40 - 45
Gebraden lamsvlees 1 - 1,5 kg	1		140 - 160	100 - 130
Gebraden varkensvlees 1 - 1,2 kg	1		250	60
	1		160 - 170	70 - 100
Braadkip	1		180	70 - 90
Gebraden eend 1,5 - 2 kg	1		170 - 180	100 - 160
Gebraden gans 3 - 3,5 kg	1		160 - 180	120 - 160
Gebraden kalkoen 5 - 7 kg	1		160 - 170	160 - 240
Gebraden haas 2 kg	1		160 - 170	80 - 100
Soufflés 1 kg	1		200	60
Gebraden konijn 2 kg	1		170 - 180	30 - 50
Vis 1 kg	1		180 - 240	45

Tips voor het braden

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Neem het opgegeven gewicht als uitgangspunt en verleng of verkort de bereidingstijd in overeenstemming hiermee.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuihoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

INSTALLATIEVOORSCHRIFT

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten.

Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Bij schade of storingen door een verkeerde montage of installatie is de monteur resp. de installateur aansprakelijk.

Voor de installatie dienen de toepasselijke bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappij te worden nageleefd (bijv. Duitsland: DVGW-TRGI/TRGF; Oostenrijk: ÖVGW-TR).

Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroom- en gastoevoer af.

De gegevens over de spanning, de gasdruk en het gastype op het typeplaatje dienen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden overeen te stemmen.

Elektrische apparaten moeten altijd geaard worden.

Wanneer er een afzuigkap wordt aangebracht, dient dit te gebeuren volgens het bijbehorende installatievoorschrift. Houd hierbij een minimale afstand van 650 mm tot de kookplaat aan.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Vóór de opstelling

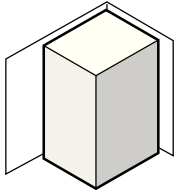
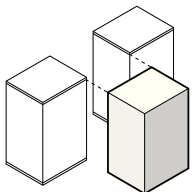
Houd u aan de volgende opgaven voor het apparaat en de richtlijnen voor be- en ontluchting.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- de apparaatklassen
- de afmetingen van het toestel
- de afstanden tot aangrenzende meubels
- het typeplaatje

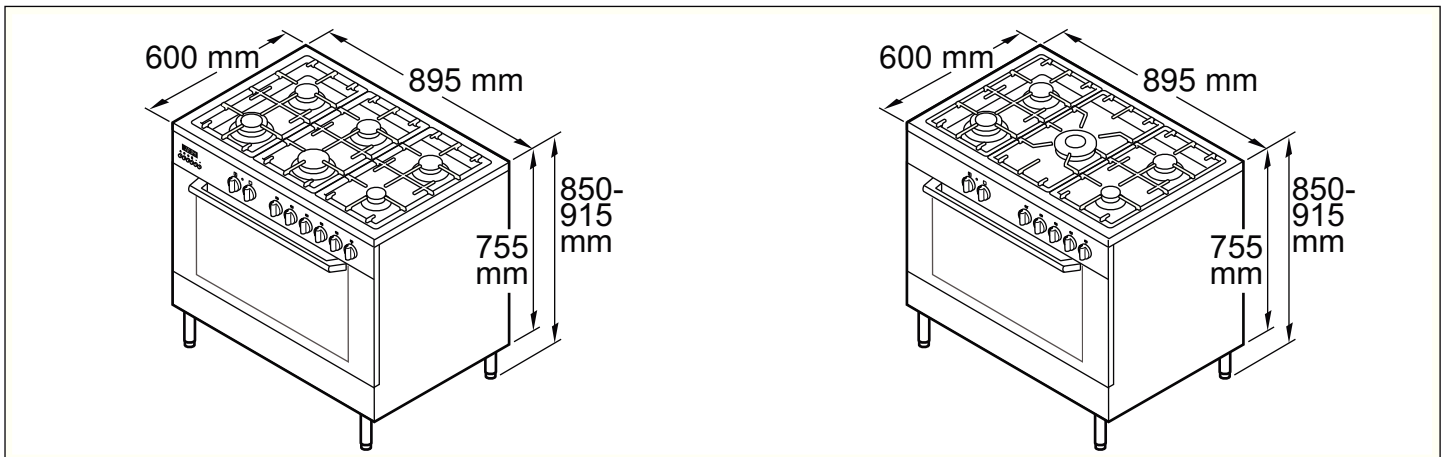
Apparaatklassen

Dit toestel voldoet aan de volgende apparaatklassen:

Apparaatklasse	Beschrijving
	Klasse 1 niet vlak aangebouwd kooktoestel
	Klasse 2 - subklasse 1 Kooktoestel direct aansluitend tussen twee eenheden, bestaande uit een afzonderlijke eenheid, kan echter ook zo worden geïnstalleerd dat de zijwanden toegankelijk zijn

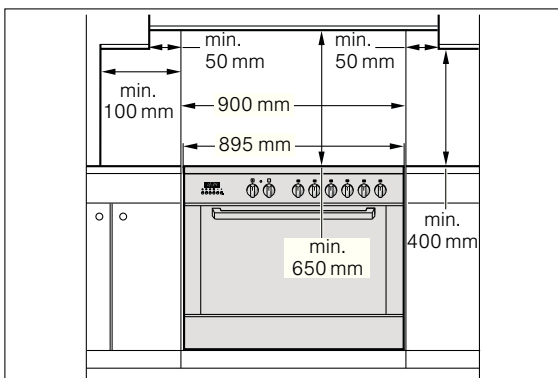
Afmetingen van het apparaat

Houd u aan de aangegeven afmetingen.



Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels dienen uit niet-brandbaar materiaal te bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90 °C temperatuurbestendig te zijn. Wordt het toestel direct in de buurt van andere eenheden geïnstalleerd, dan dient u de in de afbeelding aangegeven minimale afstanden aan te houden.



Typeplaatje

U vindt de technische gegevens van het apparaat op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.

De instelwaarden staan aangegeven op een sticker op de apparaatverpakking.

Voer productnummer (E-nr)
fabrieksnummer (FD)
fabrieksinstellingen voor gastype / gasdruk en het eventueel omgeschakelde gastype in onderstaande tabel in. De wijzigingen die aan het toestel worden aangebracht en het type aansluiting zijn doorslaggevend voor een veilig en juist gebruik ervan.

E-nr.	FD-nr.
Service dienst 	
Gastype / Gasdruk	
Fabrieksinstelling	
Gastype / Gasdruk	
Omschakeling	

Richtlijnen voor be- en ontluchting

Dit toestel mag alleen in een ruimte die voldoende kan worden geventileerd en volgens de geldende voorschriften en ventilatiebepalingen worden opgesteld.

Let erop dat het voor de verbranding noodzakelijke luchtvolume niet lager mag zijn dan het vermogen van 2 m³/h kW (zie kW totaalvermogen op het typeplaatje).

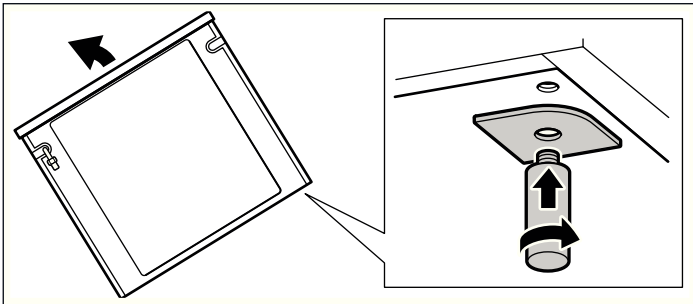
Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.

Montage

Het toestel wordt altijd geleverd met een set instelvoeten.

Instelvoeten monteren

Hiervoor gaat u als volgt te werk:



1. Verwijder alle niet vast gemonteerde onderdelen, met name pannenhouders en branders.
2. Neem de toebehoren uit de oven.
3. Til het apparaat aan één kant van de vloer af en kantel het.
4. Schroef de instelvoeten met de plaatjes in de opnameopeningen aan de onderkant van het toestel. Moet u daarna aan het toestel trekken, schroef de instelvoeten dan helemaal in.
5. Nivelleer het apparaat pas definitief wanneer de elektrische aansluiting, de gasaansluiting en alle installatiewerkzaamheden afgesloten zijn.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Het apparaat dient volgens de nieuwste IEE-richtlijnen (Institution of Electrical Engineers) te worden geïnstalleerd. Bij een verkeerde aansluiting kan het toestel worden beschadigd.

Verzekert u ervan dat de spanningswaarde van het elektriciteitsnet overeenkomt met de aangegeven waarde op het typeplaatje. U vindt het typeplaatje op de achterkant van het toestel.

Zorg ervoor dat het elektriciteitsnet volgens voorschrift geaard is en de zekering en het betreffende kabel- en leidingsysteem bestand zijn tegen de belasting van het apparaat.

Het is aan te bevelen het stroomcircuit van het toestel te beveiligen met een zekering van 16 ampère.

Let er bij het leggen van de kabel op dat:

- de kabel niet ingeklemd of bekneld wordt.
- de kabel bijv. niet in contact komt met snij- of scherpe kanten.
- de kabel niet in contact komt met onderdelen die een temperatuur van meer dan 50 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Netkabel aansluiten

Bij een directe aansluiting op het elektriciteitsnet is een schakelaar met contactafstand vereist. Een volledige scheiding onder de in overspanningscategorie III gestelde voorwaarden dient gewaarborgd te zijn.

De aardingskabel is hiervan uitgezonderd.

Voedingskabel vervangen

De voedingskabel wordt vervangen via de kroonstrip. De kroonstrip bevindt zich aan de achterkant van het toestel.

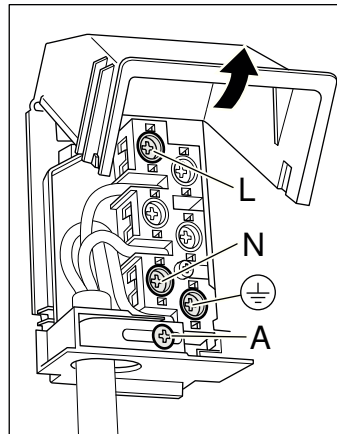
De voedingskabel dient van het volgende type te zijn:

- H05RRF
- 3 x 1,5 mm²

■ 230 V~

Geef de voedingskabel wat extra lengte, zodat u het toestel iets naar voren kunt trekken voor schoonmaakwerkzaamheden.

