



Bedienungsanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!
Wir bedanken uns für den Kauf unseres neuen kombinierten Elektro - und Gasherdes. Wir hoffen, daß Ihnen folgende Informationen die Möglichkeiten Ihres neuen Herdes erklären und damit eine erfolgreiche und sichere Verwendung gewährleisten werden. Wir wünschen uns, daß Ihnen unser Gerät gute Dienste erweisen wird.

WICHTIGE INFORMATIONEN, ANSCHLUSSANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

- Das Gerät ist nicht an die Dunstabzugshaube angeschlossen. Das Gerät muß gemäß der Montageanweisung aufgestellt und angeschlossen werden. Beachten Sie besonders die einschlägigen Hinweise hinsichtlich der Belüftung des Raumes.
- Vergewissern Sie sich, daß die Angaben über die Gasart Ihrer Gasinstallation mit den Daten auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmen und überprüfen Sie, ob das Gerät mit der Spannung, die Ihr Versorgungsnetz liefert, betrieben werden kann. Die Gasart ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist zur Verwendung mit Erdgas „E“ G20 (20 mbar) ausgelegt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.
- Bei Reinigungs- und Reparaturarbeiten muß das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.
- Alle Eingriffe in Verbindung mit der Aufstellung, Reparaturen, Einstellungen oder Anpassung des Geräts an eine andere Gasart dürfen nur vom autorisierten Fachpersonal (siehe Garantiezertifikat) durchgeführt werden.
- Sorgen Sie dafür, daß bei der Aufstellung des Herdes oder im Falle einer Anpassung des Herdes an eine andere Gasart, diese Anpassung im Garantiezertifikat bestätigt wird. Eine Geltendmachung der Garantieansprüche ohne die oben erwähnte Bestätigung ist nicht möglich. Im unteren Teil des Herdes dürfen keine entzündlichen Stoffe aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Bei Verwendung des Geräts zu anderen Zwecken besteht die Gefahr der

Konzentration entzündlicher Nebenprodukte bis zu einem lebensgefährlichen Niveau, ebenso kann es zu Funktionsstörungen des Herdes kommen. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

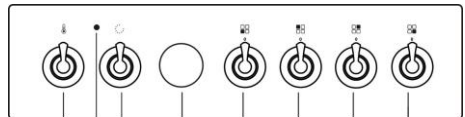
- Wir empfehlen Ihnen, den Herd alle zwei Jahre durch einen autorisierten Fachmann überprüfen und warten zu lassen. Dadurch wird die Lebensdauer des Geräts verlängert und eine problemlose Nutzung Ihres Herdes gewährleistet.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie sofort das Ventil der Gaszuleitung. Sie dürfen das Gerät erst wieder benutzen, wenn ein autorisierter Fachmann den Grund für das Entweichen des Gases festgestellt und beseitigt hat und der Raum, in welchem der Herd steht, gut durchlüftet wurde.
- Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Die Öffnungen für natürliche Belüftung dürfen nicht bedeckt sein, Sie können auch eine mechanische Entlüftungsanlage installieren (eine Dunstabzugshaube mit mechanischer Entlüftung). Bei intensivem und länger andauerndem Betrieb des Herdes ist das Bedürfnis nach Belüftung größer; deswegen ist es notwendig, das Fenster zu öffnen oder die Dunstabzugshaube einzuschalten.
- Beim Betrieb des Herdes muß für ausreichende Luftzufuhr gesorgt werden und zwar 2m³/h für jedes kW der Eingangsleistung.
- Es ist verboten, nach undichten Stellen in der Gasleitung mit offenem Feuer zu suchen.
- Wenn Sie einen Fehler an der Gasinstallation feststellen, versuchen Sie nicht, diesen allein zu beseitigen, sondern schalten Sie den Herd ab und rufen Sie einen autorisierten Fachmann an.
- Wenn Sie den Herd länger als drei Tage nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Gaszuleitung. Wenn das Gerät länger als drei Monate nicht verwendet wurde, empfehlen wir vor der erneuten Inbetriebnahme die Überprüfung aller Funktionen.
- Im Falle von Eingriffen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, bei welchen Brand- oder Explosionsgefahr

besteht (z.B. wegen Verarbeitung von Klebstoffen für Linoleum oder PVC-Bodenbeläge, Malerarbeiten, u.ä.), das Gerät unbedingt abschalten, bevor diese Gefahren bzw. Risiken auftreten.

- Wir weisen darauf hin, daß Sie in der Nähe des Geräts keine entzündlichen Stoffe abstellen dürfen (für entzündliche Gegenstände beträgt der Sicherheitsabstand in Richtung der Wärmestrahlung 750 mm und in anderen Richtungen 100 mm).
- In der Nähe der Gasbrenner, der Heizelemente des Backofens oder in der Zubehörschublade dürfen keine entzündlichen Gegenstände gelagert werden.
- Beim Kochen darf kein Zubehör verwendet werden, welches eine beschädigte Oberfläche oder andere durch Verschleiß oder unsachgemäße Verwendung entstandene Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.
- Der Hersteller rät von Zubehör ab, welches das Ausgehen der Gasflamme verhindert bzw. von Geräten, welche die Leistung des Herdes erhöhen.
- Beim Verschieben oder Anheben des Herdes dürfen Sie das Gerät nicht an der Kochfläche anfassen.
- Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Heizplatten nicht vollkommen abgekühlt sind.
- Der Hersteller übernimmt für Schäden, welche wegen Nichtbeachtung der Hinweise aus diesem Handbuch entstanden sind, keine Haftung.
- Der Herd darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.
- Der Herd darf nur neben einer Wand aus unbrennbarem Material aufgestellt werden.
- Die Oberfläche des Abstellraumes kann sich auf hohe Temperatur erwärmen. Beim Ausschleiben einer heißen Schublade können sich die Oberflächen und/oder die Gegenstände welche die Schublade berührt oder welche zu nahe kommen sich beschädigen. Betrieben sie das Gerät mit ausgezogener Schublade nicht. Die in der Schublade verlagerten Sachen können heiß sein, deshalb ist es nicht erlaubt in diesem unteren Abstellraum brennbare und leicht entzündbare Sachen zu halten.
- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen

Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.

BEDIENUNGSELEMENTE



1. Bedienungsknopf der linken vorderen Kochzone
2. Bedienungsknopf der linken hinteren Kochzone
3. Bedienungsknopf der rechten hinteren Kochzone
4. Bedienungsknopf der rechten vorderen Kochzone
5. Backofen-Thermostatknopf
6. Backofen-Funktionswahlknopf
7. Kontroll-Lämpchen „POWER ON“
8. Elektronische zeitschaltuhr

HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

- Vor der Aufstellung des Geräts muß zuerst die Verpackung entfernt werden. Verschiedene Teile und Komponenten des Geräts und der Verpackung können recycelt werden. Entsorgen Sie diese gemäß den gültigen Vorschriften in Ihrem Heimatland.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir Ihnen, das Gerät und das Zubehör gründlich zu reinigen. Wenn alle Oberflächen trocken sind, schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie den nächsten Hinweis.
- Es ist nicht gestattet, Teile zu reinigen oder abzumontieren, die nicht im Kapitel „Pflege und Reinigung des Geräts“ angeführt sind.

BACKOFEN

Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position „Ober-/Unterhitze“. Stellen Sie mit dem Thermostatknopf die Backtemperatur auf 250 °C ein und lassen Sie den Backofen mit geschlossener Tür 1 Stunde in Betrieb. Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes. Dadurch werden Konservierungsmittelrückstände und Gerüche aus dem Backofen vor dem ersten Backvorgang entfernt.

BEACHTEN SIE:

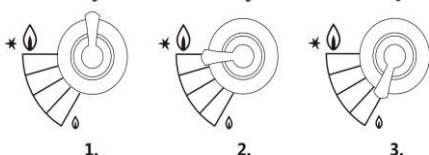
- Das Gerät dürfen nur Erwachsene verwenden, dabei müssen sie die vorliegende Gebrauchsanweisung beachten. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt im Raum, in welchem sich der Herd befindet.
- Das ist Gerät welches während des Betriebs ständig beaufsichtigt werden muß.
- Auf die einzelnen Einschubebenen können bis zu 3 kg schweres Back-/Bratgut aufgelegt werden.
- Der Bratrost mit Backblech hält bis zu 7 kg Gewicht aus.
- Backbleche und Pfannen sind nicht zum langfristigen Lagern von Back-/Bratgut geeignet (z.B. länger als 48 Stunden). Um Back-/Bratgut über längere Zeit einzulagern, legen Sie dieses in geeignete Gefäße.

ANZÜNDEN DES GASBRENNERS

- Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel des Gasbrenners im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "MAXIMALLEISTUNG". Zünden Sie das Gas mit einem Zündholz oder einem Gasanzünder an.
- Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in der Endposition (in Richtung des Bedienungsfeldes) noch ca. fünf Sekunden gedrückt, damit sich der Sensor der Flamme erwärmt.
- Lassen Sie den Bedienungsknebel los und überprüfen Sie, ob das Gas noch brennt. Wenn die Flamme nach Loslassen des Knebels erlischt, wiederholen Sie den Zündvorgang.
- Drehen Sie danach den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe.

ANZÜNDEN DES GASBRENNERS MIT EINEM HOCHSPANNUNGSZÜNDER

- Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel der Gasbrenner im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "MAXIMALLEISTUNG". Drücken Sie darauf den Knebel in Richtung Bedienfeld bis zum Anschlag.
- Der Hochspannungszünder schaltet sich ein.
- Halten Sie, nachdem das Gas angezündet ist, den Bedienungsknebel in der Endposition (in Richtung des Bedienungsfeldes) noch ca. fünf Sekunden gedrückt, damit sich der Flammensensor erwärmt.
- Lassen Sie den Bedienungsknebel los und überprüfen Sie, ob das Gas noch brennt. Wenn die Flamme nach Loslassen des Knebels erlischt, wiederholen Sie den Zündvorgang. Drehen Sie danach den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe.



1. Ausf
2. Gross-maximalleistung
3. Klein-sparflamme

ABSCHALTEN DER GASBRENNER

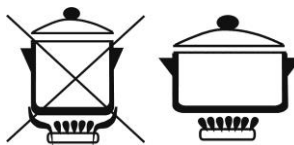
Drehen Sie den entsprechenden Knebel auf die Position "AUS" und überprüfen Sie, ob die Flamme erloschen ist

BEMERKUNG

- Bevor Sie die Herdabdeckung aufstellen, müssen Sie zuerst eventuell vergossene Flüssigkeit aufwischen.
- Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.

