

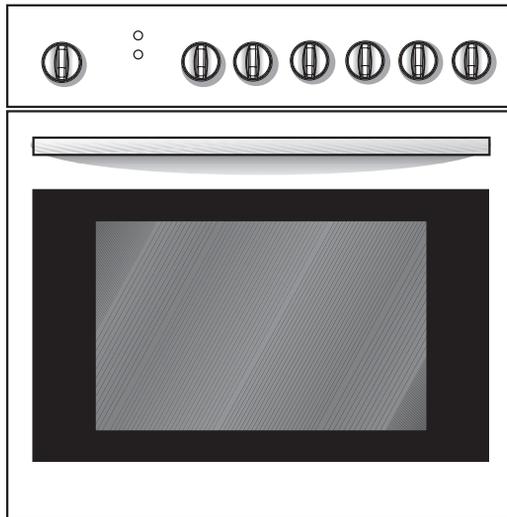
Manual de Mantenimiento e Instalación

Manual da Manutenção e Instalação

Maintenance and Installation Manual

Manual d'Entretien et Installation

Bedienungs-und Montageanleitung



# Inhalt

---

<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>Seite 55</b>
--------------------------------	-----------------

---

<b>Ökologische Verpackung</b>	<b>55</b>
-------------------------------	-----------

---

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>56</b>
-------------------------------------	-----------

---

<b>Richtwerte Backen</b>	<b>57</b>
--------------------------	-----------

---

<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>61</b>
-----------------------------	-----------

---

<b>Wenn das Gerät nicht funktioniert</b>	<b>65</b>
--	-----------

---

<b>Technische Informationen</b>	<b>66</b>
---------------------------------	-----------

---

<b>Aufstellung und Anschluß</b>	<b>66</b>
---------------------------------	-----------

---

<b>Abbildung zum Einbau</b>	<b>68</b>
-----------------------------	-----------

---

Bitte beachten Sie, dass die Ausstattung der Geräte modellabhängig ist und daher nichtallefolgenden Punkte für Ihr Gerät zutreffend sind.

# Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Herstellungsbedingt können im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie die Verpackung aller Teile und entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion ,  oder , bei 200°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigefügten Datenblatt nach.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

## Ökologische Verpackung

Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich bitte mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

### ACHTUNG

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einen Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## Elektrische Sicherheit

- Eingriffe oder Reparaturen am Gerät einschließlich des Austausches des Netzanschlusskabels dürfen nur durch zugelassenes Fachpersonal des Kundendienstes ausgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen oder Eingriffe können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

## Kindersicherheit

- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.
- Während der katalytischen Selbstreinigung des Herds, die bei maximaler Temperatur erfolgt, können die Aussenflächen heisser als gewöhnlich werden. Daher sind Kinder aus der Nähe des Herds fernzuhalten.

## Sicherheit im Umgang mit dem Herd

- Der Herd muss immer mit geschlossener Tür betrieben werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung.
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.
- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.
- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemaillierung beschädigt werden.
- Zum Zubereiten von Speisen schieben Sie die mitgelieferte Schale oder den Rost in die Seitenführungen im Herdinnenraum ein. Der Rost und die Schale sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein teilweises Herausziehen derselben und Manipulationen der Speisen ermöglicht.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emaillierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.

# Richtwerte Backen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab, sehen Sie hierzu bitte auf dem Technischen Datenblatt Ihres Herds nach. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen ,  oder ). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.

VORSPEISEN	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Gebackener Reis	0,35	1		180-200	45-50	Reispfanne
			 	170-190	35-40	
Pasteten	1,5	3		170-190	45-50	Schale
		2	 	160-180	30-35	
Blätterteig mit Gemüsefüllung	1	2		190-210	35-40	Form
			 	170-190	30-35	
Gemüsepastete	1,5	2		190-210	55-60	Form
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Backkartoffeln	1	3		180-200	60-65	Schale
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Rost
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Form
			 	160-180	45-50	
Gefüllte Tomaten	0,75	3		170-190	10-15	Schale
		2	 	160-180	10-15	