Hiervoor gaat u als volgt te werk:



1. Trek de voedingskabel uit de contactdoos.
2. Open de klemmenkast.
3. Draai de schroef (A) van de kroonstrip los.
4. Draai de schroefcontacten los.
5. Vervang de kabel door een van gelijke lengte.

Aanwijzing. De kabel dient overeen te komen met de opgaven in de paragraaf "Type netkabel".

6. Verbindt de geel-groene ader met de klem (⊕).

Aanwijzing. Deze ader moet ongeveer 20 mm langer zijn dan de overige aders.

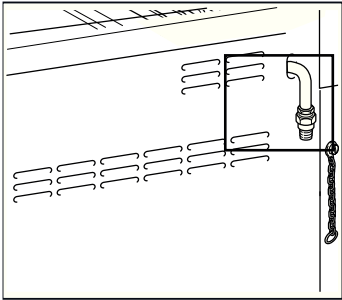
7. Verbind de blauwe nulleiding met de klem (N).
8. Verbindt de leidingskabel met de klem (L).

Gasaansluiting

Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de op dat moment geldende voorschriften. Controleer voor de installatie van het apparaat of de plaatselijke voorwaarden (gastype en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstelling vindt u op het typeplaatje. De aansluiting op de gasleidingen en de afdichtingen dient vakkundig en volgens de op dat moment geldende normen te worden uitgevoerd.

Gasaansluiting aan het apparaat

De 1/2" schroefaansluiting voor de gasleiding bevindt zich rechtsachter op het apparaat. De gasaansluiting op het toestel komt overeen met ISO 228-1. Er is een adapter voor een aansluiting conform ISO 7-1 voorgeïnstalleerd.



Voorinstelling van de brander

De branders zijn vooraf ingesteld op aardgas G25 (25 mbar).

Veiligheidsventiel installeren

De montage van een veiligheidsventiel voor het openen en sluiten van de gastoevoer is verplicht. Bouw het veiligheidsventiel in tussen de gastoevoerleiding naar de betreffende ruimte en het toestel. Zorg ervoor dat dit ventiel vrij toegankelijk is.

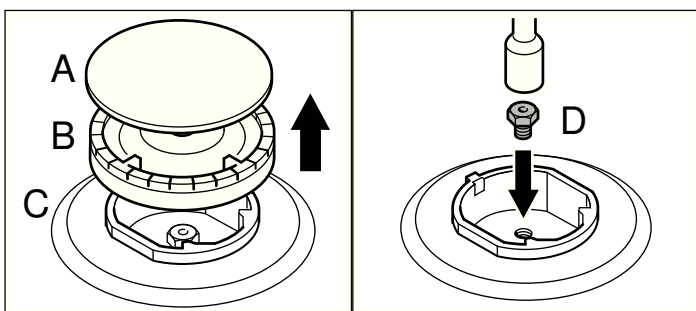
Omschakelen naar een ander gastype

Wanneer het apparaat niet is ingesteld op het beschikbare gastype, dient het omgeschakeld te worden. Ook de omschakeling naar een ander gastype dient door een erkend vakman en met inachtneming van de geldende regelingen te worden uitgevoerd. Op het typeplaatje staat aangegeven welk gastype en welke gasdruk in de fabriek zijn ingesteld.

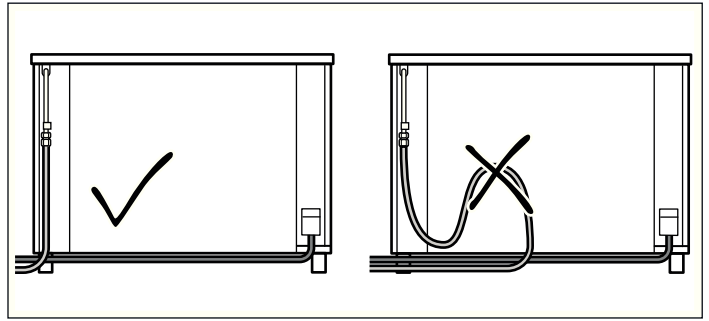
Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.

Om naar een ander gastype om te schakelen, moeten de koppen, in veel gevallen ook de bypasskoppen, worden vervangen. De minimale gasstroom dient te worden ingesteld.

Koppen vervangen



Flexibele slangen



Gebruikt u flexibele slangen, zorg er dan voor dat:

- de slangen niet ingeklemd of bekneld raken.
- de slangen niet worden onderworpen aan trek- of draaikrachten.
- de slangen bijv. niet in contact komen met snijkanten, scherpe kanten.
- de slangen niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van meer dan 70 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Zorg ervoor dat de slang in de volle lengte toegankelijk is voor controles.

Dichtheid controleren

Controleer na aansluiting van de gasleiding de dichtheid van de verbindingen met zeepsop.

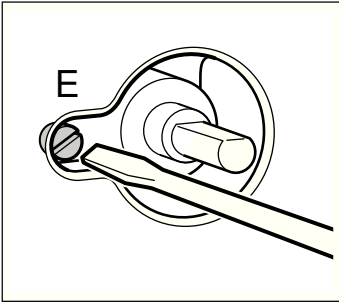
Ingebruikname

Neem het toestel volgens de gebruiksaanwijzing in gebruik. Steek alle branders aan en controleer of de vlammen stabiel zijn wanneer ze hoog en laag zijn ingesteld.

Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Verwijder de pannenhouders.
3. Verwijder de branderdekseel (A) en branderdekseel (B) van de kookzone (C).
4. Verwijder de kop (D) en vervang deze door een kop die geschikt is voor het nieuwe gastype (zie paragraaf "Algemene koptabel").
5. Vervang het gasetiket door het nieuwe gasetiket dat bij de kopenset meegeleverd is.
6. Plaats de betreffende branderkerk (B) op de kookzone (C).
7. Leg de betreffende branderdekseel (A) exact op de branderkerk (B).
8. Plaats de pannenhouders weer terug.

Minimale gastoevoer instellen



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Schakel de gasbrander in.
2. Draai de bedieningsknop voor de gasbranders in de richting van de kleine vlam.

Algemene koptabel

Type gas	mbar	Kop		Brandertype	Vermogen (W)	Verbruik max.
		Nummer	Bypass			
Aardgas G25 (E)	25	121	Spleet	Sterke brander	3000	286 h
		94	Spleet	Normale brander	1750	167 h
		72	Spleet	Spaarbrander	1000	95 h
		142	Spleet	Wokbrander	3600	343 h
Vloeibaar gas	28 - 30/37	85	0,42	Sterke brander	3000	219 g
Butaan		65	0,31	Normale brander	1750	128 g
Propaan		50	0,27	Spaarbrander	1000	73 g
G30/G31		96	0,60	Wokbrander	3600	262 g

3. Trek de bedieningsknop voor de gasbrander eraf.
4. Draai aan de binnenste instelschroef (E) tot er een goede, stabiele vlam brandt.
5. Draai de instelschroef (E) los om de gastoevoer te verhogen of draai hem vast om de gastoevoer te verminderen. Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat bij een snelle wisseling tussen maximale en minimale gastoevoer. De instelling is correct wanneer de grootte van de kleine vlam ca. 3 tot 4 mm bedraagt.
6. Plaats de bedieningsknop voor de gasbrander weer terug.

Vloeibaar gas aansluiten

Sluit u het apparaat aan op vloeibaar gas, gebruik dan een drukregelventiel en sluit de cilinder aan volgens de geldende normen en richtlijnen.

Apparaat bevestigen, positioneren en afstellen

Wandbevestiging monteren

Het apparaat is voorzien van twee veiligheidskettingen voor bevestiging aan de wand.

Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Breng twee veiligheidshaken aan de wand aan.
2. Houd de veiligheidsketting zo kort mogelijk.
3. Bevestig de veiligheidsketting aan de aangebrachte veiligheidshaken.

Apparaat positioneren

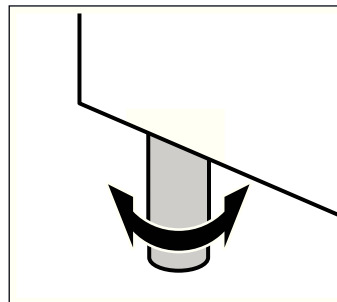
Wanneer het toestel op de definitieve plaats wordt opgesteld, let er dan op dat er genoeg ruimte is om het naar voren te trekken voor onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden.

De ondergrond moet hard en stabiel zijn. De wand direct achter het toestel dient uit niet-brandbaar materiaal, zoals tegels, te bestaan.

Wanneer u tijdens de plaatsing aan het toestel moet trekken, let er dan op dat de instelvoeten goed vastgeschroefd zijn.

Apparaat afstellen

Stel het apparaat na afloop van alle werkzaamheden af. Draai hiervoor aan de instelvoeten.



