

1.	GEBRAUCHSHINWEISE.....	54
2.	SICHERHEITSHINWEISE	56
3.	UMWELTSCHUTZ	58
4.	LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN	59
5.	MITGELIEFERTES ZUBEHÖR.....	62
6.	VERWENDUNG DES KOCHFELDES.....	66
7.	VERWENDUNG DES OFENS	68
8.	FUNKTIONEN DES OFENS.....	74
9.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	84
10.	AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	90
11.	INSTALLATION DES GERÄTES.....	92
12.	ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN	100



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.



Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



1. GEBRAUCHSHINWEISE



Dieses Handbuch ist ein integrierender Bestandteil des Gerätes. Es muss deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufbewahrt werden. Wir empfehlen, dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Hinweise vor dem ersten Gebrauch des Gerätes aufmerksam durchzulesen. Die Installation ist von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen und entspricht den geltenden EU-Richtlinien. Das Gerät hat folgende Zweckbestimmung: **Kochen und Erwärmen von Speisen**. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.



Diese Hinweise gelten nur für die Bestimmungsländer des Gerätes, deren Kennsymbole auf dem Umschlag des vorliegenden Handbuchs zu finden sind.



Decken Sie Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht ab; es könnten sich Störungen ergeben.



Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Heizen von Räumen.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) gekennzeichnet. Besagte Richtlinie legt die für das gesamte Gebiet der Europäischen Union geltenden Vorschriften zur Sammlung und Wiederverwertung von Altgeräten fest.



Das Typenschild mit den technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen befinden sich gut sichtbar in der Schublade (wo vorhanden) oder auf der Rückseite des Gerätes. Eine Kopie dieses Schildes liegt dem Handbuch bei. Es wird empfohlen, diese Kopie wie vorgesehen auf der Rückseite des Umschlags anzubringen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme alle Etiketten und Schutzfolien auf den Außenflächen des Gerätes.



Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können. Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Zuckerhaltige Speisereste (z.B. Marmelade) im Innern des Backofens nicht eintrocknen lassen, da hierdurch die Innenbeschichtung aus Emaille des Backofens beschädigt werden könnte.



Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff verwenden. Aufgrund der hohen Temperaturen, die im Innern des Ofens erreicht werden, könnte dieses Material schmelzen und das Gerät somit beschädigen.



Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch des Gerätes, dass die Schalter auf die Position „NULL“ (ausgeschaltet) gestellt sind.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



Keine geschlossene Dosen oder Behälter im Gerät verwenden. Während des Garvorgangs kann sich ein Überdruck in den Behältern bilden und eine Explosionsgefahr hervorrufen.



Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden.



In keinem Fall Kochtöpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, auf das Kochfeld stellen. Die Instabilität der Töpfe kann zu Verbrennungen führen.



Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder sich darauf zu setzen. Die übermäßige Last könnte die Stabilität beeinträchtigen.



Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Daher empfiehlt es sich, bei allen Handgriffen stets Wärmeschutzhandschuhe zu tragen.



Verwenden Sie das Kochfeld nicht, falls im Ofen ein Pyrolyseprozess (wo vorhanden) läuft.



Bei verlängerter Abwesenheit wird empfohlen, den Gashahn am Gerät oder an der Gasflasche zu schließen.



Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände in der Ofentür verfangen.



Die Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelten Temperaturen können sehr hoch sein.



Während des Garvorgangs und wenn die Oberflächen noch sehr heiß sind, kein Wasser direkt auf die Fettpfannen gießen. Der Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen und die emaillierte Beschichtung der Oberflächen beschädigen.



Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.



2. SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitsnormen für elektrische oder gasbetriebene Geräte und die Lüftungsfunktionen sind in den Installationshinweisen zu finden. Zur Wahrung ihrer Interessen und ihrer Sicherheit wurde gesetzlich festgelegt, dass die Installation und die Wartung von elektrischen Geräten von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden müssen. Unsere anerkannten Installationstechniker gewährleisten fachgerechte Arbeit. Die Deaktivierung von elektrischen und gasbetriebenen Geräten ist von kompetenten Personen vorzunehmen.



Vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss geprüft werden, ob die Daten auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.



Sollte das Gerät auf einer erhöhten Plattform installiert werden, müssen die entsprechenden Befestigungssysteme angewendet werden.



Vor Ausführung von Installations-/Wartungstätigkeiten sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen wurde.



Alle Kochgeräte, die in Fahrzeugen installiert werden (zum Beispiel Camper, Wohnwagen usw.) dürfen nur bei stehendem Fahrzeug verwendet werden.



Installieren Sie das Gerät so, dass es beim Öffnen von Schubladen oder Türen, die sich auf der Höhe des Kochfeldes befinden, zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit den Kochtöpfen auf dem Kochfeld kommen kann.