<b>FISCH</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Stellung</b>	<b>Funktion</b>	<b>Temperat.</b>	<b>Zeit</b>	<b>Gefäß</b>
Graubarsch	1,5	3		180-200	30-35	Schale
			 	170-190	25-30	
Goldbrassen mit Salz	1	3		190-210	25-30	Schale
			 	180-200	25-30	
Blätterteig mit Fischfüllung	1	2		190-210	30-35	Form
			 	180-200	30-35	
Seezunge	1	3		170-190	15-20	Schale
			 	160-180	10-15	
Seebarsch	1	3		190-210	20-25	Schale
			 	180-200	15-20	
Seehecht	1,5	3		190-210	25-30	Schale
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Lachs im Schlafrock	1	3		180-200	20-25	Schale
			 	170-190	15-20	
Forellen	1	2		190-210	20-25	Schale
			 	180-200	15-20	

FLEISCHGERICHTE	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Spanferkel	2	3		190-210	75-85	Schale
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Kaninchen	1,5	3		180-200	60-65	Schale
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamm	1,5	3		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Fleischpastete	1,5	3		170-190	35-40	Form
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Lendenstück mit Salz	1	3		170-190	40-45	Schale
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Hähnchen	1,5	3		190-210	50-55	Schale
			 	170-190	45-50	
Roastbeef	1	3		190-210	35-40	Schale
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Lendenstück im Blätterteig	1	3		180-200	35-40	Schale
			 	160-180	30-35	

NACHTISCH	Gewicht	Stellung	Funktion	Temperat.	Zeit	Gefäß
Rührkuchen	0,5	2		170-190	35-40	Form
				160-180	30-35	
Gefüllte Blätterteigrolle	0,3	3		170-190	10-15	Schale
				160-180	10-15	
Karamelpudding	0,5	1		160-170	60-65	Form
		2		160-170	55-60	
Plätzchen	0,5	3		160-180	20-25	Schale
				150-170	15-20	
Blätterteig	0,25	3		170-190	15-20	Schale
				170-180	15-20	
Bärentatzen	0,5	2		160-180	25-30	Schale
				150-170	25-30	
Backäpfel	1	3		180-200	35-40	Schale
				170-190	30-35	
Gebackene Bananen	0,5	3		170-190	15-20	Form
				170-190	10-15	
Schweinsohren	0,25	2		180-200	20-25	Schale
				170-190	20-25	
Plumcake	0,5	2		170-190	60-65	Form
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	1	2		170-190	50-55	Schale
				160-180	45-50	
Quarktorte	1	2		180-200	45-50	Form
				170-190	35-40	

# Reinigung und Pflege

## Achtung

**Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.**

### Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch- Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

## Achtung

Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

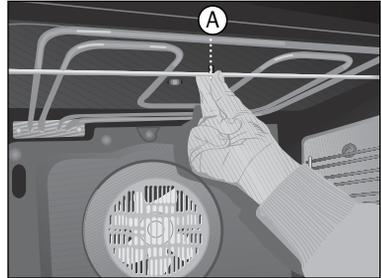
- Der größte Teil unserer Modelle ist mit einer automatischen Reinigung durch Katalyse (Selbstreinigung) ausgestattet. Hierdurch werden bei hohen Temperaturen geringfügige Fettablagerungen entfernt, die sich während des Garvorgangs bilden.
- Bleiben nach dem Garvorgang noch Fettreste übrig, können Sie diese bei leerem Herd bei 200°C innerhalb 1 Stunde entfernen.

### Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des Herdoberteils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.

- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.



### Reinigung der katalytischen Seitenwände

Können Speisereste durch die normale Selbstreinigung nicht entfernt werden:

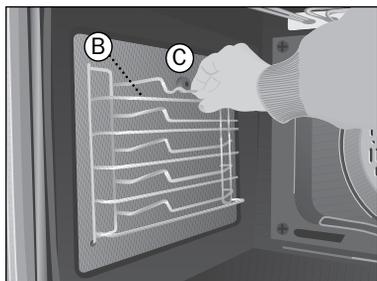
- 1 Nehmen Sie die Seitenwände ab und weichen Sie diese so lange ein, bis sich die Speisereste erweicht haben.
- 2 Reinigen Sie die Seitenwände mit einem Schwamm und reinem Wasser.
- 3 Trocknen Sie die Seitenwände und setzen Sie diese erneut in den Herd ein.
- 4 Schalten Sie den Herd für eine Stunde bei 200°C.