GEBRAUCHSANLEITUNG	22	MONTAGEANLEITUNG	34
Sicherheitshinweise	22	Sicherheitshinweise	34
Allgemeine Hinweise	22	Vor dem Aufstellen	35
Sicherheit beim Gebrauch	22	Geräteklassen	35
Sicherheit bei der Reinigung	23	Geräteabmessungen	35
Sicherheit bei Wartung und Reparatur	23	Angrenzende Möbel	35
Ihr neues Gerät	23	Typenschild	35
Die Bedienblende	24	Richtlinien zur Be- und Entlüftung	36
Die Kochmulde	24	Montage	36
Der Backofen	25	Einstellfüße montieren	36
Die Elektronikuhr	25	Elektroanschluss	36
Vor dem ersten Benutzen	26	Netzkabel anschließen	36
Uhrzeit einstellen	26	Netzkabel austauschen	36
Backofen ausheizen	26	Gasanschluss	37
Zubehör reinigen	26	Gasanschluss am Gerät	37
Brennerkelche und -deckel vorreinigen	26	Voreinstellung der Brenner	37
So bedienen Sie Ihre Kochmulde	27	Sicherheitsventil installieren	37
Gasbrenner zünden und ausschalten	27	Flexible Schläuche	37
So bedienen Sie Ihren Backofen	27	Dichtheit überprüfen	37
Betriebsarten des Backofens	27	Inbetriebnahme	37
Backofen ein- und ausschalten	27	Gasart umstellen	37
So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr	27	Düsen austauschen	37
Einstellungen ändern	27	Mindestgasfluss einstellen	38
Einstellungen löschen	27	Flüssiggas anschließen	38
Signalton einstellen	28	Allgemeine Düsentabelle	38
Elektronikuhr einstellen	28	Gerät befestigen, positionieren und ausrichten	38
Kurzzeitwecker einstellen	28	Wandbefestigung montieren	38
Zeitschaltautomatik einstellen	28	Gerät positionieren	38
Reinigen und pflegen	28	Gerät ausrichten	38
Backofenbeleuchtung einschalten	28		
Katalytische Garraumverkleidung	29		
Reinigungsmittel	29		
Gerätetür aus- und einhängen	29		
Einhängegitter reinigen	30		
Eine Störung, was tun?	31		
Störungstabelle	31		
Backofenlampe auswechseln	31		
Kundendienst	31		
Tabellen und Tipps	32		
Tipps zum Energiesparen	32		
Backen	32		
Braten	33		

GEBRAUCHSANLEITUNG

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Anleitung. Bewahren Sie die Anleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbeseiter auf.

Allgemeine Hinweise

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Privathaushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, niemals als Heizgerät verwenden.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben, wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen. Kinder nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

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

Sicherheit beim Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Nie heiße Kochstellen, Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Nie beim Öffnen über die Gerätetür beugen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

Verbrennungsgefahr!

Kochgeschirr und Zubehör wird während des Betriebs heiß. Nie heißes Kochgeschirr und Zubehör ohne Topflappen oder Thermohandschuhe anfassen.

Verbrennungsgefahr!

Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Brandgefahr!

Überhitzte Speisen können Brände verursachen. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

Brandgefahr!

Brennbare Materialien können sich durch die Wärme entzünden. Nie brennbare Materialien (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände in dem Gerät aufbewahren oder auf das Gerät legen.

Brandgefahr!

Betriebene Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln große Hitze. Das Gerät und eine darüber ange-

brachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Nie Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr betreiben.

Brandgefahr!

Überhitztes Fett oder Öl kann Brände verursachen. Nie Speisen in Fett oder Öl unbeaufsichtigt zubereiten. Nie brennendes Fett oder Öl mit Wasser löschen. Feuer mit einem Deckel oder Branddecke ersticken.

Brandgefahr!

Heißer, hochprozentiger Alkohol kann sich im Garraum entzünden und Brände verursachen. Nie große Mengen an hochprozentigem Alkohol (z.B. Cognac, Rum) verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Kurzschlussgefahr!

Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen. Nie Anschlusskabel auf die heißen Kochstellen legen.

Kurzschlussgefahr!

Das Anschlusskabel von Elektrogeräten kann brechen. Nie Anschlusskabel biegen oder in der Gerätetür einklemmen.

Verletzungsgefahr!

Unpassendes, beschädigtes oder falsch positioniertes Kochgeschirr kann schwere Verletzungen verursachen. Nie Kochgeschirr mit unpassendem Durchmesser verwenden. Nie beschädigtes Kochgeschirr verwenden. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

Stromschlaggefahr!

Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Kundendienst rufen.

Achtung!

Geräteschaden durch Hitzestau: Folie, Backpapier oder Gegenstände auf dem Garraumboden können das Email beschädigen und die Back- und Bratzeiten verändern. Nie Gegenstände auf den Garraumboden legen. Nie den Garraum mit Folie jeglicher Art auslegen.

Achtung!

Geräteschaden durch Wasser oder Obstsaft: Herabtropfendes Wasser oder Obsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Das Email kann beschädigt werden. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Nie Bleche mit saftigem Obstkuchen zu üppig belegen.

Achtung!

Hitzestau durch unpassendes Kochgeschirr: Unpassendes Kochgeschirr (auch Grillstein) kann einen Hitzestau verursachen, wenn es von mehreren Brennern beheizt wird. Nie Gas-Kochstellen mit unpassendem Kochgeschirr verwenden. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

Achtung!

Hitzeschäden durch geöffnete Gerätetür: Beim Öffnen der Gerätetür während und nach dem Betrieb kann Hitze und Feuchtigkeit austreten. Angrenzende Geräte oder Möbel können beschädigt werden. Das Gerät im geschlossenen Zustand auskühlen lassen. Die Dichtung der Gerätetür sauberhalten.

Achtung!

Geräteschaden durch Transport: Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen. Nie das Gerät am Türgriff tragen oder halten.

Achtung!

Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Nur das vorge-sehene Originalzubehör verwenden.

Achtung!

Geräteschaden durch falsche Verwendung der Gerätetür: Nie auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Nie Kochgeschirr, Zubehör oder andere Gegenstände auf der Gerätetür abstellen.

Achtung!

Hitzeschäden durch lange Betriebszeit: Bei langer Betriebszeit entsteht Hitze und Feuchtigkeit. Angrenzende Geräte oder Möbel können beschädigt werden. Bei langer Betriebszeit eine Dunstabzugshaube einschalten oder intensiv lüften.

Sicherheit bei der Reinigung

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Nie in die Scharniere greifen. Nach dem Einhängen der Gerätetür immer alle Scharnierverriegelungen schließen.

Stromschlaggefahr!

Wasser und Dampf an stromführenden Teilen können einen Stromschlag verursachen. Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung verwenden.

Sicherheit bei Wartung und Reparatur

Verletzungsgefahr!

Ein beschädigtes Gerät kann erhebliche Verletzungen verursachen. Nie selbst Reparaturen am Gerät durchführen. Bei einer Beschädigung Sicherungen herausdrehen oder ausschalten. Gaszufuhr schließen. Den Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Verletzungen verursachen. Nie selbst Reparaturen am Gerät durchführen. Im Reparaturfall oder bei Störung am Gerät den Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

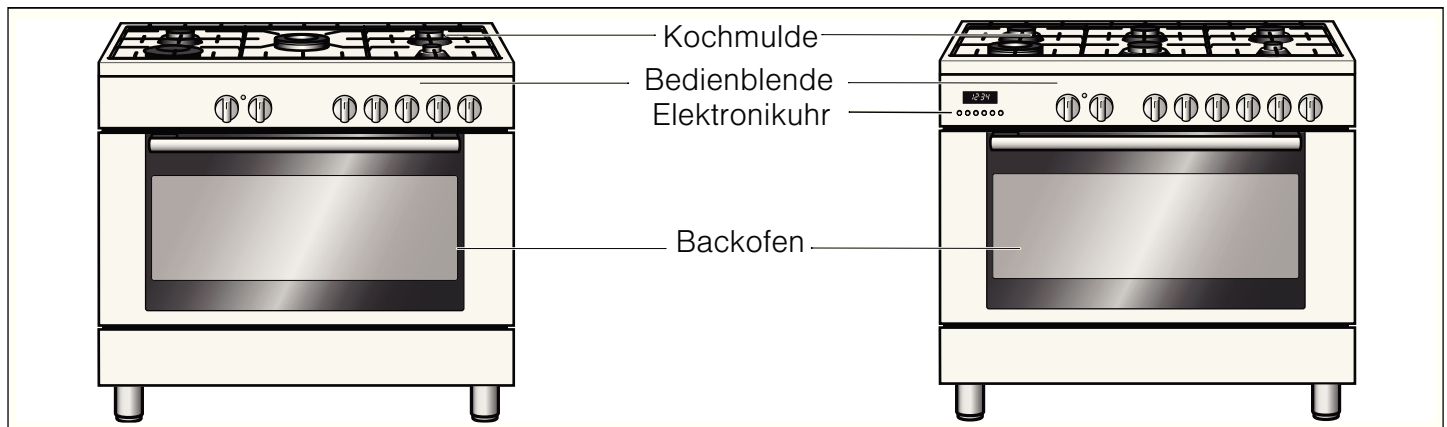
Beschädigte Stromkabel oder Gasschläuche können erhebliche Verletzungen verursachen. Nie selbst beschädigte Stromkabel oder Gasschläuche austauschen. Der Kundendienst oder eine Fachkraft muss diese umgehend austauschen.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