Der am Versorgungskabel angeschlossene Netzstecker und die entsprechende Steckdose müssen der gleichen Ausführung sein und den geltenden Normen entsprechen. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei installiertem Gerät gewährleistet sein.

Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.



Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.



Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs. Achten Sie darauf, die Heizwiderstände nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern von dem Gerät, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.



Niemals entflammable Gegenstände in den Backofen stellen: Ein unbeabsichtigtes Einschalten könnte einen Brand verursachen.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



Das Gerät ist für den Gebrauch durch erwachsene Personen bestimmt. Halten Sie Kinder fern vom Gerät und verhindern Sie, dass sie damit spielen.



Der Gebrauch dieses Gerätes ist Kindern über 8 Jahren oder Personen mit reduzierten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung bei der Verwendung elektrischer Geräte nur erlaubt, wenn sie unter Aufsicht stehen oder mit den Sicherheitsvorschriften und den damit verbundenen Risiken vertraut sind. Untersagen Sie Kindern das Spielen mit dem Gerät. Verboten Sie nicht beaufsichtigten Kindern Reinigungs- und Wartungsvorgänge vorzunehmen.



Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren. Alle Reparaturen sind von einem autorisierten Fachtechniker oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auszuführen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann eine Gefahrenquelle darstellen.



Dieses Gerät darf nicht über das Kontrollsystem eines externen Kurzzeitweckers oder ein ferngesteuertes, getrenntes Kontrollsystem bedient werden.



Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Vermeiden Sie das Erwärmen von leeren Töpfen. Überhitzungsgefahr.



Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Es empfiehlt sich daher, sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht zu entfernen. Löschen Sie brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und schalten Sie die Kochzone aus.



Bei der Benutzung von zusätzlichen elektrischen Geräten (z.B. Mixer, Toaster, usw.) ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.



Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen. Der Dampf könnte die elektrischen Elemente beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.



Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist. Keine Spray-Produkte verwenden, solange das Gerät noch heiß ist. Das in den Spraydosen enthaltene Gas könnte sich entzünden.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.



3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen, gibt das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

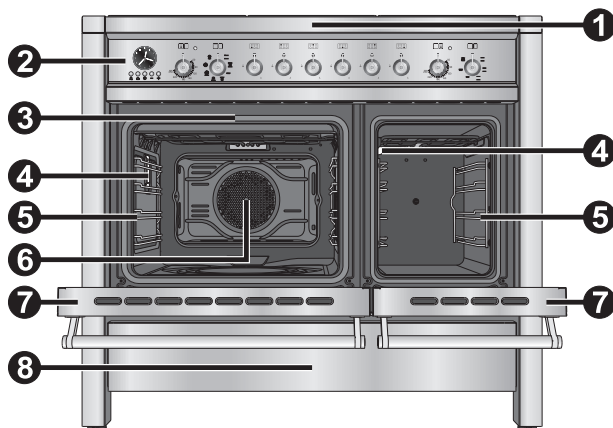
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Wichtig: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

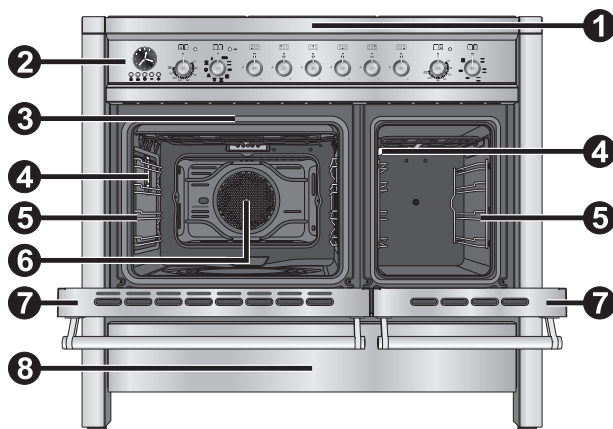
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Außerdem ist es notwendig, das Netzkabel durchzuschneiden und zusammen mit dem Stecker zu entfernen.