KOCHEN

- Benutzen Sie zum Kochen niedrige und breite Kochtöpfe bzw. Kochgeschirr. Überzeugen Sie sich davon, daß die Flamme des Gasbrenners den Kochtopfboden erhitzt und nicht über den Kochtopfrand brennt.
- Der Herd ist mit Gasbrennern verschiedener Größen bestückt. Verwenden Sie zur optimalen (wirtschaftlichen) Nutzung des Gases Kochtöpfe und Geschirr mit empfohlenem Durchmesser:
 - Kleinbrenner: von 120 bis 160mm Durchmesser,
 - Mittlerer Brenner: von 160 bis 220 mm Durchmesser,
 - Grobrenner: von 220 bis 280mm Durchmesser,
- Mit dem Bedienungsknebel können Sie die Leistung des Gasbrenners einstellen (die Flammengröße) und zwar zwischen den Positionen "GROSS" und "KLEIN".
- Drehen Sie zum Einstellen der Flamme auf Sparflamme "KLEIN" den Bedienungsknebel ganz nach links.
- Wenn die Speise aufkocht, senken Sie die Leistung des Gasbrenners auf die Leistung, welche noch genügt, um die Siedetemperatur aufrechtzuerhalten.



BACKOFEN INNENRAUM DES OFENS

Der Ofen ist in Ausführung mit flachen Wänden des Ofens und mit seitlichen aufgehängenden Gittern für Einschubung der Zubehör (Rost des Ofens, Kuchenblech).

Innen des Ofens befindet sich das obere Heizungselement mit Grillelement. Das untere Heizungselement befindet sich unter dem Boden des Ofens. In dem hinteren Teile des Ofens – unter dem Verteilungsblech – befinden sich das kreisförmige Heizungselement and der Ventilator.

EIN/AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Wählen sie die gewünschte funktionsart des backofens mit dem funktionswahlknebel. Der knebel kann in beide richtungen gedreht werden. Stellen sie die backofentemperatur mit dem thermostatknebel zwischen 50°c und 250°c ein. Drehen sie den thermostatknebel nach rechts, um die backtemperatur zu erhöhen. Wenn sie diesen zurückdrehen, wird die temperatur gesenkt.

Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

ACHTUNG:

Bedecken Sie nicht Ofenboden mit Alufolie, am unteren Backblech, Backform, Container von Lebensmitteln oder der Food selber. Abdeckung zu einer lokalen Überhitzung der Bodenfläche des Bodens des Ofens und der Ofen kann durch dieses Verhalten irreversibel beschädigt werden.

INSERTION BACKOFENROST



BACKOFENFUNKTIONEN UND ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN



Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.



Statische Hitze des Backofens vom oberen und unteren Heizelement.

Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.



Einschalten des Infra-Grillheizkörpers. Der Thermostat ist auf die höchste Temperatur eingestellt.



Braten mit dem Infra-Grillheizkörper mit Ventilator. Die Temperatur im Backofeninneren ist im oberen Teil höher (oberhalb des Backblechs oder des Gitters). Sie können die Temperatur mit dem Thermostatknopf einstellen und zwar zwischen 150 und 250°C.

Empfehlung: Diese Funktion ist auch zum Braten – gewöhnlich oder mit dem Grill – von größeren Fleischstücken bei höheren Temperaturen geeignet. Die Backofentür ist geschlossen.



Die Hitze vom unteren Heizelement überträgt der Ventilator. Die Backofentemperatur ist in allen Teilen des Backofeninneren gleich. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.

Empfehlung: Diese Funktion ist zum Backen auf zwei Backblechen gleichzeitig geeignet, besonders, wenn beide Backbleche die selbe Temperatur benötigen.



Erhitzen des Backofens mit dem runden Heizelement und dem Ventilator. Die Luftströmung gleicht die Temperatur in allen Teilen des Backofens aus. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.

Empfehlung: diese funktion ist auch zum gleichzeitigen backen auf zwei backblechen geeignet (hohes gebäck, größere stücke, oder größere mengen von back-/bratgut).



Unterhitze mit Ventilator

Bei dieser Beheizungsart gelingen das Backen von Bisquitkuchen und das Einlegen von Obst besonders gut.



Pizza System

Diese Funktion ist für die Vorbereitung von Pizza ideal. Pizza sollte im vorgeheizten Backofen bei der Temperatur zwischen 190 - 210°C auf der unteren Schiene 15 bis 20 Minuten, je nach der Größe des Teiges, gebacken werden.



Warmhaltefunktion – den Rost auf die zweite Schiene platzieren.


Diese Funktion erlaubt die schon früher vorbereitete Speise wieder zu erwärmen oder bei dem fertigen Gericht die Temperatur zu erhalten. Den Backofen auf die Temperatur 70 °C einzustellen und den Rost mit dem Gericht auf die zweite Schiene von unten zu legen. Die Zeitdauer hängt von ihrer Wahl ab, doch um die gleichmäßige Erwärmung der Speise zu erreichen, sollte sie nicht zu kurz sein.



Ventilator ohne Heizelement; der Thermostat ist bei dieser Funktion nicht in Betrieb. Der Ventilator verursacht einen intensiven Luftstrom im Backofen. Empfehlung: Die Funktion ist zum Abtauen von gefrorenen Speisen oder teilweise zubereiteten Speisen vor der endgültigen Zubereitung geeignet.