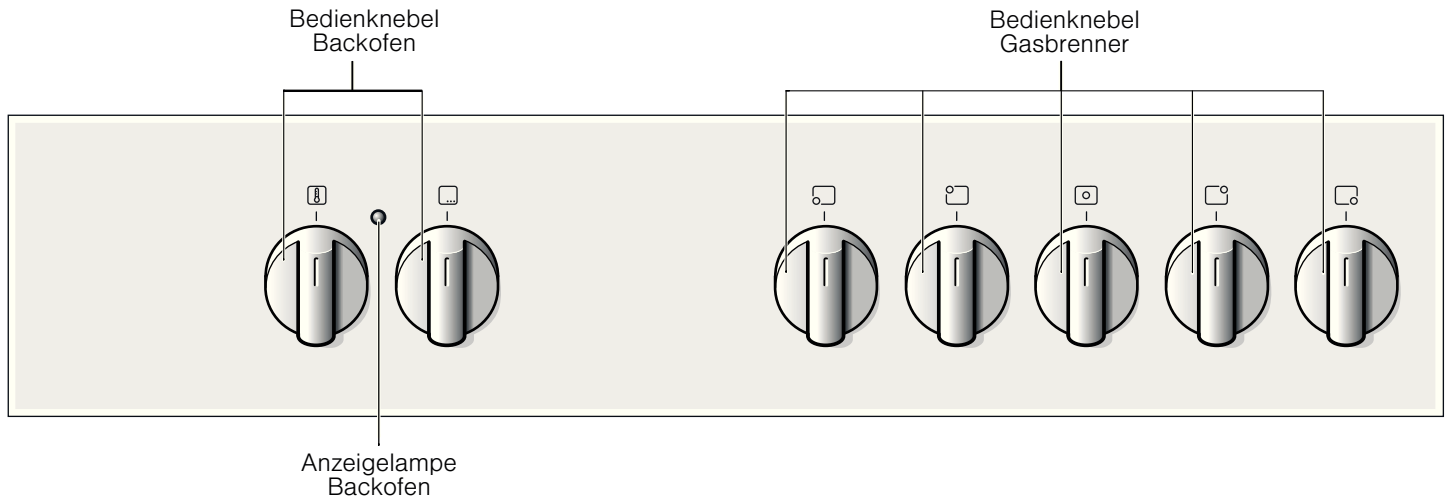
- die Bedienblende
- die Elektronikuhr

- die Kochmulde
- den Backofen
- das Zubehör

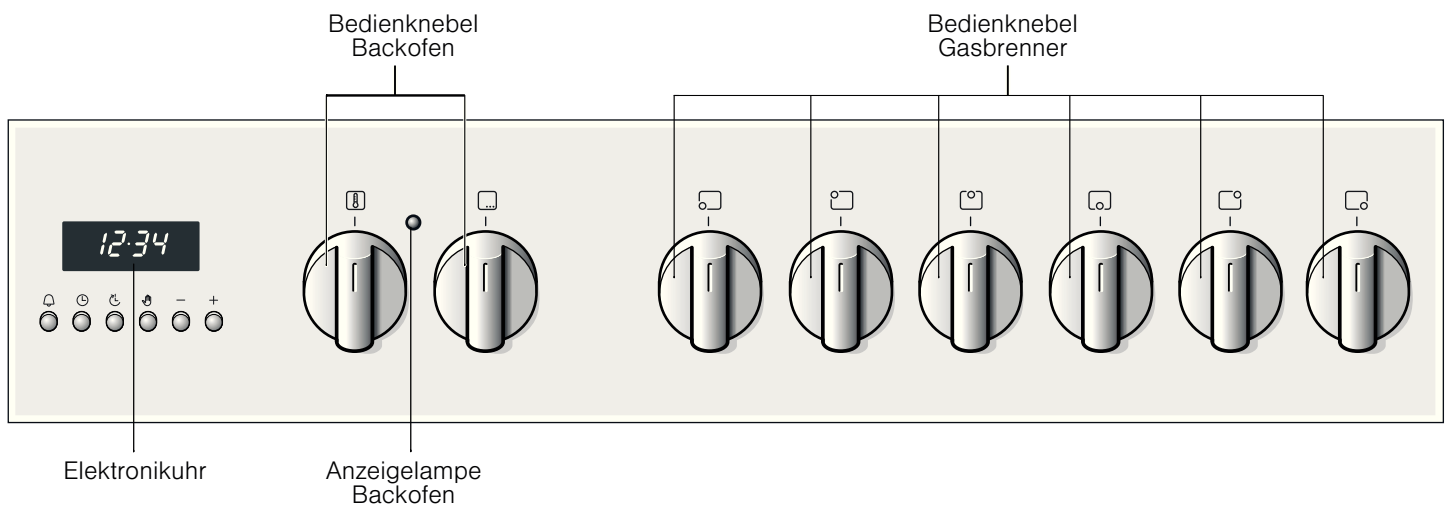


Die Bedienblende

Für Modell HSB775055N:

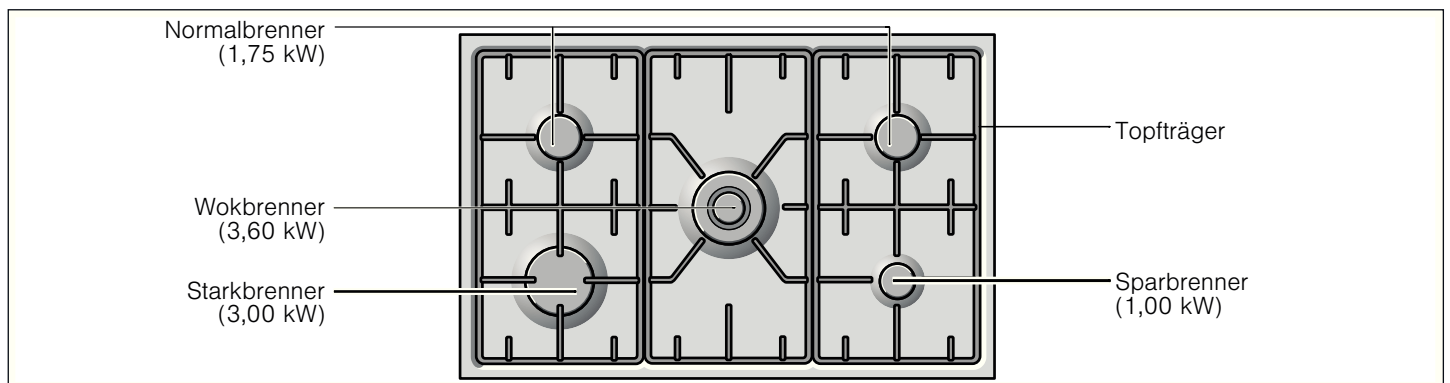


Für Modell HSB776055N:

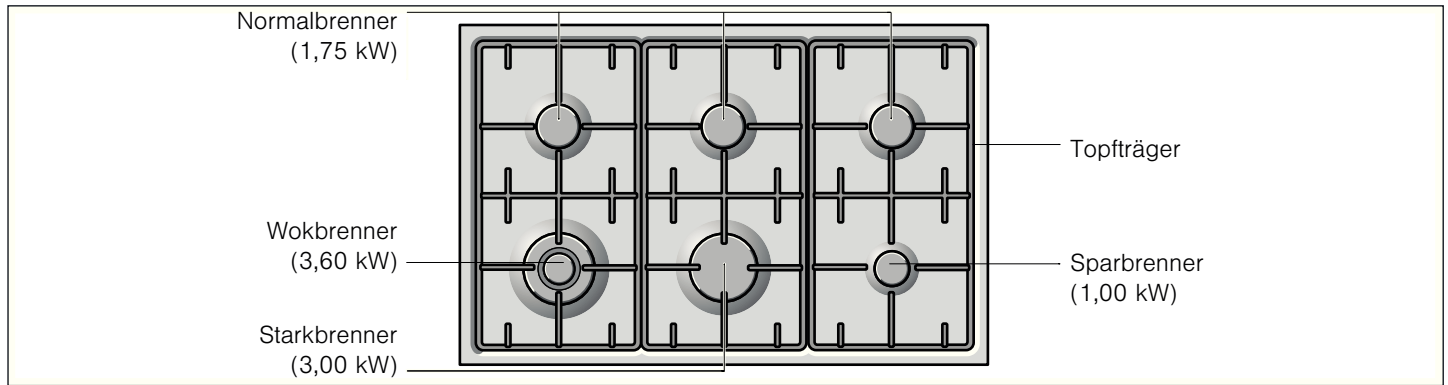


Die Kochmulde

Für Modell HSB775055N:



Für Modell HSB776055N:



Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf-/Pfannendurchmesser
Sparbrenner	8 - 16 cm
Normalbrenner	12 - 20 cm
Starkbrenner	18 - 22 cm
Wokbrenner	22 - 26 cm

Bedienknöpfe für Gasbrenner

Mit den Bedienknöpfen für Gasbrenner stellen Sie die Heizleistung der Gasbrenner ein.

Das Symbol über dem Bedienknopf zeigt Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknopf gehört.

Symbol	Bedeutung
○	Aus
⚡	Zündstellung
🔥	große Flamme, höchste Leistung
🔥	Sparflamme, niedrigste Leistung

Der Backofen

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

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

Symbol	Bedeutung
○	Aus
💡	Backofenlampe
🔥*	Auftaustufe
☰	Ober-/Unterhitze
🌀	Heißluft
🔥	Grill
☀️	Großflächengrill
🌀	Umluftgrill
🍷	Pizzastufe

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Temperaturwähler

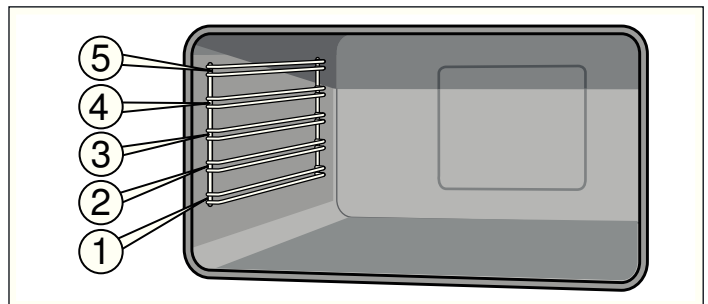
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Symbol	Bedeutung
○	Aus
60 - max	Temperaturbereich in °C

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Hauptbackofen geschoben werden.

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



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

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost (2x) Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten



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

Die Elektronikuhr

Mit der Elektronikuhr können Sie Ihren Hauptbackofen steuern. So können Sie z. B. den Zeitpunkt vorwählen, zu dem sich der Backofen einschalten bzw. die Zeitschaltautomatik den Back- oder Garprozess beenden soll. Die Elektronikuhr kann auch als Kurzzeitwecker genutzt werden.



Anzeigefeld





Symbol	Bedeutung
	Kurzzeitwecker
AUTO	Zeitschaltautomatik (Betriebszeit-Dauer, Betriebszeit-Ende)
	Manuell

Das Symbol  leuchtet permanent, außer:

- bei Ablauf der Zeitschaltautomatik
- vor dem Starten des automatischen Ein- und Ausschaltens
- nach einem Stromausfall

Funktionstasten

Durch Drücken der jeweiligen Funktionstaste wählen Sie die Funktion aus. Mit den Tasten + und - stellen Sie die Dauer oder Zeit ein. Die eingestellten Werte können Sie im Anzeigefeld ablesen.