4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



Multifunktionsmodell

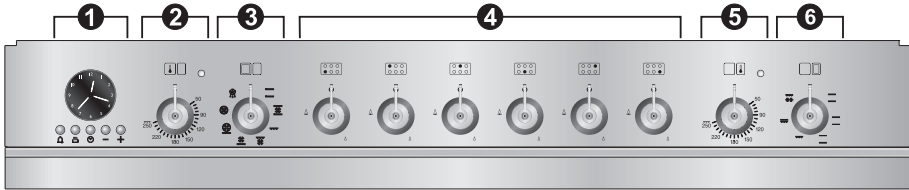


Pyrolysemodell

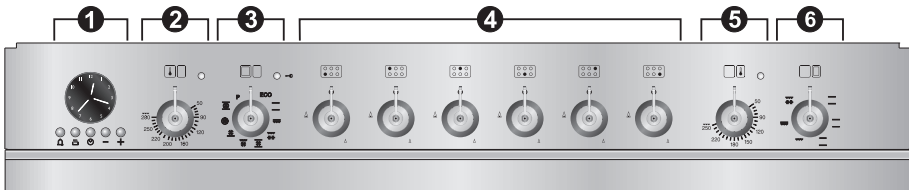
- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 Kochfeld | 5 Halterahmen für Roste/Fettpfannen |
| 2 Bedienblende | 6 Ventilator |
| 3 Dichtung der Backofentür | 7 Tür |
| 4 Backofenlampe | 8 Stauraum |



4.1 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende



Multifunktionsmodell



Pyrolysemodell

4.1.1 Programmieruhr

- 1 Mit der Programmieruhr kann man die aktuelle Uhrzeit anzeigen, einen Kurzzeitwecker oder einen programmierten Garvorgang einstellen.

4.1.2 Schalter zur Temperatúrauswahl

- 2 Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen MIN. und MAX. festgelegt.

(Nur bei Multifunktionsmodellen)

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich der Backofen in der Aufheizphase befindet. Das Erlöschen dieser Kontrolllampe zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens auf dem eingestellten Wert gehalten wird.

(Nur bei Pyrolysemodellen)


Die blinkende Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich erwärmt, um die mit dem Thermostat-Schalter eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet die Kontrolllampe auf Dauerlicht, bis der Backofen ausgeschaltet wird. Außerdem schaltet sich die Kontrolllampe ein, sobald der automatische Reinigungszyklus (Pyrolyse) startet, und erlischt nach Beendigung des Zyklus.



4.1.3 Schalter zur Funktionsauswahl





3

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Thermostat-Schalter einstellen. Für ausführliche Informationen über die Garfunktionen siehe: „8. FUNKTIONEN DES OFENS“.

Die Kontrolllampe der Türverriegelung () erleuchtet nur bei Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus.

4.1.4 Schalter für Brennerbedienung

4

Das Anzünden der Flamme erfolgt durch Drücken und gleichzeitiges Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol () . Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Großstellung () und der Kleinstellung () positioniert wird. Den Schalter auf  stellen, um den Brenner auszuschalten.

4.1.5 Temperaturschalter des HilfsOfens

5

Mit diesem Schalter kann die Gartemperatur des HilfsOfens gewählt werden. Um den Schalter auf „O“ zu stellen, drehen Sie ihn stets gegen den Uhrzeigersinn. Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich der Backofen in der Aufheizphase befindet.

Die Kontrolllampe deaktiviert sich, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinken der Kontrolllampe zeigt an, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens auf dem eingestellten Wert gehalten wird.

4.1.6 Funktionswahlschalter des HilfsOfens

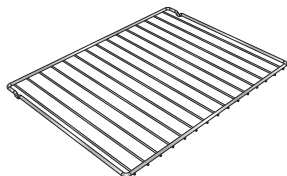
6

Mit diesem Schalter kann die Garfunktion des HilfsOfens gewählt werden. Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Thermostat-Schalter einstellen. Für ausführliche Informationen über die Garfunktionen siehe: „8. FUNKTIONEN DES OFENS“.

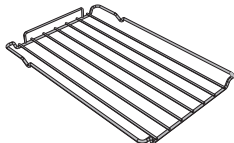


5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ANMERKUNG: Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



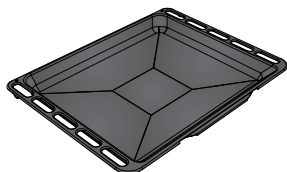
Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



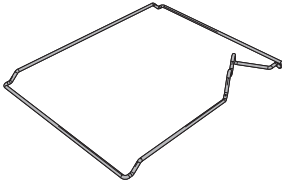
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.



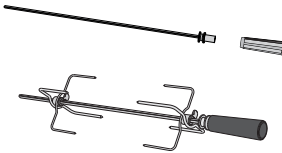
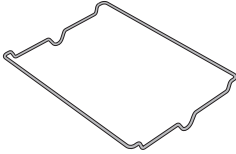
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



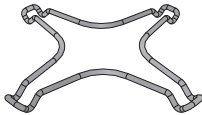
Tiefes Backblech: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



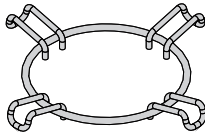
Rahmen aus Rundstahl für Drehspieß: Zum Auflegen des Drehspießes.



Bratendrehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.



Reduzierstern: Zur Verwendung von kleinen Behältern.



Wokaufsatz: Zur Verwendung von „WOK“-Pfannen (chinesische Pfanne).



- Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die der einschlägigen gesetzlichen Verordnung 1935/2004/EG entsprechen.



- Zubehör auf Anfrage:
Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

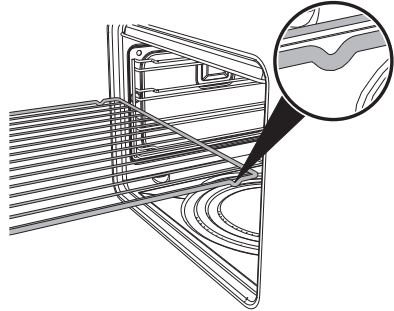


5.1 Verwendung des Rostes

Die Roste und die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeiden. Für eine korrekte Einfügung der Roste oder Fettpfanne muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der Abbildung dargestellt).

Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden.

Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



Bei Modellen mit Schienen müssen die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Durch den Reinigungsvorgang wird vermieden, dass eventuelle Herstellungsrückstände während des Einschobens der Fettpfannen Kratzer an den Seitenwänden des Ofenraums verursachen können.

5.2 Verwendung des Auflagerostes

Der Auflagerost wird in die Fettpfanne gesetzt (wie in der Abbildung dargestellt).

Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.





5.3 Verwendung des Bratenspießes

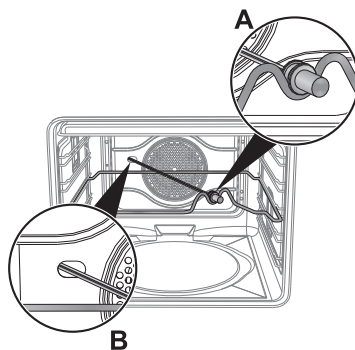
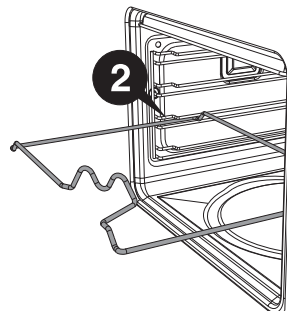
Beim Garen mit dem Bratenspieß muss der Rahmen aus Rundeisen auf der zweiten Schiene angeordnet werden (siehe 7.2 Einsatzschienen). Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen (wie in der Abbildung dargestellt). Stecken Sie das Grillgut unter Benutzung der beigegeführten Klemmgabeln auf den Drehspieß.

Um den mit Grillgut gespeisten Spieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigegeführte Griff angeschraubt werden.

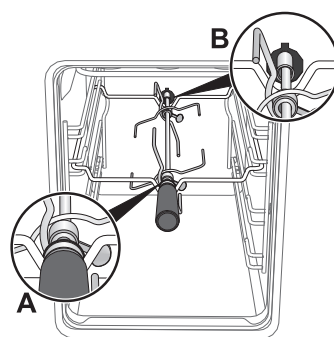
Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser, wie in der Abbildung dargestellt, auf den Schienenrahmen aufgesetzt werden.

Den Spieß so in den Ofen einfügen (Detail B), dass er in den Drehspießmotor einrastet.

Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise auf den Schienenrahmen aufgesetzt ist (Detail A).



Hauptofen



Hilfsöfen



5.4 Verwendung der Reduziersterne

Die Reduziersterne werden, wie in der unten aufgeführten Abbildung dargestellt, auf die Trägerroste aufgelegt. Sicherstellen, dass sie fest aufliegen. Die Verwendung des WOK-Rostes ist nur mit geeigneten Behältern erlaubt.



6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

6.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Flammenkränze, die Brennerdeckel und die Roste auf korrekte Weise montiert sind.

6.2 Aktivierung der Kochfeldbrenner



Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Schalter gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Schalter drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Schalter auf „0“ stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Schalter einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Schalter frühzeitig losgelassen wird. Das heißt, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat.

Kurze Zeit abwarten und den Vorgang wiederholen, während der Schalter etwas länger gedrückt gehalten wird.

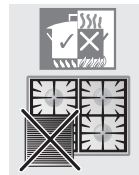


Wenn ein Brenner unerwartet erlöschen sollte, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die die Gaszufuhr auch bei geöffnetem Hahn unterbricht. Stellen Sie den Schalter in diesem Fall wieder in die deaktivierte Position und versuchen Sie für mindestens 60 Sekunden nicht, den Brenner wieder zu zünden.