## Achtung:

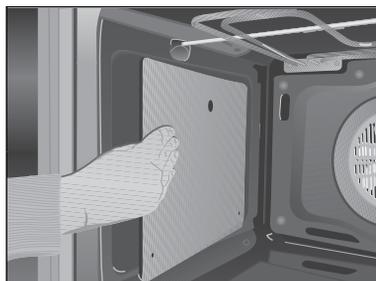
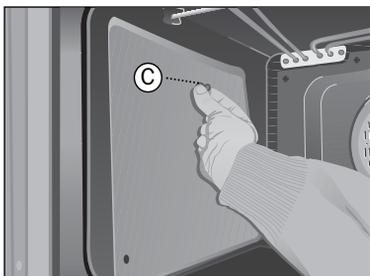
Verwenden Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver für die katalytischen Seitenwände.

## Anweisungen zum Ausbau der Halterungen und der ebenen katalytischen Seitenwände.

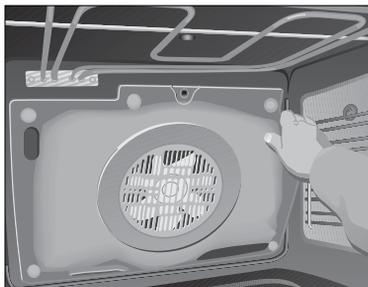
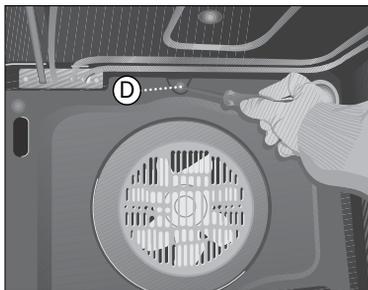
- 1 Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innenraum des Herds.
- 2 Lösen Sie die Halterungen (B) von der Mutter (C).



- 3 Nach Abschrauben der Mutter (C) können die ebenen katalytischen Seitenwände abgenommen werden.



- 4 Zum Ausbau der Zwischen wand die Schraube (D) lösen.



- 5 Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Achtung

Setzen Sie den Herd aus Sicherheitsgründen nicht ohne die Zwischenwand in Betrieb, durch welches der Lüfter abgedeckt wird.

### Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

## Achtung

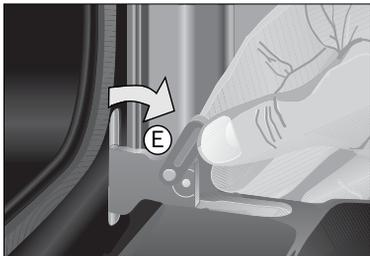
Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienelemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

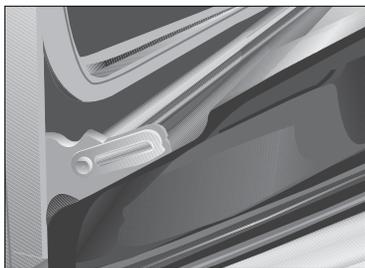
## Reinigung der Herdtür

Je nach Ausführung des Herds kann die Tür zur Reinigung abgenommen werden:

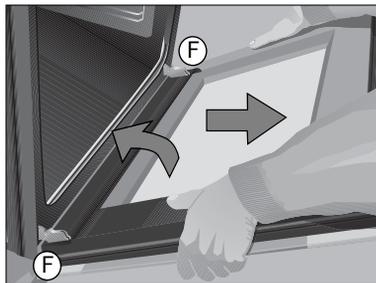
- 1 Öffnen Sie die Tür
- 2 Drehen Sie die beiden Nasen (E) vollständig heraus



- 3 Schließen Sie die Tür, bis diese an den beiden Nasen anliegt



- 4 Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und lösen Sie diese durch Anheben vollständig aus den Scharnieren (F).

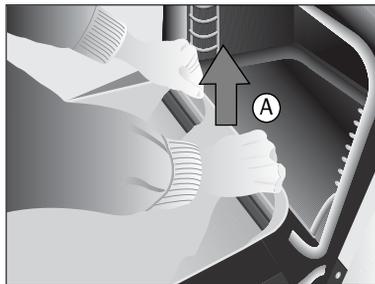


Zum Anbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

## Reinigung Grosse Innenscheibe der Herdtür

### Anweisungen zu Aus- und Einbau der Innenscheibe

- 1 Öffnen Sie die Herdtür.
- 2 Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (A) heraus.