Symbol	Bedeutung	Verwendung
	Kurzzeitwecker	Dauer einstellen
	Betriebszeit-Dauer	Dauer für automatisches Ausschalten einstellen
	Betriebszeit-Ende	späteren Zeitpunkt für das automatische Ein- und Ausschalten einstellen
	Manuell	Zeitschaltautomatik abbrechen
-	Minus	Dauer bzw. Zeit vermindern
+	Plus	Dauer bzw. Zeit erhöhen

Vor dem ersten Benutzen

Bitte beachten Sie folgende Hinweise vor dem ersten Benutzen Ihres Gerätes. Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol AUTO und drei Nullen blinken. Stellen Sie mit der Elektronikuhr die Uhrzeit ein.

1. Drücken Sie die Funktionstaste  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporpartikel vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Betriebsart Ober-/Unterhitze.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus.

Backofen nachreinigen

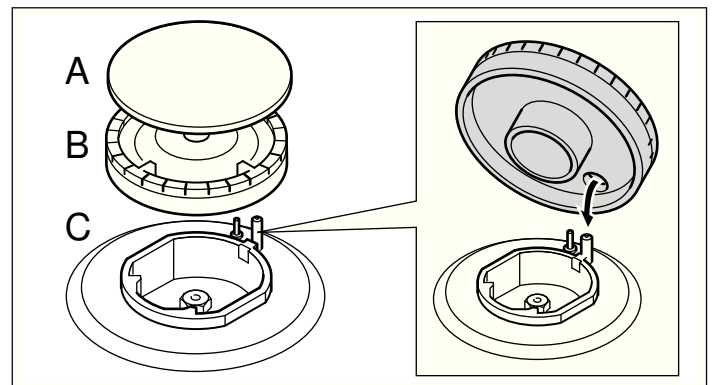
1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Brennerkerle und -deckel vorreinigen

Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:




1. Reinigen Sie die Brennerdeckel (A) und -kerle (B) mit Wasser und Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Teile gut ab.
3. Setzen Sie den jeweiligen Brennerkerl (B) auf die dazugehörige Kochstelle (C).
4. Legen Sie den Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkerl (B).





So bedienen Sie Ihre Kochmulde

Gasbrenner zünden und ausschalten

Achten Sie darauf, dass der Brennerdeckel immer exakt auf dem Brennerkelch sitzt. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.


Gasbrenner automatisch zünden





1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die gewünschte Kochstelle.
2. Drücken Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle und drehen Sie ihn nach links auf die Position .
3. Halten Sie den Bedienknebel einige Sekunden lang gedrückt. Der Gasbrenner zündet automatisch.
4. Stellen Sie die gewünschte Flammengröße ein.

Zwischen Stellung  und  ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie deshalb immer eine Stellung zwischen großer Flamme  und Sparflamme .


Gasbrenner manuell zünden

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner manuell zünden.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die gewünschte Kochstelle.
2. Drücken Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle und drehen Sie ihn nach links auf die Position .
3. Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.
4. Stellen Sie die gewünschte Flammengröße ein.

Zwischen Stellung  und  ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie deshalb immer eine Stellung zwischen großer Flamme  und Sparflamme .







Gasbrenner ausschalten


Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle nach rechts auf die Position .

So bedienen Sie Ihren Backofen

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

Betriebsarten des Backofens

Betriebsart	Anwendung
 Auftaustufe	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Sahnetorten.
 Ober-/Unterhitze	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
 Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren.
 Grill	Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast.
 Großflächengrill	Für mehrere Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.
 Umluftgrillen	Für Geflügel und größere Fleischstücke.

Betriebsart	Anwendung
 Pizzastufe	Für Tiefkühlprodukte wie Pizza oder Pommes frites.

Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten



Halten Sie die Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.

Der Backofen schaltet ein.

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

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position .
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position .

Der Backofen schaltet aus.

So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Nach dem Drücken der jeweiligen Funktionstaste die Zeit bzw. Dauer mit den Tasten + und - einstellen. Der eingestellte Wert wird übernommen.


Sie können Ihre Einstellungen auch während des Betriebs ändern oder löschen und den Vorgang so abbrechen.

Einstellungen ändern

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste. Das jeweilige Symbol leuchtet.

2. Verändern Sie mit den Tasten + und - Ihre Einstellungen.

Einstellungen löschen

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste. Das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste -, bis 0:00 im Display erscheint. Oder: Drücken Sie zum Abbrechen der Zeitschaltautomatik die Funktionstaste .
3. Wenn die Zeitschaltautomatik in Betrieb war: Schalten Sie den Backofen aus.

Signalton einstellen

Sie können zwischen drei Tönen wählen, wenn gerade kein Programm läuft.

Drücken Sie die Taste - mehrmals, bis zum gewünschten Ton. Der Ton wird übernommen.



Elektronikuhr einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall erscheint in der Anzeige das Symbol AUTO und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Die Bedienknöpfe für den Backofen müssen ausgeschaltet sein.

Uhrzeit einstellen



Sie können die Uhrzeit nur einstellen, wenn keine andere Funktion in Betrieb ist.

1. Drücken Sie die Funktionstaste  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhr z.B. von Sommer- auf Winterzeit umstellen



Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Funktion in Betrieb ist.

1. Drücken Sie die Funktionstaste  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker ist ein rückwärts gehender Wecker, der nach Ablauf der eingestellten Dauer ein akustisches Signal gibt. Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig vom Backofen.

Dauer einstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste .
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die Dauer ein. Das Symbol  leuchtet.

Dauer ist abgelaufen

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals eine der Funktionstasten.


Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Automatisches Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt sofort. Sie können die Küche für kürzere Zeit verlassen.

Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste .
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein. Nach einigen Sekunden startet der Backofen und die aktuelle Uhrzeit erscheint im Anzeigefeld.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol AUTO blinkt.

Der Backofen schaltet ab.


Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals eine der Funktionstasten.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position o.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position o.
Der Backofen schaltet aus.


Automatisches Ein- und Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste .
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein.

Betriebszeit-Ende einstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste .
2. Stellen Sie mit der Taste + das Betriebszeit-Ende ein. Der Backofen schaltet sich vorübergehend ab. Die aktuelle Uhrzeit erscheint im Anzeigefeld. Der Backofen startet später automatisch.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol AUTO blinkt.

Der Backofen schaltet ab.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals eine der Funktionstasten.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position o.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position o.
Der Backofen schaltet aus.

Reinigen und pflegen

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


Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Backofenbeleuchtung einschalten

Zur leichteren Reinigung des Backofens können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten. Drehen Sie dazu den Funktionswähler auf die Position .

Katalytische Garraumverkleidung

Für Modell HSB776055N:

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand und die Seitenwände sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie **für die Kochmulde**:

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

Verwenden Sie **für den Backofen**:

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

Bereich	Reinigungsmittel
Gasbrenner	Brennerkelche und Deckel entfernen, mit Spüllauge reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen sauber sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

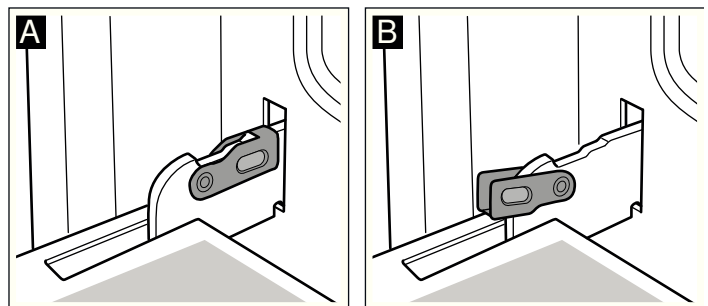
Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ Verletzungsgefahr!

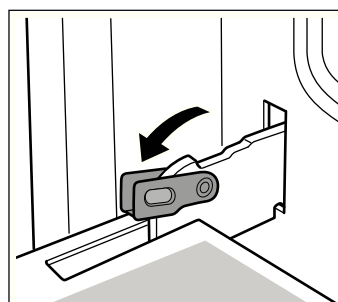
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Nie in die Scharniere greifen. Nach dem Einhängen der Gerätetür immer alle Scharnierverriegelungen schließen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

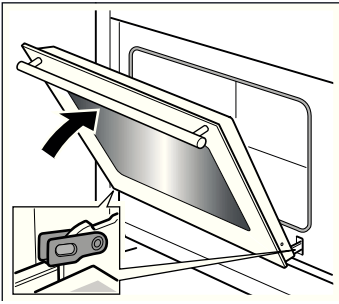


Gerätetür aushängen

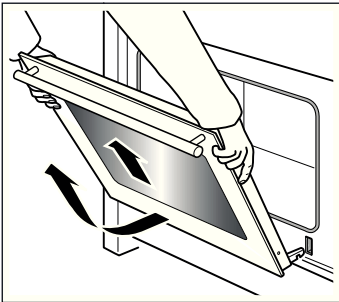
1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Legen Sie die beiden Sperrhebel links und rechts um.



3. Schließen Sie die Gerätetür soweit, bis Sie bei etwa 30° (in Bezug auf die geschlossene Gerätetür) einen Widerstand spüren.



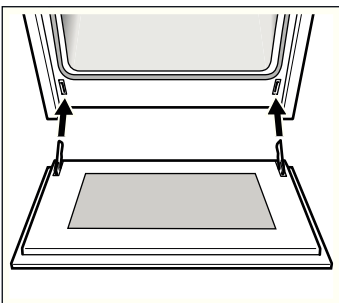
4. Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts an.
 5. Schließen Sie die Gerätetür noch etwas weiter.
 6. Nehmen Sie sie in Schrägstellung nach oben heraus.



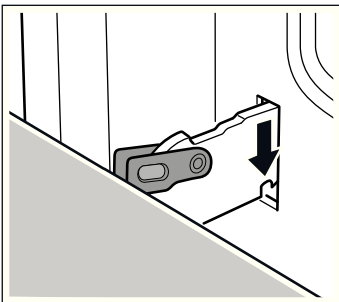
Bauen Sie die Gerätetür nicht auseinander.