6.3 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes

Für eine optimale Brennerleistung und einen minimalen Gasverbrauch ist Folgendes zu beachten: Verwenden Sie Töpfe mit Deckel. Die Größe des Topfes muss den Brennern angemessen sein, damit die Flamme deren Rand nicht berührt (siehe Abschnitt „6.4 Topfdurchmesser und Anordnung der Brenner“). Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.



Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden. Um Verbrennungen oder Schäden am Kochfeld während des Kochens zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillpfannen stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden. Alle Kochtöpfe müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.

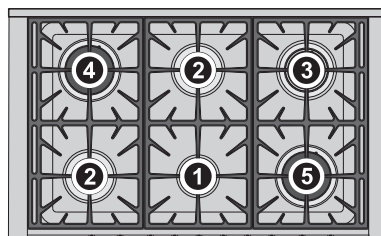
Wenn eine Flamme unerwarteterweise erlischt, den Schalter schließen und den Brenner erst nach mindestens 1 Minute Wartezeit wieder zünden.



Beim Kochen mit Fett und Öl unbedingt darauf achten, da diese sich überhitzen und entzünden können.

6.4 Topfdurchmesser und Anordnung der Brenner

Brenner	Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1 Hilfsbrenner	12	14
2 Normalbrenner	16	20
3 Starkbrenner	18	24
4 Blitzbrenner	20	24
5 Blitzbrenner	20	26



Um Verbrennungen oder Schäden am Gerät während des Kochens zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillpfannen stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.



7. VERWENDUNG DES OFENS

7.1 Vor der Benutzung des Gerätes



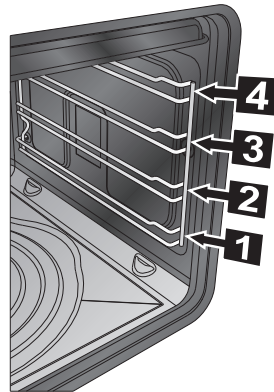
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „9. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.



Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

7.2 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über 4 Schienen zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



7.3 Kühlgebläse

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Die Funktionsweise des Ventilators erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



7.4 Innenbeleuchtung

Bei Wahl einer der Funktionen schalten sich die Lampen des Backofens ein.

7.5 Stauraum

Im unteren Teil des Herdes, unterhalb der Backöfen, befindet sich der Stauraum. Der Zugriff erfolgt durch das Ziehen der Unterkante der Tür.

Keine entzündlichen Materialien wie Lappen, Papier usw. im Gerät aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.



Die Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelten Temperaturen können sehr hoch sein.

7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen



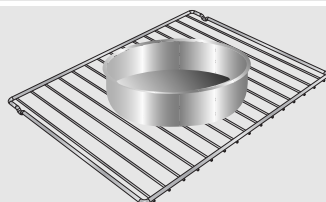
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.



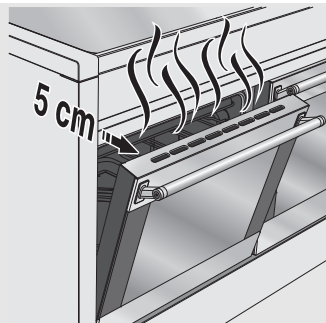
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.



Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.





Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät bleiben.

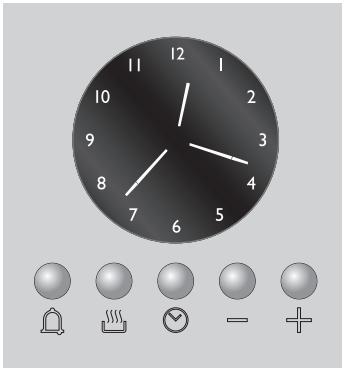


Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.



Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

7.7 Programmieruhr (Hauptofen)



LISTE DER FUNKTIONSTASTEN



TASTE KURZZEITWECKER



TASTE ABSCHALTAUTOMATIK



EINSTELLUNG DER UHRZEIT UND RESET



TASTE WERTREDUZIERUNG



TASTE WERTERHÖHUNG



Die Programmieruhr steuert nur den Hauptofen.



Der Signalgeber, der am Ende jeder Programmierung ertönt, besteht aus 10 Tönen, die in Intervallen von rund 1 Minute 3 Mal wiederholt werden. Den Signalgeber kann durch Drücken einer beliebigen Taste jederzeit ausgeschaltet werden.