Das untere Heizelement – „Aqua clean“ sie können auch für Reinigung des Ofens benützen. Sie können die Einzelheiten über Reinigung in dem Artikel "Reinigung und Wartung" zu lesen.

AQUA Clean  - (siehe Artikel „Reinigung“).

EMPFEHLUNGEN UND RATSCHLÄGE

In der folgenden Tabelle sehen Sie einige Empfehlungen für die Zubereitung von verschiedenen Speisen.

50 - 70 °C - dörren

130 - 150 °C - schmoren

150 - 170 °C - konservierung

180 - 220 °C - kuchen backen

220 - 250 °C - rösten von fleisch

Für jedes Back-/Bratgut und jede Beheizungsart sollte die richtige Temperatur ermittelt werden. Bei einigen ist ein Vorheizen des Backofens notwendig. Das Signal-Lämpchen des Thermostats leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die eingestellte Temperatur überschritten wird, geht das Kontroll-Lämpchen des Thermostats aus.

Schieben Sie den Bratrost, auf welchen ein Bräter oder ein Backblech aufgestellt ist, in die zweite Einschubebene von unten. Vermeiden Sie das Öffnen der Backofentür während des Backvorgangs. Das Heizsystem wird dadurch gestört, die Backzeit wird verlängert und das Backgut kann anbrennen.

GRILLEN

Das Grillen ist nur bei geschlossener Backofentür durchzuführen!

Die Lage des Rostes, hängt von dem Gewicht und der Art von Backwaren. Die mit gegrillten Speisen legen so hoch wie möglich reiben.

ACHTUNG!

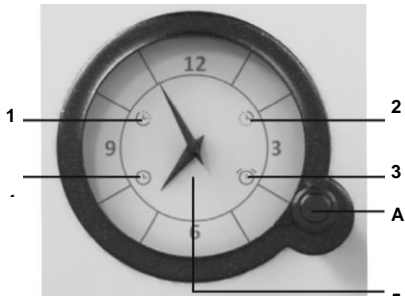
Während des Grillbetriebs werden alle zugänglichen Teile des Herdes sehr heiß (Backofentür, usw.),

machen Sie Kindern den Zugang zum Gerät unmöglich.

GRILLEN AUF DEN ROST

- Legen sie die vorbereiteten Lebensmittel auf den Rost.
- Schieben sie den Rost in die Rillen in den Seitenwänden des Ofens.
- Um die tropfende Säfte aufzufangen schieben sie in die unteren Rillen in den Seitenwänden des Ofens einen Backblech oder legen sie eine Pfanne auf den Boden des Ofens.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR



- A** Funktionswahlknebel
- 1** Einschaltverzögerung Backofen
- 2** Betriebsende Backofen
- 3** Kurzzeitwecker
- 4** Tageszeit
- 5** Uhr - Zeitanzeige

- Durch mehrfache Betätigung des Knebels (A) können Sie die gewünschte Einstellung der Uhr auswählen. Auf der Anzeige blinkt das ausgewählte Symbol. Durch Drehen des Knebels (A) können Sie diese Funktion einstellen und durch Drücken des Knebels bestätigen. Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Die eingestellten Symbole bleiben beleuchtet.
- Bei jeder Betätigung des Knebels (A) ertönt ein kurzes akustisches Signal.
- Durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) können Sie die eingestellte Funktion löschen.

EINSTELLUNG DER TAGESZEIT

- Falls das Symbol der Tageszeit (4) blinkt (beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall), drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), damit das Blinken aufhört.
- Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (4), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die genaue Tageszeit ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A) bzw. wird die Einstellung nach ein paar Sekunden automatisch übernommen.

NICHTPROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal an das Stromversorgungsnetz anschließen oder nach einem Stromausfall, blinkt das Symbol der Tageszeit (4).
- Damit der Backofen in Betrieb genommen werden kann, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A), die Tageszeit hört auf zu blinken.
- Sie können nun den Backofen unbegrenzt ohne Zeiteinstellung benutzen.

PROGRAMMIERTER BACKOFENBETRIEB

Sie können mit der Zeitschaltuhr (Timer) den Backofenbetrieb auf zwei verschiedene Arten programmieren:

- **Einstellung des Betriebsendes** - Betriebsende des Backofens nach einer bestimmten Zeit.
- **Einstellung der Einschaltverzögerung** – automatischer Betriebsbeginn und Betriebsende des Backofens zu einer bestimmten Zeit.

Einstellung des Betriebsendes des Backofens

Bei dieser Funktion stellen Sie den Zeitpunkt ein, zu welchem sich der Backofen abschalten soll. Die maximale Einstellung beträgt 15 Stunden vom aktuellen Zeitpunkt an.

- Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.
- Wählen Sie durch mehrfaches Betätigen des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (2), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A). Die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tageszeitanzeige um. Das Symbol für das Betriebsende leuchtet.
- Schalten Sie den Backofen ein (stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein). Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt ab.
- Wenn die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) ausschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig aus. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm bestimmen Sie, wann sich der Backofen einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Das Betriebsende können Sie max. für 12 Stunden ab der aktuellen Tageszeit einstellen, die Betriebsdauer beträgt maximal 3 Stunden.