Gerätetür einhängen

1. Nehmen Sie die Gerätetür in Schrägstellung.
 2. Setzen Sie beide Scharniere in die Aufnahmen links und rechts ein.

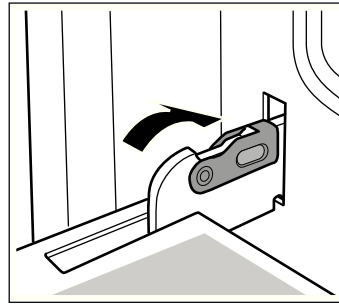


3. Lassen Sie die Kerbe am Scharnier auf beiden Seiten einrasten.



4. Öffnen Sie die Gerätetür.

5. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz zu.



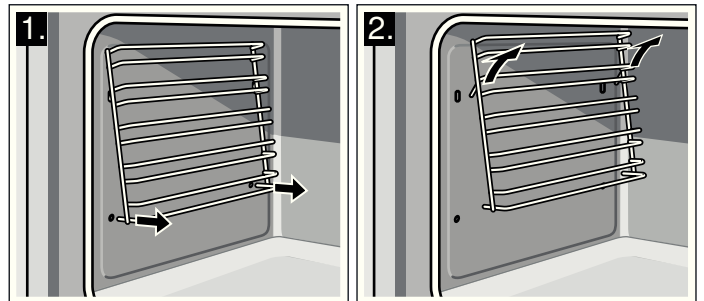
6. Schließen Sie die Gerätetür.

Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Die Einhängegitter sind jeweils an vier Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

Einhängegitter aushängen



1. Fassen Sie unten am Einhängegitter an und ziehen Sie es etwas nach vorne.

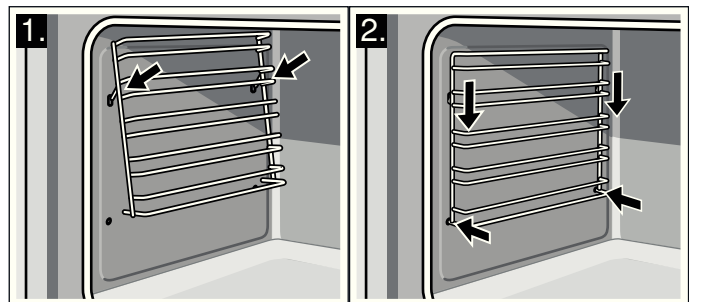
Die unteren Haken des Einhängegitters lösen sich.

2. Fassen Sie oben am Einhängegitter an und ziehen Sie es nach oben aus den Bohrungen heraus.

Einhängegitter reinigen

Reinigen Sie die Einhängegitter mit Spülmittel und einem Schwamm oder einer Bürste.

Einhängegitter einhängen



1. Stecken Sie die oberen Haken in die Bohrungen der Seitenwand.

2. Ziehen Sie das Einhängegitter etwas nach unten und stecken Sie die unteren Haken in die Bohrungen.

Eine Störung, was tun?

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

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Störungstabelle

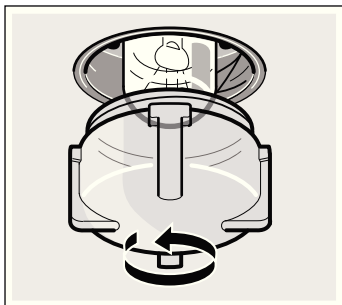
Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker ein.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Symbol AUTO und drei Nullen leuchten auf.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe auswechseln")
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.

Backofenlampe auswechseln


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

⚠ Stromschlaggefahr!

Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.



1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Garraum, um Schäden zu vermeiden.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe im Inneren des Garraums durch Linksdrehen heraus.
4. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp.
Spannung: 230 V;
Leistung: 25 W;
Gewinde: E14;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
5. Drehen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hinein.
6. Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position , um zu überprüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

Kundendienst

Wenn ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer (Produktnummer) und FD-Nummer (Fertigungsnummer) des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite des Gerätes. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst 	

Tabellen und Tipps

Hier bekommen Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung von Lebensmitteln mit Ihrem Gerät. Sie finden hier eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist und welches Zubehör in welcher Einschubhöhe verwendet werden soll.

Sie erhalten viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung sowie eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Tipps zum Energiesparen

Hier bekommen Sie einige Energiespartipps für die Verwendung der Kochmulde und des Backofens.

Tipps zur Verwendung der Kochmulde

- Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs dem Durchmesser des jeweilig verwendeten Gasbrenners angepasst ist.
- Eine Übersicht über die geeigneten Durchmesser finden Sie im Kapitel "Ihr neues Gerät - Die Kochmulde".
- Die Flamme des Gasbrenners darf nicht größer als der Durchmesser des Kochgeschirrs sein.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen Böden.
- Wenn möglich, verwenden sie Kochgeschirr mit Deckeln, um Strom zu sparen.
- Um die Gardauer für z.B. Gemüse und Kartoffeln zu reduzieren, verwenden Sie weniger Wasser.

Tipps zur Verwendung des Backofens

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in Ihrem Rezept oder in der Tabelle der Gerbauchsanleitung so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backdauer für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Gardauern können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Gardauer ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.
- Halten Sie die Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen. Falls notwendig, öffnen Sie die Gerätetür nur kurz. Die Temperatur sinkt sonst ab und der Backofen muss nachheizen.

Backen

Backformen


















- Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.
- Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backdauer. Die Bräunung wird ungleichmäßig.
- Stellen Sie Backformen immer in die Mitte des Back- und Bratrostes.

Hinweise zu Tabellen







- Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Bereiche angegeben.
- Versuchen es zu erst mit dem niedrigeren Wert. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein
- Erfolgt die Zubereitung mit Heißluft auf zwei Ebenen, muss die Gardauer um 5 -10 Minuten verlängert werden.

Kuchen und Gebäck

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf das Einschieben in den vorgeheizten Backofen. Heizen Sie den Backofen 10-15 Minuten vor.

Gebäckart	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Früchteflan	2		200 - 220	30
	2		180 - 200	40 - 50
Einfacher Schichtkuchen	2		160 - 180	35 - 45
Rührschichtkuchen	2		200 - 220	40 - 45
Rührkuchen	2		200 - 230	25 - 35
Rosinenkuchen	2		230 - 250	30 - 40
süße Brötchen	1		160 - 180	45
	2		170 - 180	40 - 60
Strudel	2		160	25 - 35
Creemeschnitten	2		180 - 200	20 - 30
Löffelbiskuitpudding	2		170 - 180	30 - 40
Löffelbiskuit	2		150 - 180	50 - 60
	2		160	30 - 50
Brot	2		200 - 220	40
Teekuchen	1		160	50 - 60
Mürbeteiggebäck	1		200	15
Baisers	2		100	60

Aufläufe, Toasts, Pizzen

Gericht	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne 0,5 kg	1		200 - 220	20 - 25
Nudelaufwurf 0,5 kg	1		200 - 220	25 - 30
Kreolischer Reis 0,5 kg	1		230	20 - 25
Pizza 0,5 kg	1		210 - 230	30 - 45
Quiches	1		220	30
Belegte Toasts	2		230 - 250	7

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Braten

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch das emaillierte Backblech.

Tipps zum Braten















- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.

Hinweise zu Tabellen

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Bratdauer sind von Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Bereiche angegeben.
- Versuchen es zu erst mit dem niedrigeren Wert. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.
- Erfolgt die Zubereitung mit Heißluft auf zwei Ebenen, muss die Gardauer um 5-10 Minuten verlängert werden.

Fleisch und Fisch

Gericht	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kalbsbraten 1 - 1,2 kg	1		200 - 220	30 - 40
	2		160 - 180	65 - 90
Roastbeef (englisch) 1 - 1,5 kg	1		180 - 190	40 - 45
Lammbraten 1 - 1,5 kg	1		140 - 160	100 - 130
Schweinebraten 1 - 1,2 kg	1		250	60
	1		160 - 170	70 - 100
Brathuhn	1		180	70 - 90
Entenbraten 1,5 - 2 kg	1		170 - 180	100 - 160
Gänsebraten 3 - 3,5 kg	1		160 - 180	120 - 160
Truthahnbraten 5 - 7 kg	1		160 - 170	160 - 240
Hasenbraten 2 kg	1		160 - 170	80 - 100
Souffles 1 kg	1		200	60
Kanninchenbraten 2 kg	1		170 - 180	30 - 50
Fisch 1 kg	1		180 - 240	45

Tipps zum Braten

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Orientieren Sie sich an dem angegebenen Gewicht und verlängern bzw. verkürzen Sie die Garzeit dementsprechend.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

MONTAGEANLEITUNG

Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen und aufbewahren. Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend dieser Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch garantiert.

Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Bei Schäden oder Störungen durch falsche Montage oder Installation haftet der Monteur bzw. der Installateur.

Für die Installation müssen die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger beachtet werden (z. B. Deutschland: DVGW-TRGI/TRGF; Österreich: ÖVGW-TR).

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Strom- und Gaszufuhr abstellen.

Angaben auf dem Typenschild zu Spannung, Gasart und Gasdruck müssen mit den örtlichen Anschlussbedingungen übereinstimmen.

Elektrische Geräte müssen immer geerdet werden.

Wenn eine Abzugshaube angebracht wird, muss dies gemäß der dazugehörigen Montageanleitung vorgenommen werden. Berücksichtigen Sie dabei den Mindestabstand von 650 mm zur Kochmulde.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Vor dem Aufstellen

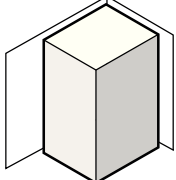
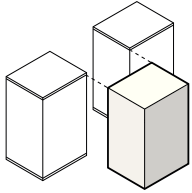
Beachten Sie die folgenden Angaben zum Gerät sowie die Richtlinien zur Be- und Entlüftung.