7.8 Funktionsweise der Analoguhr

7.8.1 Einstellung der Uhrzeit

Wenn der Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder nach einem Stromausfall, blinkt das Display in regelmäßigen Abständen. Wenn Sie die Taste







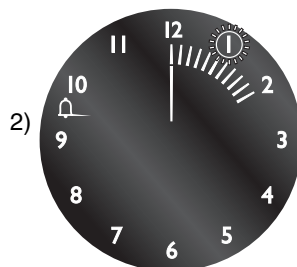
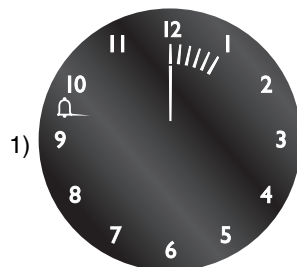
drücken, hört das Display auf zu blinken. Drücken Sie die Taste  2 Sekunden lang; nun kann die Einstellung der aktuellen Uhrzeit vorgenommen werden. Mit den Tasten  oder  können Sie den Wert um eine Minute je Tastendruck herauf- bzw. herabsetzen.

Drücken Sie eine der beiden Tasten zur Wertabänderung, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Taste startet die Uhr mit der eingestellten Uhrzeit.

7.8.2 Kurzzeitwecker

Diese Funktion unterbricht nicht den Garvorgang, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

- Drückt man die Taste , leuchtet das Display auf (siehe Abbildung 1).
- Sie müssen nun innerhalb von 5 Sekunden die Taste  oder  drücken, um den Kurzzeitwecker einzustellen. Bei jeder Betätigung schaltet sich ein äußeres Segment ein oder aus, das 1 Minute Garvorgang entspricht (in der Abbildung 2 ist eine Garzeit von 1 Stunde und 10 Minuten dargestellt).
- 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck beginnt die Rückwärtszählung, an deren Ende der Signalgeber ertönt.
- Sie können während der Rückwärtszählung die aktuelle Uhrzeit anzeigen, indem Sie einmal die Taste  drücken. Wenn Sie die Taste dann erneut drücken, erscheint wieder die Anzeige des Kurzzeitweckers.



Sie müssen den Backofen am Ende der Rückwärtszählung manuell ausschalten, indem Sie den Thermostat-Schalter und den Funktionswahlschalter auf 0 drehen.



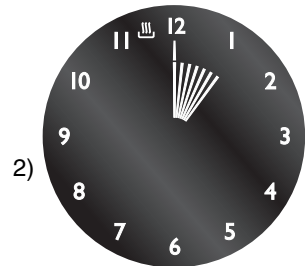
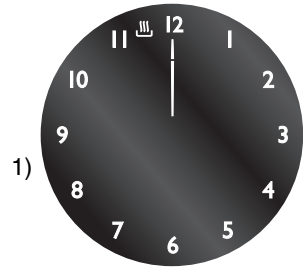
Es ist nicht möglich, eine Garzeit von mehr als 4 Stunden einzustellen.



7.8.3 Programmierung

Garzeit: Sie können die Garzeit einstellen, indem Sie die 2. Taste drücken. Vor dem Einstellen müssen Sie das Thermostat auf die für den Garvorgang gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter in eine beliebige Schaltstellung drehen. Die Garzeit können Sie wie folgt einstellen:




- Drücken Sie die Taste ; der Zeiger sprint auf Position 12 und das an der Seite befindliche Symbol blinkt auf (Abb. 1).
- Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste oder , um die Garzeit einzustellen: Jede Betätigung der Taste entspricht einer weiteren Minute Garzeit: Alle 12 Minuten leuchtet ein neues inneres Segment auf (in Abbildung 2 ist eine Garzeit von 1 Stunde dargestellt).
- Nach dem Einstellen der gewünschten Garzeit startet der Garvorgang rund 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten oder .
- Auf dem Display werden die aktuelle Uhrzeit durch die ständig leuchtenden Segmente und die noch verbleibenden Minuten Garzeit durch die blinkenden Segmente (jedem blinkenden Segment entsprechen 12 Minuten Restgarzeit) angezeigt.
- Am Ende der Garzeit schaltet der Kurzzeitwecker die Heizwiderstände des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.
- Man kann die Garzeit auch auf Null setzen, indem man das eingestellte Programm zurücksetzt: Wenn Sie die mittlere Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die eingestellte Garzeit gelöscht. Anschließend müssen Sie den Backofen manuell ausschalten, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.



Achtung: Es ist nicht möglich, eine Garzeit von mehr als 12 Stunden einzustellen.





Beginn des Garvorgangs: Neben der Dauer des Garvorgangs kann man auch die Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs einstellen (mit einer maximalen Verzögerung von 12 Stunden gegenüber der aktuellen Uhrzeit). Zur Einstellung der Uhrzeit von Beginn/Ende des Garvorgangs, wie folgt vorgehen.