Überprüfen Sie, ob die Zeitschaltuhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.

- Einstellung des Betriebsbeginns: Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) das Symbol (1), damit dieses blinkt. Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) den Betriebsbeginn ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels. Das Symbol für das Betriebsende beginnt zu blinken (2).
- Betriebsende einstellen: Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) das Betriebsende ein und bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels.
- Die Uhrzeiger stellen sich auf die Tageszeitanzeige um, die Symbole (1 und 2) leuchten.
- Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/ Bratvorgangs ab.
- Backofen einstellen - stellen Sie mit den zugehörigen Knebeln die Beheizungsart und die Back-/ Brattemperatur ein.
- Der Backofen startet zur eingestellten Zeit mit dem Back-/Bratvorgang und schaltet zur eingestellten Zeit ab.
- Sobald die Zeitschaltuhr das eingestellte Betriebsende erreicht, wird der Backofen ausgeschaltet. Es ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet es sich nach einer Minute selbsttätig ab. Das Symbol (2) blinkt. Wenn Sie mit dem Backen/Braten fortfahren möchten, drücken Sie zwei Sekunden lang den Knebel (A) und stellen Sie nach Bedarf eine neue Betriebsdauer ein.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können die Uhr auch als Kurzzeitwecker verwenden.

Der Kurzzeitwecker arbeitet nur, wenn die Uhr keine programmierte Funktion ausführt.

- Wählen Sie durch mehrfaches Drücken des Knebels (A) die Tageszeitanzeige (3), damit diese blinkt.
- Stellen Sie durch Drehen des Knebels (A) die Zeit ein, zu welcher Sie vom Kurzzeitwecker Sie gewarnt werden möchten. Die längste Einstellung des Kurzzeitweckers beträgt 3 Stunden.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Drücken des Knebels (A), die Uhrzeiger stellen sich automatisch auf die Tagesanzeige um, das Symbol (3) leuchtet.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, das Sie durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) abschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch ab.

ANZEIGE DER EINSTELLU

Wenn Sie eine Zeitfunktion eingestellt haben, können Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels (A) prüfen. Die Uhrzeiger stellen sich vorübergehend auf den eingestellten Wert und stellen sich danach wieder auf die Tageszeitanzeige um.

LÖSCHEN DER EINSTELLUNGEN

Sie können die Einstellungen durch Drücken (zwei Sekunden lang) des Knebels (A) löschen. Das zugehörige Symbol geht aus.

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Befolgen Sie bitte folgende Hinweise:

- Stellen Sie alle Knebel auf die Position AUS.
- Stellen Sie die Sicherung, die für Ihren Herd zuständig ist, auf die Position AUS.
- Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.

LACKIERTE OBERFLÄCHEN UND KUNSTSTOFF TEILE

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

HINWEIS:

Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.



HERDOBERFLÄCHE

- Reinigen Sie die Herdoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger für Email entfernen.
- Reinigen Sie emaillierte Oberflächen niemals mit groben Scheuermitteln, da Sie dadurch die Oberfläche des Herdes auf Dauer beschädigen können.

KOCHMULDE

- Entfernen Sie das Topfgitter und reinigen Sie es manuell oder in der Geschirrspülmaschine. Legen Sie das Topfgitter nach dem Reinigen wieder auf die Kochmulde.
- Heben Sie die Gasbrenner hoch (Brennerdeckel, Brennerkerle), entfernen sie diese und stellen sie für 10 Minuten in warmes Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie diese nach dem Reinigen und prüfen Sie, ob alle Düsen sauber und durchgängig sind. Setzen Sie die Brennerkerle wieder zusammen.

HINWEIS

Da die Brennerkerle aus Aluminiumlegierung sind, raten wir Ihnen davon ab, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.


BACKOFEN

- Reinigen Sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und einem Spülmittel.
- Verwenden Sie bei eingebrannten Speiseresten ein spezielles Reinigungsmittel für Email.
- Trocknen Sie das Backofeninnere nach dem Reinigen gründlich ab.
- Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.
- Verwenden Sie niemals grobe Scheuermittel, da Sie damit die emaillierten Oberflächen zerkratzen können.
- Reinigen Sie das Backofenzubehör (Kombirost, Bräter, usw.) mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, verwenden Sie zum Reinigen ein entsprechendes Reinigungsmittel.



AQUA CLEAN

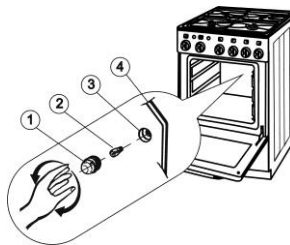
Reinigung des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgendes Verfahren: Drehen Sie den Funktionswahlknebel des abgekühlten Backofens in

die Position  Stellen Sie den Temperatureinstellknebel auf 50°C. Gießen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und stellen Sie es in die untere Führung. Nach dreißig Minuten weichen die Speisereste auf dem Email im Inneren des Backofens auf und Sie können diese mit einem feuchten Tuch abwischen.

Hinweise: Der Backofen soll vor jeder Reinigung abgekühlt sein.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

- Stellen Sie alle Bedienungsknebel auf die Position „AUS“ und trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz
- Schrauben Sie den Deckel der Backofenleuchte ab, indem Sie ihn nach links drehen
- Drehen Sie die defekte Glühbirne heraus
- Schrauben Sie eine neue Glühbirne ein
- Schrauben Sie wieder den Deckel der Leuchte wieder ein.