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- die Geräteklassen
- die Geräteabmessungen
- die Abstände zu angrenzenden Möbeln
- das Typenschild

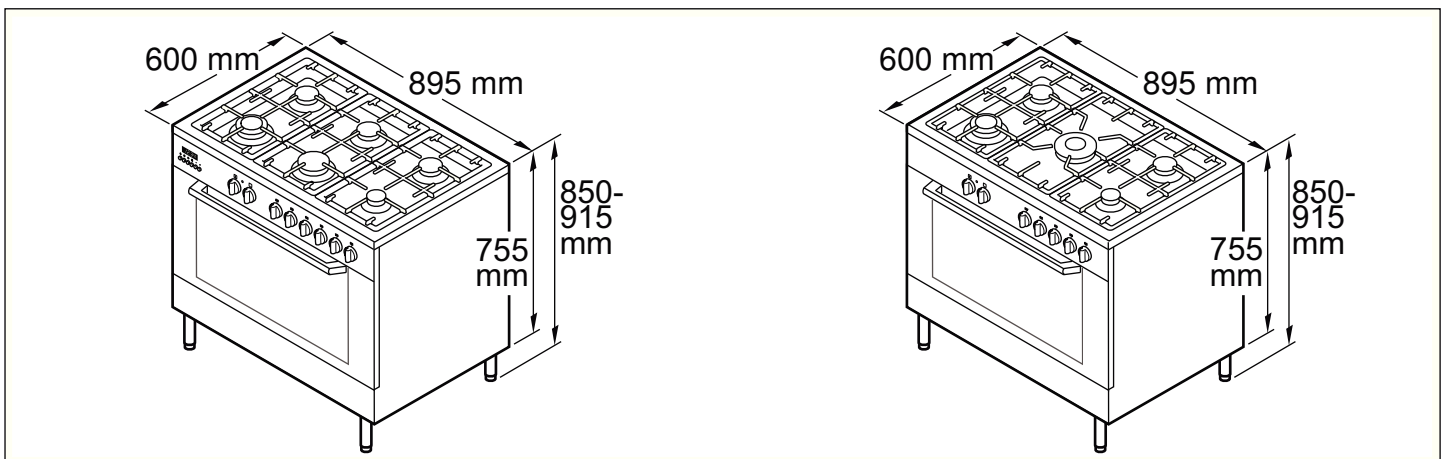
Geräteklassen

Dieses Gerät entspricht folgenden Geräteklassen:

Gerätekategorie	Beschreibung
	Klasse 1 nicht bündig angebautes Kochgerät
	Klasse 2 - Unterklasse 1 Kochgerät direkt abschließend zwischen zwei Einheiten, bestehend aus einer einzelnen Einheit, kann aber auch so installiert werden, dass die Seitenwände zugänglich sind

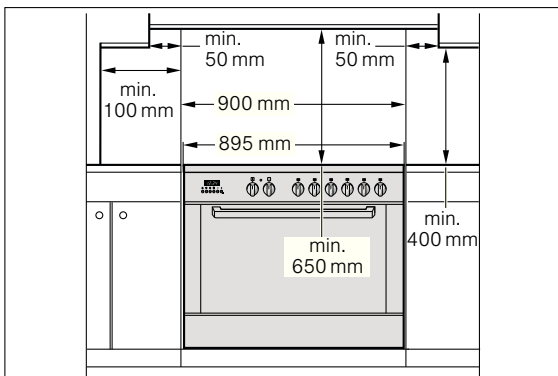
Geräteabmessungen

Beachten Sie die angegebenen Maße.



Angrenzende Möbel

Angrenzende Möbel müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Angrenzende Möbelfronten müssen bis mindestens 90°C temperaturbeständig sein. Wird das Gerät in engem Abstand zu anderen Einheiten installiert, müssen Sie die in der Abbildung angegebenen Minimalabstände einhalten.



Typenschild

Die technischen Daten des Gerätes finden Sie auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Die Einstellwerte sind auf einem Aufkleber auf der Geräteverpackung angegeben.

Tragen Sie
 Produktnummer (E-Nr.),
 Fertigungsnummer (FD),
 Werkseinstellungen für Gasart / Gasdruck und die eventuell umgestellte Gasart in die Tabelle unten ein.
 Die am Gerät vorgenommenen Änderungen und die Anschlussart sind ausschlaggebend für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	
Gasart / Gasdruck	_____
Werkseinstellung	_____
Gasart / Gasdruck	_____
Umstellung	_____

Richtlinien zur Be- und Entlüftung

Dieses Gerät darf nur in einem ausreichend belüftbaren Raum und gemäß den geltenden Vorschriften und Lüftungsbestimmungen aufgestellt werden.

Beachten Sie, dass das für die Verbrennung notwendige Luftvolumen nicht unter 2 m³/h KW Leistung liegen darf (siehe KW Gesamtleistung auf dem Typenschild).

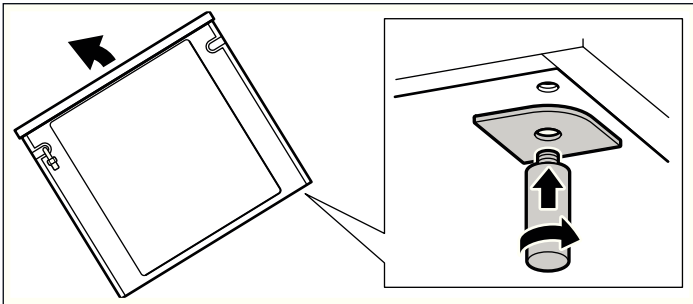
Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Montage

Das Gerät wird immer mit einem Satz Einstellfüßen geliefert.

Einstellfüße montieren

Gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Entfernen Sie alle nicht fest montierten Teile, insbesondere Topfträger und Brenner.
2. Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.
3. Heben Sie das Gerät auf einer Seite vom Boden an und kippen Sie es.
4. Schrauben Sie die Einstellfüße mit den Plättchen in die Aufnahmebohrungen an der Unterseite des Gerätes. Wenn Sie das Gerät anschließend ziehen müssen, schrauben Sie die Einstellfüße ganz ein.
5. Nivellieren Sie das Gerät erst dann endgültig, wenn Elektro- und Gasanschluss sowie sämtliche Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Elektroanschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Das Gerät muss gemäß der neuesten IEE-Richtlinien (Institution of Electrical Engineers) installiert werden. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert des Stromnetzes mit dem angegebenen Wert auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild finden Sie auf der Rückseite des Gerätes.

Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet ist und das Sicherung sowie das Kabel- und Leitungssystem im Gebäude der Last des Gerätes standhält.

Es ist empfehlenswert, den Stromkreis für das Gerät auf 16 A auszulegen.

Wenn Sie das Kabel verlegen, beachten Sie, dass:

- das Kabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- das Kabel z.B. nicht in Kontakt mit Schneidekanten oder scharfen Kanten kommt.
- das Kabel nicht in Kontakt mit Teilen, die Temperaturen von mehr als 50°C über Raumtemperatur erreichen können, kommen.

Netzkabel anschließen

Bei direktem Anschluss an das Stromnetz ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand erforderlich. Es muss die vollständige Trennung unter den in der Überspannungskategorie III vorgesehenen Bedingungen gewährleistet sein.

Das Erdungskabel ist davon ausgeschlossen.

Netzkabel austauschen

Der Austausch des Netzkabels erfolgt über die Klemmenleiste. Die Klemmenleiste befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

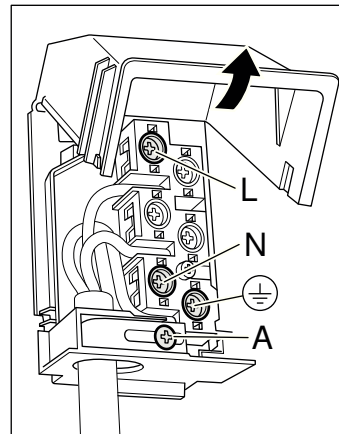
Das Netzkabel muss von folgendem Typ sein:

- H05RRF
- 3 x 1,5 mm²

■ 230 V~

Lassen Sie das Netzkabel etwas länger, damit Sie das Gerät für Reinigungszwecke etwas vorziehen können.

Gehen Sie folgendermaßen vor:



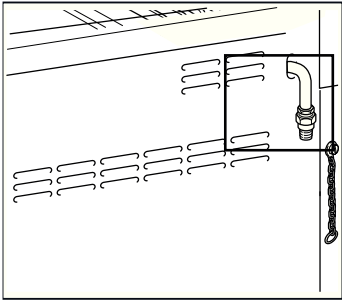
1. Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose.
2. Öffnen Sie den Klemmenkasten.
3. Lösen Sie die Schraube (A) an der Klemmenleiste.
4. Lösen Sie die Schraubenkontakte.
5. Tauschen Sie das Kabel gegen ein Kabel gleicher Länge aus.
Hinweis. Das Kabel muss den Angaben im Abschnitt "Art des Netzkabels" entsprechen.
6. Verbinden Sie die gelb-grüne Ader mit der Klemme (⊕).
Hinweis. Diese Ader muss ungefähr 20 mm länger als die übrigen Adern sein.
7. Verbinden Sie den blauen Nullleiter mit der Klemme (N).
8. Verbinden Sie das Leitungskabel mit der Klemme (L).

Gasanschluss

Das Gerät muss gemäß der aktuell gültigen Vorschriften angeschlossen werden. Überprüfen Sie vor der Installation des Gerätes, ob die örtlichen Voraussetzungen (Gasart und -druck) und die Geräteeinstellungen miteinander kompatibel sind. Die Bedingungen für die Geräteeinstellung finden sie auf dem Typenschild. Die Verbindung zu den Gasleitungen sowie Dichtungen müssen fachmännisch gemäß aktuell gültiger Standards durchgeführt werden.

Gasanschluss am Gerät

Der 1/2" Gewindeanschluss für die Gasleitung befindet sich hinten rechts am Gerät. Der Gasanschluss am Gerät entspricht der ISO 228-1. Es ist ein Adapter für einen Anschluss gemäß ISO 7-1 vorinstalliert.



Voreinstellung der Brenner

Die Brenner sind auf Erdgas G25 (25 mbar) voreingestellt.