- Stellen Sie die Garzeit wie im vorigen Abschnitt beschrieben ein.
- Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Taste **+** oder **-** erneut die Taste , um die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs festzulegen. Auf dem Display erscheint das blinkende Symbol  zusammen mit der aktuellen Uhrzeit und die inneren Segmente, die das Ende des Garvorgangs angeben, leuchten auf. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs ein.
- 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit sowie die Uhrzeiten für Beginn und Ende des Garvorgangs an, die mit den leuchtenden inneren Segmenten dargestellt werden. So lange die aktuelle Uhrzeit nicht mit dem Beginn des Garvorgangs übereinstimmt, sind die Segmente auf dem Display ständig erleuchtet. In dem Moment, in dem die aktuelle Uhrzeit der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs entspricht, beginnen alle inneren Segmente zu blinken, um zu signalisieren, dass der Backofen den Garvorgang gestartet hat.
- Am Ende der Garzeit schaltet der Kurzzeitwecker die Heizwiderstände des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.
- Um das eingestellte Programm zu löschen, halten Sie die mittlere Taste  2 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Garvorgang schon gestartet wurde, muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden.
- Die nebenstehende Abbildung zeigt ein Programmierbeispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 07:06 Uhr, der Beginn des Garvorgangs wurde auf 08:00 Uhr festgelegt und das Ende auf 09:00 Uhr.
- Um 8:00 Uhr beginnen die inneren Segmente zwischen 8 und 9 zu blinken und der Stundenzeiger leuchtet ständig.



Achtung: Damit der Backofen den Garvorgang nach der eben beschriebenen Programmierung beginnt, müssen Sie den Thermostat-Schalter und den Funktionswahlschalter auf die gewünschten Temperatur und Funktion gestellt haben.

7.8.4 Reduzierte Lichtstärke im Display

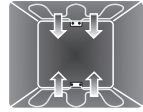
Um den Energieverbrauch in Stand-by-Stellung zu reduzieren, können Sie, durch kurzes Drücken der Taste , die Lichtstärke im Display herabsetzen. Um die normale Lichtstärke wiederherzustellen, drücken Sie erneut die Taste .



8. FUNKTIONEN DES OFENS



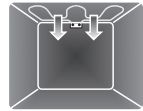
STATISCH: Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, wodurch sich dieses System zum Garen besonderer Speisearten eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



STATISCH MIT UMLUFT: Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem traditionellen Garen gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können.



GRILL: Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Element ausgehenden Hitze.



GRILL MIT UMLUFT: Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



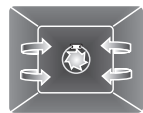
UNTERHITZE MIT UMLUFT: Die Kombination aus Ventilator und nur der Unterhitze ermöglicht es, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige höhere Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



UNTERHITZE + RUNDER HEIZWIDERSTAND MIT UMLUFT: Das Backen mit Umluft wird mit der Hitze von unten kombiniert und verleiht so eine leichte Bräunung. Ideal für alle Speisearten.

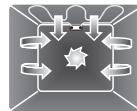


RINGHEIZELEMENT: Die Kombination aus dem Ventilator und dem Ringheizelement (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel können gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.





AUFTAUEN: Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Ventilators begünstigt, das eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei Raumtemperatur im Ofen gewährleistet.

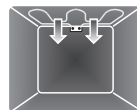


ECO

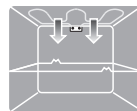
ÖKO: zeigt an, welche Funktion den geringsten Energieverbrauch gewährleistet. Die Verbindung zwischen dem Grill und dem unteren Heizwiderstand sowie dem Ventilator ist besonders zum Aufheizen von Speisen geeignet und verbraucht wenig Strom.



BREITER GRILL: Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ein ausgezeichnetes Grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht er es, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



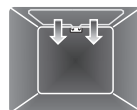
GRILL DREHSPIESS: Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit dem Grillwiderstand und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



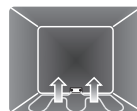
TURBO: Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.



OBERHITZE: Diese Funktion ermöglicht, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der oberen Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Zudem eignet sich diese Funktion zum Aufwärmen von Speisen.



UNTERHITZE: Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten.



P

PYROLYSE: Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.



8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

8.1.1 Allgemeine Ratschläge

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.

- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Umluftfunktion zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

8.1.2 Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

8.1.3 Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.



8.1.4 Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Bei der Funktion Grill (wo vorhanden) kann das zu grillende Fleisch auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft (wo vorhanden) wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

8.1.5 Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.
- Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.
- Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.
















8.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Die Funktion ÖKO (wo vorhanden) eignet sich für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.