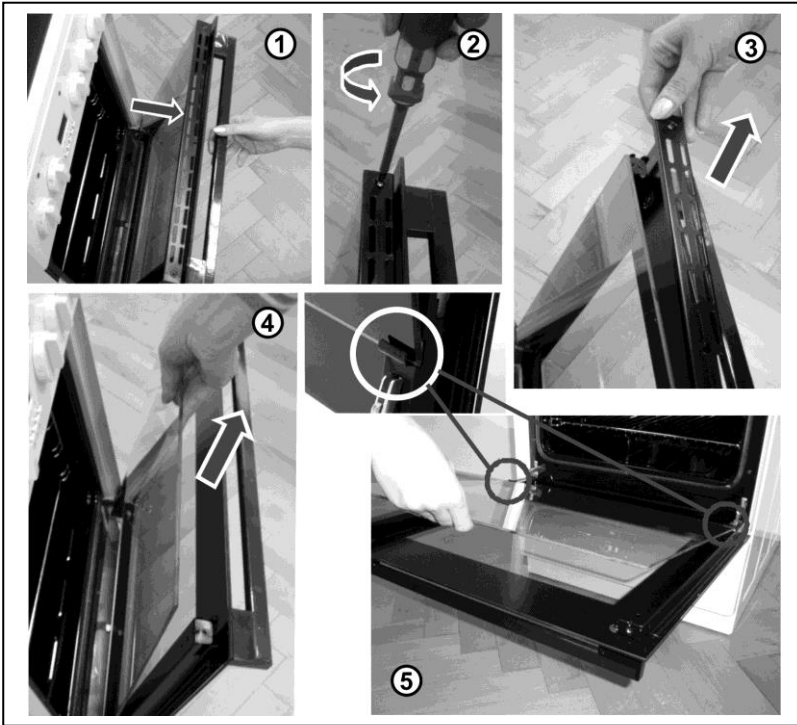
BEACHTEN SIE

Verwenden Sie nur Glühbirnen mit folgenden Daten: T 300° C, E14, 230 V, 25 W.

1. Glasabdeckung
2. Glühbirne
3. Fassung
4. Backofenrückseit

BACKOFEN

Verfahren zur Reinigung der Glastür.



GARANTIEANSPRUCH

Wenn Sie während der Garantiefrist irgendeinen Defekt am Gerät feststellen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Melden Sie die Störung umgehend bei Ihrem Händler oder beim nahegelegenen Kundendienst.

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Indem Sie die Verpackung bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, sorgen Sie für ihre Verwertung.

Wellpappe, Packpapier

- Sie können dieses Verpackungsmaterial bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, - oder in entsprechenden Papier-Containern ablegen.

Holzteile

- Wiederverwertung lokale Sammelstelle für recycelbare Materiale

Einwickelfolie und Kunststoffsäcke

- werfen Sie diese in Sammel-Container für Kunststoff

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE.

Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.

Das Gerät ist aus wertvollen Rohstoffen konstruiert, die wiederverwendet werden können. Wenn Ihr altes Gerät ausgedient hat, bringen Sie es zu einem autorisierten Wiederverwertungsunternehmen.

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG UND EINSTELLUNG

Das Gerät muss entsprechend der gültigen lokalen normen und regelungen eingebaut werden.

WICHTIGE MITTEILUNG

Beim Verschieben des Geräts an einen anderen Standort muß die Gaszuleitung geschlossen und das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Nachdem das Gerät aufgestellt wurde, ist es notwendig, Folgendes zu überprüfen:

- Überprüfung der Dichtigkeit der Gasverbindungen und des fachgerechten Anschlusses an das elektrische Versorgungsnetz.
- Überprüfung der Gasbrenner und ihrer Einstellung (Durchflußeinstellung beim Sparbetrieb, thermoelektrische Sensoren).
- Überprüfung der Aufstellung des Herdes und aller seiner Funktionen, danach muß der Käufer bzw. der Benutzer über die Funktion des Herdes und seine Instandhaltung belehrt werden.

AUFSTELLUNGSSORT DES GERÄTS

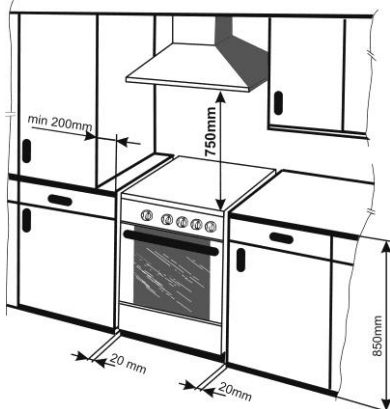
Das Gerät ist zur Aufstellung zwischen zwei Küchenelementen bestimmt. Sie können den Herd in einer Küche bzw. einem Raum mit einem Mindestrauminhalt von 20 m³ aufstellen.

In kleineren Räumen (jedoch nicht kleiner als 15 m³) ist eine Dunstabzugshaube notwendig. Vom Standpunkt der Wärmebeständigkeit kann der Herd auf beliebigen (tragfähigen) Böden aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.

Das Gerät kann zwischen zwei Küchenschränke, die eine Wärmebeständigkeit von 100° C besitzen oder mit wärmedämmendem Material isoliert sind, aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.