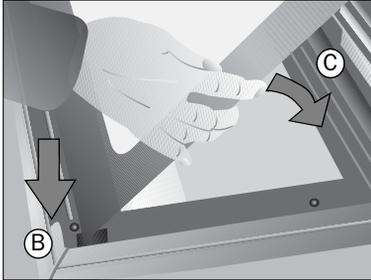


- 3 Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

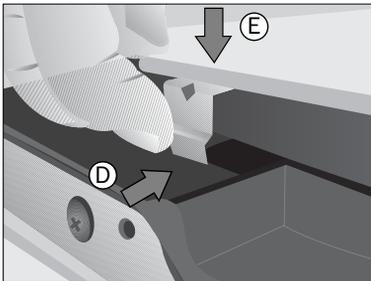
### Achtung

Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

- 4 Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.
- 5 Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (B).



- 6 Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (C).
- 7 Drücken Sie mit beiden Händen auf die unteren Halterungen (D) und drücken Sie die Scheibe gleichzeitig in Richtung der Tür (E), damit wird die neue Scheibe in der Tür befestigt.



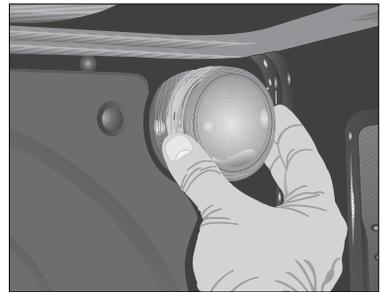
## Lampenwechsel

### Achtung

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Schrauben Sie die Linse von der Lampenfassung ab.
- Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie die Linse wieder ein.

Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.



# Wenn das Gerät nicht funktioniert

<b>Der Herd funktioniert nicht</b>
Überprüfen Sie den Netzanschluß. Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage. Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist. Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers.
<b>Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht</b>
Tauschen Sie die Lampe aus. Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung.
<b>Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht</b>
Stellen Sie eine Temperatur ein. Wählen Sie eine Funktion. Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur.

<b>Rauchentwicklung bei Betrieb des Herds</b>
Normal bei der ersten Inbetriebnahme. Reinigen Sie den Herd regelmäßig. Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale. Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein.
<b>Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht</b>
Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds.

## Achtung

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

# Technische Informationen

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

**1** Fertigungsnummer (S-No)

**2** Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

☞ Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

**AENOR bescheinigt die Funktionstauglichkeit dieses Gerätes und garantiert die Richtigkeit der Energieeffizienzklassendaten.**

## Aufstellung und Anschluß

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

### Vor der Installation Anmerkungen

- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen, den Herd zum Bewegen an den Seitengriffen und nicht am Türgriff fassen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindestdiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen.

(Siehe die Abbildung 1 und 2 zum Einbau auf der Seite 68).

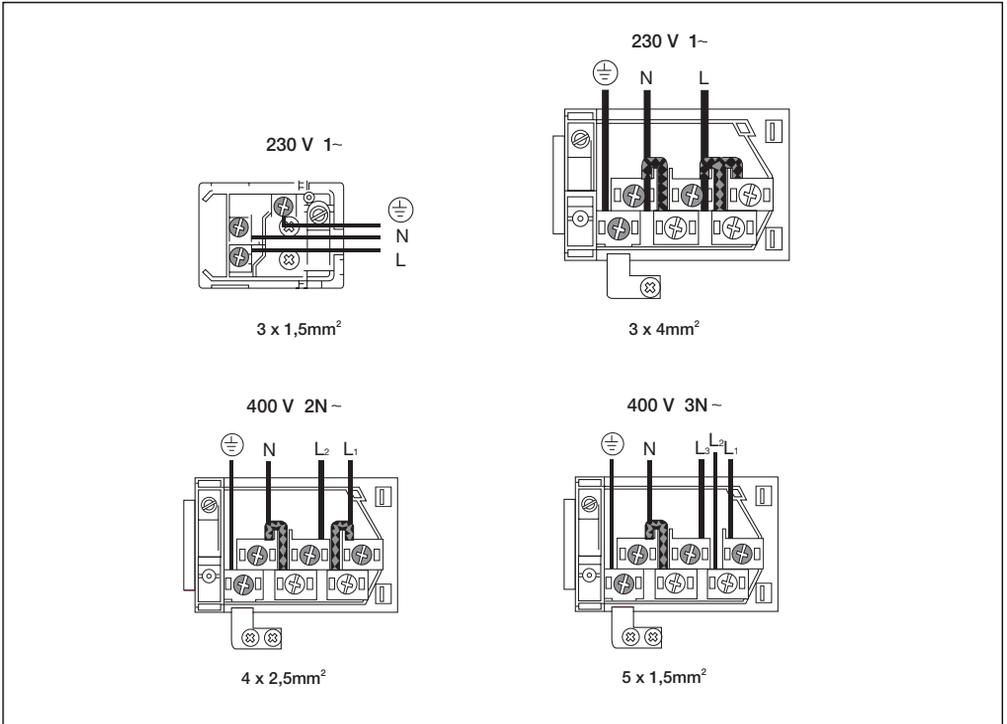
- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 3 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der Seite 68).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.