Sicherheitsventil installieren

Die Installation eines Sicherheitsventil zum Öffnen und Schließen der Gaszufuhr ist vorgeschrieben. Bauen Sie das Sicherheitsventil zwischen Gaszufuhrleitung zum entsprechenden Raum und Gerät ein. Gewährleisten Sie einen ungehinderten Zugang zu diesem Ventil.

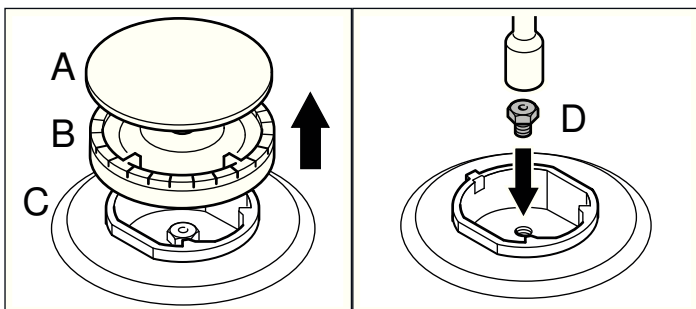
Gasart umstellen

Wenn das Gerät nicht schon auf die vorhandene Gasart eingestellt ist, muss das Gerät umgestellt werden. Auch die Umstellung auf eine andere Gasart muss von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen durchgeführt werden. Gasart und -druck, die im Werk voreingestellt wurden, sind auf dem Typenschild angegeben.

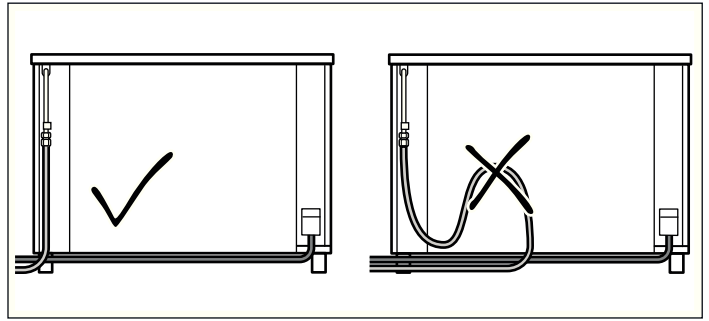
Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Zur Umstellung der Gasart müssen die Düsen, in manchen Fällen auch die Bypassdüsen, ausgetauscht werden. Der Minimalgasfluss muss eingestellt werden.

Düsen austauschen



Flexible Schläuche



Wenn Sie flexible Schläuche verwenden, beachten Sie, dass:

- die Schläuche nicht eingeklemmt oder gequetscht werden.
- die Schläuche keinen Zug- oder Drehkräften ausgesetzt werden.
- die Schläuche z. B. nicht in Kontakt mit Schneidkanten, scharfen Kanten kommen.
- die Schläuche nicht in Kontakt mit Teilen, die Temperaturen von mehr als 70 °C über Raumtemperatur erreichen können, kommen.

Stellen Sie sicher, dass die volle Länge der Schläuche zur Überprüfung zugänglich ist.

Dichtheit überprüfen

Überprüfen Sie nach dem Anschluss der Gasleitung die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenlauge.

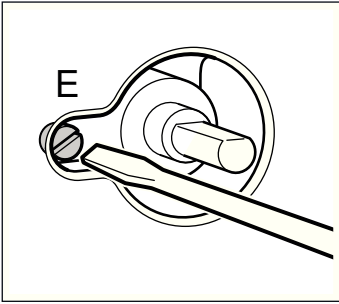
Inbetriebnahme

Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanleitung in Betrieb. Zünden Sie alle Brenner an und überprüfen Sie die Stabilität der Flammen bei hoher und niedriger Einstellung.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie die Topfträger herunter.
3. Entfernen Sie die Brennerdeckel (A) und Brennerkerche (B) von der Kochstelle (C).
4. Nehmen Sie die Düse (D) heraus und tauschen Sie diese gegen eine für die neue Gasart geeignete Düse aus (siehe Abschnitt "Allgemeine Düsentabelle").
5. Ersetzen Sie das Gasetikett mit dem neuen Gasetikett, das mit dem Düsensatz mitgeliefert wurde.
6. Setzen Sie den jeweiligen Brennerkerch (B) auf die Kochstelle (C).
7. Legen Sie den jeweiligen Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkerch (B).
8. Legen Sie die Topfträger wieder auf.

Mindestgasfluss einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schalten Sie den Gasbrenner ein.
2. Drehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner in Richtung der kleinen Flamme.

Allgemeine Düsentabelle

Gasart	mbar	Düse		Brennertyp	Leistung (W)	Verbrauch max.
		Nummer	Bypass			
Erdgas G25 (E)	25	121	Spalt	Starkbrenner	3000	286 l/h
		94	Spalt	Normalbrenner	1750	167 l/h
		72	Spalt	Sparbrenner	1000	95 l/h
		142	Spalt	Wokbrenner	3600	343 l/h
Flüssiggas	28 - 30/37	85	0,42	Starkbrenner	3000	219 g/h
		65	0,31	Normalbrenner	1750	128 g/h
		50	0,27	Sparbrenner	1000	73 g/h
		96	0,60	Wokbrenner	3600	262 g/h

3. Ziehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner ab.
4. Verstellen Sie die innere Einstellschraube (E) bis eine korrekte, stabile Flamme brennt.
5. Lösen Sie die Einstellschraube (E), um den Gasfluss zu erhöhen oder ziehen Sie sie fest, um den Gasfluss zu verringern. Stellen Sie sicher, dass bei schnellem Wechsel zwischen maximalem und minimalem Gasfluss und umgekehrt die Flamme nicht erlischt.
Die Einstellung ist korrekt, wenn die Größe der kleinen Flamme ca. 3 bis 4 mm beträgt.
6. Stecken Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner wieder auf.

Flüssiggas anschließen

Wenn Sie das Gerät an Flüssiggas anschließen, verwenden Sie ein Druckregelventil und schließen Sie den Zylinder gemäß den geltenden Normen und Richtlinien an.

Gerät befestigen, positionieren und ausrichten

Wandbefestigung montieren

Das Gerät ist mit zwei Sicherungsketten für die Befestigung an der Wand ausgestattet.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Bringen Sie zwei Sicherungshaken an der Wand an.
2. Halten Sie die Sicherungsketten so kurz wie möglich.
3. Befestigen Sie die Sicherungsketten an den angebrachten Sicherungshaken.

Gerät positionieren

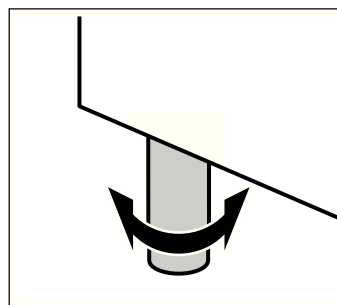
Beachten Sie beim Aufstellen des Gerätes am endgültigen Standort, dass genug Platz ist, um es für Reinigungs- und Wartungsarbeiten hervorzuziehen.

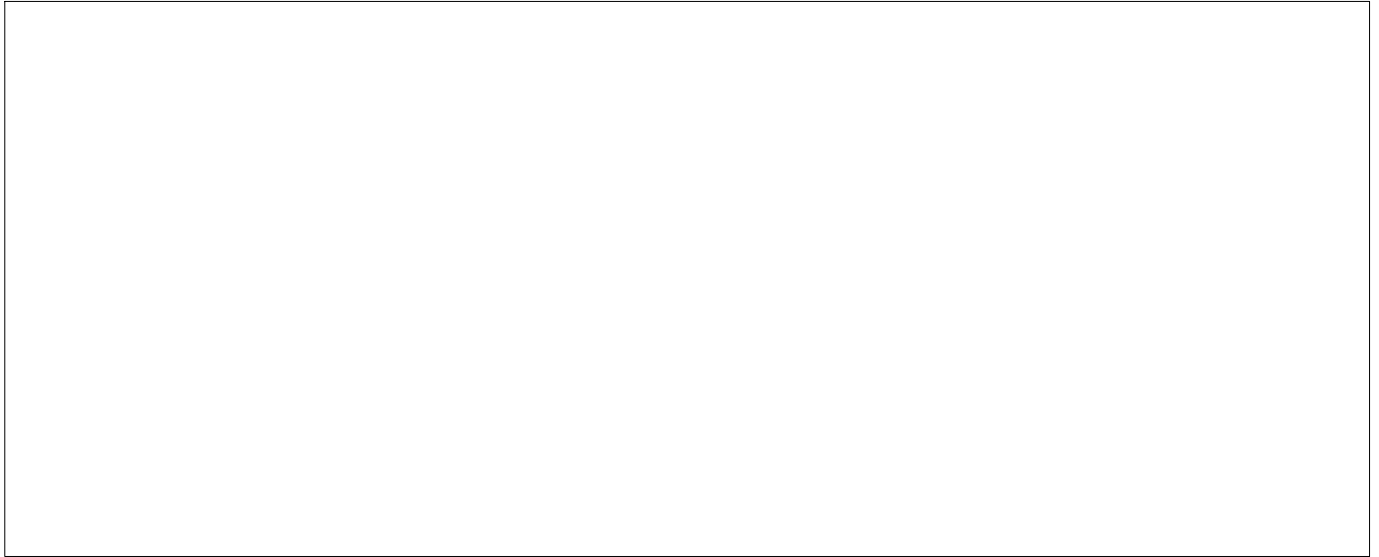
Der Untergrund muss hart und stabil sein. Die Wand unmittelbar hinter dem Gerät muss aus nicht brennbarem Material, wie z.B. Fliesen bestehen.

Wenn Sie während der Positionierung des Gerätes am Gerät ziehen müssen, achten Sie darauf, dass die Einstellfüße fest eingeschraubt sind.

Gerät ausrichten

Richten Sie das Gerät nach Abschluss aller Arbeiten aus. Drehen Sie dazu an den Einstellfüßen.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000611839

910527