Der Minimalabstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube beträgt 750 mm oder mehr, wenn es der Hersteller der Dunstabzugshaube empfiehlt.



ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

Der Herd darf nur von einem autorisierten Fachmann, unter Beachtung aller gültigen Vorschriften an die Gasleitung angeschlossen werden. Vor dem Anschluß des Herdes muß ein Sperrventil montiert werden.

BEMERKUNG

Halten Sie beim Anschluß des Herdes an die Gaszufuhr (z.B. Anschluß an das Gaszufuhrrohr oder an einen Gummischlauch), mit einem entsprechenden Maulschlüssel das Verbindungselement (Mutter) am Herd fest, damit es bei der Montage nicht beschädigt wird.

ANSCHLUß MIT EINEM GUMMISCHLAUCH (FLEXIBLEN ROHR)

Verwenden Sie zum Anschluß ausschließlich Schläuche, welche den gültigen lokalen Vorschriften entsprechen. Zum Anschluß des Modells gemäß empfehlen wir einen 1000 – 1500 mm langen Schlauch.

Der Schlauch muß eine Wärmebeständigkeit für mindestens 100°C aufweisen.

Jedem Schlauch ist eine Gebrauchsanweisung beigefügt, welche den Anschlußvorgang, die zulässige Erhitzung, sowie die regelmäßigen Kontrollen beschreibt. Diese Hinweise müssen konsequent beachtet werden.

WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie den Herd an der linken Seite anschließen (Sicht von vorne) muß der Anschlußschlauch mit einer Klemme, die Sie in die Öffnung in der Rückabdeckung montieren, befestigt werden. Die Klemme ist beigefügt und befindet sich unter dem Zubehör.

ANSCHLUß AN DIE ERDGASLEITUNG (G 20)

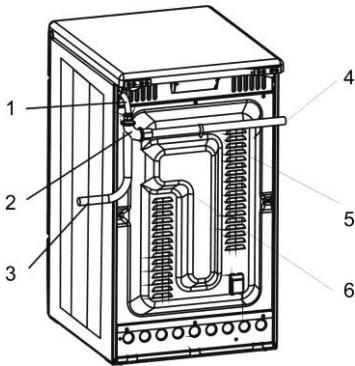
Der Anschluß muß unter Beachtung der lokalen Vorschriften durchgeführt werden. Bei höherem Gasdruck empfehlen wir die Montage eines Druckregulators.

ANSCHLUß AN DAS GASVERSORGUNGSNETZ LPG

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

Am Ende des Gasrohrs muß ein Verbindungselement für LPG montiert werden.

OBERFLÄCHE DER KOCHMULDE



1. Anschlussendstück
2. Knie
3. Anschlussrohr (Anschluß von rechts)
4. Anschlussrohr (Anschluß von links)
5. Lasche zur Befestigung des Rohres
6. Rückabdeckung

WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie den Herd an der linken Seite anschließen (Sicht von vorne) muß der Anschlussschlauch mit einer Klemme, die Sie in die Öffnung in der Rückabdeckung montieren, befestigt werden. Die Klemme ist beige-farbig und befindet sich unter dem Zubehör.

ANSCHLUß AN DAS ELEKTRISCHE VERSORGNUNGSNETZ

HINWEIS

Der Kombiherd gehört gemäß der Geräteklassifikation zu Geräten hinsichtlich der Schutzstufe vor Verletzungen mit dem elektrischen Strom zur Klasse I, deswegen muß er mit einem Schutzleiter an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden. Der Herd darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.

- Zum Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz ist der Herd mit einem Anschlußkabel und Stecker ausgerüstet.
- Für Geräte, deren Leistung 2 kW übersteigt, empfehlen wir den Anschluß an eine zusätzliche Stromleitung mit einer Sicherung 16 A.
- Der Stecker muß immer gut zugänglich sein.
- Ein beschädigtes Anschlußkabel muß umgehend ausgetauscht werden.

HINWEIS

Während der Aufstellung des Herdes darf das Kabel keine heißen Teile (z.B. das Ableitungsrohr an der Herdrückseite) berühren, da die Kabelisolation wegen der hohen Temperaturen beschädigt werden kann.

EINSTELLUNG DER SPARFLAMME

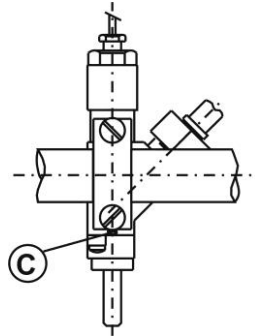
Trennen Sie vor dem Einstellen der Gasbrenner den Herd vom elektrischen Versorgungsnetz. Während der Einstellung soll das Ventil auf der Position "Sparbetrieb" sein.

Die Sparflamme ist richtig eingestellt, wenn die Höhe des inneren Flammenkegels 3 bis 4 mm beträgt.

Entfernen Sie im Gegenfall zuerst die Abdeckung vom Ventil und schrauben Sie die Schraube C zu oder auf geschütztes Ventil, abhängig davon, ob Sie die Flamme vergrößern oder verkleinern möchten.

Führen Sie die Einstellung so durch, daß die Endposition des Ventils der Position MINIMUM des Bedienungsknebelles entspricht.

Wenn Sie Butan-/Propangas verwenden, muß die Schraube C vollkommen zugeschraubt sein.