### Vor Ausführung des Elektroanschlusses. Gesetzliche Forderungen.

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet.
- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.
- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.
- Dieser Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser unter normalen Nutzungsbedingungen zugänglich ist.

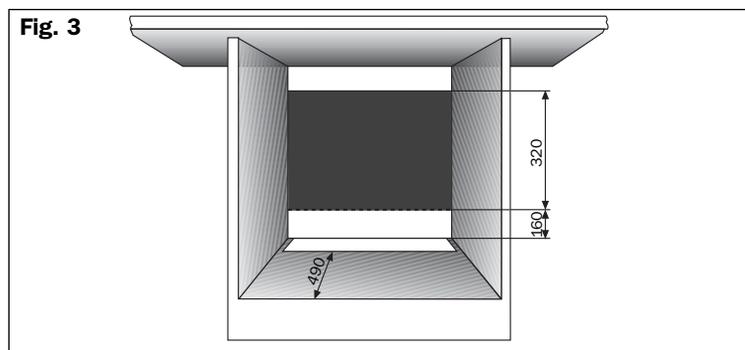
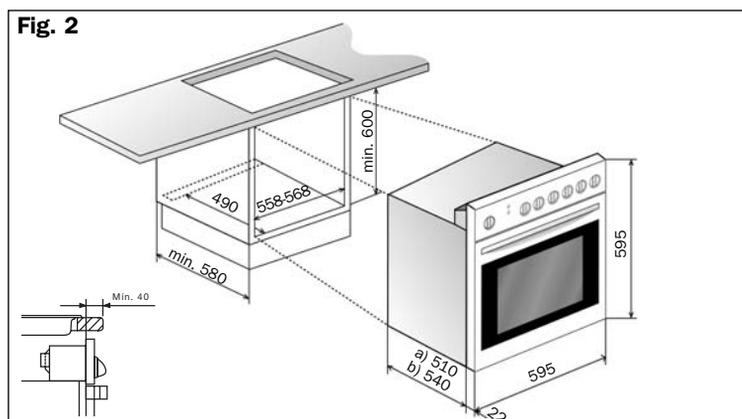
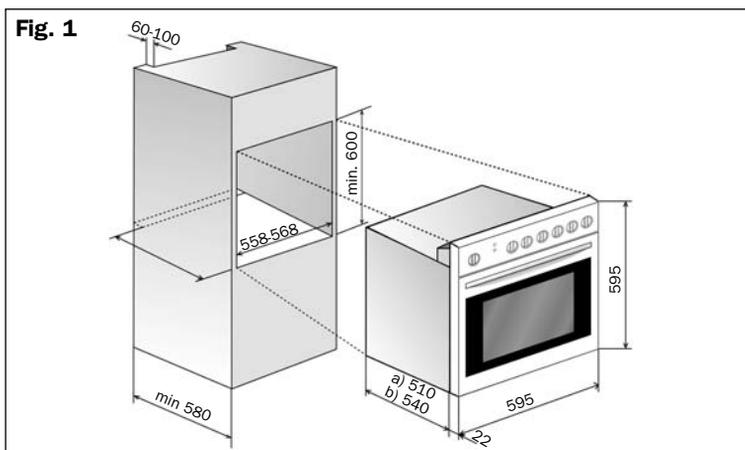
Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse alle Funktionen des Herds überprüfen.



## Anschluß des Herds

Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

- 1 Setzen Sie den Herd so in das Küchenmöbel ein, dass das Netzanschlusskabel nicht eingeklemmt wird oder an heißen Teilen des Herds anliegt.
- 2 Den Herd am Küchenmöbel mit den vier mitgelieferten Schrauben befestigen. Diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.
- 3 Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.



- a) Horno Convencional/ Forno Convencional/Conventional Oven/Four Conventiennel/Konventioneller Herd  
 b) Horno Multifunción/ Forno Multifunções/Multi-function Oven/Four Multifonction/Universalherd



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.

A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.

Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.

Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.

Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches papier.

Cod.: 31.72117/83172117/ABB01