EINSTELLUNG DES HERDES AUF VERSCHIEDENE GASARTEN

Die Anpassung des Herdes an eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Beachten Sie bei der Anpassung des Herdes an eine andere Gasart unbedingt folgende Vorgangsweise:

- tauschen Sie alle Düsen an allen Gasbrennern aus,
- stellen Sie den Druckregulator ein bzw. tauschen Sie diesen aus, falls er schon montiert sein sollte,
- stellen Sie die Leistung für die Sparfunktion der Gasbrenner ein,
- bringen Sie die Kennzeichnung der neuen Gasart auf dem Herd an (diese ist den Düsen anbeigelegt).

AUSRICHTUNG DES HERDES

Sie können die Kochmulde des Herdes in die waagrechte Stellung ausrichten, indem Sie die vier Stellschrauben einstellen, die dem Gerät beigefügt sind.

- Entfernen Sie die Schublade, die sich unter dem Backofen befindet.
- Neigen Sie den Herd auf den Seitenrand.
- Schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die vorderen und hinteren Bohrungen in der unteren Querverstrebung auf einer Seite des Geräts.
- Neigen Sie den Herd auf die andere Seite und schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Bohrungen auf dieser Seite ein.
- Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher aus, mit welchem Sie durch die Öffnung der Schublade die Kunststoffschrauben eindrehen, oder durch Verdrehen der Einstellschrauben mit einem Sechskantschlüssel.
- Wegen einfacherer Handhabung, die durch die herausziehbare Schublade ermöglicht wird, empfehlen wir die Ausrichtung mit den Stellschrauben.

BEMERKUNG

Falls die Höhe und Ausrichtung des Herdes akzeptabel sind, ist eine Ausrichtung nicht notwendig.

BEMERKUNG





Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technologischen Änderungen oder Innovationen des Produkts, die jedoch nicht die Funktionalität des Geräts beeinflussen, notwendig sind.

ZUBEHÖR	K57CLI1 K57CLB1
Backofenrost	+
Backblech	+
Fettpfanne	+
Stellfüsse - Stellschraube	+
Lasche zur Befestigung des Rohres	+
Verkleinerungsgitter	+
Düsen - Flüssiggas G30 – 50 mbar	+

Brenner	Normalbrenner		Starkbrenner		Hilfsbrenner	
	NWB	KWB	NWB	KWB	NWB	KWB
Belastung (kW)	1,75	0,36	2,7	0,58	1,2	0,36
Erdgas „E“ G 20/ 20 mbar (HuB = 9,45 kWh/m³)						
Düsen Ø (mm)	1,01	0,44	1,22	0,54	0,77	0,44
X-Wert (mm)	-		-		-	
Durchfluss (g/h)	167	35	257	55	95	35
Flüssiggas G 30/50 mbar (HuB = 12,87 kWh/kg)						
Düsen Ø (mm)	0,62	0,27	0,74	0,32	0,46	0,27
X-Wert (mm)	-		-		-	
Durchfluss (g/h)	127	26	197	42	73	26

TECHNISCHE DATEN	
KOMBI-ELEKTRO-/GASHERD	K57CLI1 K57CLB1
Maße: Höhe / Breite / Tiefe)	850 / 500 / 605
Kochplatte - Eingangsleistung des Brenners	
Links hinten (kW)	1,75
Rechts hinten (kW)	2,70
Rechts vorne (kW)	1,75
Links vorne (kW)	1,0
Backofen	
Oberes Heizelement	0,75
Unteres Heizelement	1,10
Grill-Heizelement	1,85
Rundes Heizelement (kW)	2,0
Backofen-Innenbeleuchtung	25
Ventilator (W)	30-40
Hochspannungs-Zündung (W)	2
Minimale / maximale Temperatur im Backofeninnenraum	50 / 250°C
Minimale / maximale Temperatur im Backofeninnenraum	230 V ~, 50 Hz
Eingangsleistung kKW)	3,2
Gesamte Eingangsleistung – Gas (kW)	7,20
Einstellung des Herdes auf verschiedene Gasarten	G 20 – 20 mbar
Gasanschluss	EN 10226 R ½
Klasse	II _{2H3B/P} (AT) II _{2E3B/P} (DE)

**DATENBLATT, VERORDNUNG (EU) NR. 65/2014 UND PRODUKTINFORMATIONEN
VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014**

	Symbol	Einheit	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			GORENJE
Modellkennung			K57CL1
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI_{cavity}		107,5/106,7
Energieeffizienzklasse			B/A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus 	EC <small>electric cavity</small>	kWh/cycle	0,81
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluftmodus 			0,80
Anzahl der Garräume			1
Wärmequelle je Garraum			Strom
Volumen je Garraum	V	l	48
Art des Backofens			
Art der Kochmulde			
Anzahl der Gasbrenner			4
Energieeffizienz je Gasbrenner	$EE_{gas\ burner}$		
- Sparbrenner		%	-
- Normalbrenner		%	54,7
- Starkbrenner		%	54,4
Energieeffizienz der Gaskochmulde	$EE_{gas\ hob}$	%	54,6
Masse des Gerätes	M	kg	K57CL11 - 40,0 K57CLB1 - 39,5

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky–Mariánské Údolí, Czech republic

SAP 465209de

www.gorenje.com



Cooking with passion.