8.3 Garzeitentabelle (Hauptofen)

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
NUDEL- UND REISGERICHTE		
LASAGNE	3-4 kg	 Statisch
ÜBERBACKENE NUDELN	2 kg	 Statisch
FLEISCH		
KALBSBRATEN	1,2 kg	 Statisch mit Umluft
SCHWEINELENDE	1,2 kg	 Statisch mit Umluft
SCHWEINESCHULTER	1,2 kg	 Turbo
KANINCHENBRATEN	1,2 kg	 Ringheizelement
TRUTHAHNBRUSTFILET	1,5 kg	 Statisch mit Umluft
SCHWEINENACKEN	2 kg	 Turbo
BRATHÄHNCHEN	1,2 kg	 Turbo
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINEWÜRSTCHEN	1,2 kg	 Grill mit Umluft
SCHWEINEKOTELETT	1,2 kg	 Grill
HAMBURGER	0,8 kg	 Grill
SPECK	0,8 kg	 Grill mit Umluft
HUHN AM SPIESS	1-1,2 kg	 Grill Drehspieß
FISCH		
MEERFORELLE	1,2 Kg	 Unterhitze mit Umluft



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
1	220 - 230	50 - 60	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	80 - 90	
2	180 - 190	190 - 210	
2	180 - 190	60 - 70	
		1. SEITE	2. SEITE
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
4	250 - 280	15	5
4	250 - 280	9	5
3	250 - 280	13	3
	250 - 280	70 - 80	
2	150 - 160	35 - 40	






GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION		
PIZZA	1 kg		Statisch mit Umluft	
BROT	1 kg		Ringheizelement	
FLADENBROT	1 kg		Turbo	
BACKWAREN				
KRANZKUCHEN	1 kg		Statisch mit Umluft	
MÜRBETEIGKUCHEN	1 kg		Statisch mit Umluft	
MÜRBETEIG	0,5 kg		Unterhitze mit Umluft	
GEFÜLLTE TORTELLINI	1,2 kg		Turbo	
PARADIESTORTE	1,2 kg		Statisch mit Umluft	
WINDBEUTEL	0,8 kg		Turbo	
BISKUIT	0,8 kg		Ringheizelement	
REISTORTE	1 kg		Turbo	
BRIOCHES	0,6 kg		Ringheizelement	
BRIOCHES (auf mehreren Schienenhöhen)				
MURBETEIGKEKSE (auf mehreren Schienenhöhen)				

Die in den folgenden Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	50 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30
1 und 3	160 - 170	16 - 20
1 und 3	160 - 170	16 - 20



Für Garvorgänge auf mehreren Schienenhöhen empfiehlt sich die ausschließliche Nutzung der folgenden Funktionen  ,  ,  sowie die Verwendung der 1. und 3. Schienenhöhe.



8.4 Garzeitentabelle (Hilfsofen)

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
FLEISCH		
HUHN AM SPIESS	1-1,2 kg	 Grill Drehspieß
NACKEN VOM SPIESS	2,5 kg	 Grill Drehspieß
KANINCHENBRATEN	1 kg	 Statisch
BRATHÄHNCHEN	1 kg	 Statisch
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINEKOTELETT	0,8 kg	 Grill
HAMBURGER	0,6 kg	 Grill
SCHWEINEWÜRSTCHEN	0,6 kg	 Grill
SCHWEINERIPPCHEN	0,7 Kg	 Grill
SPECK	0,6 kg	 Grill



SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
	220 - 250	70 - 80	
	200	200 - 220	
2	190 - 200	85 - 90	
2	190 - 200	80 - 85	
		1. SEITE	2. SEITE
4	250	13	5
4	250	7	3
4	250	15	
4	250	30 - 35	
4	250	10	3



9. REINIGUNG UND WARTUNG



Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen. Der Dampf könnte die elektrischen Elemente beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.



ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungs- oder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen.



Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

9.1 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

9.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Anwendung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

9.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die emaillierte Innenbeschichtung des Backofens beschädigen.





9.4 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes

9.4.1 Gitterroste

Nehmen Sie die Gitterroste heraus und reinigen Sie diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, achten Sie darauf alle Verkrustungen zu entfernen. Sorgfältig trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.

Der ständige Kontakt des Gitterrostes mit der Flamme kann zu einer Beeinträchtigung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keinsten Weise beeinträchtigt.

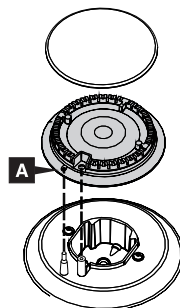


Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.

9.4.2 Brennerdeckel und Flammenkränze

Die Brennerdeckel und die Flammenkränze lassen sich für eine leichtere Reinigung herausnehmen. Reinigen Sie alle Komponenten in warmem Wasser und mit nicht scheuerndem Reinigungsmittel, wobei darauf zu achten ist, dass alle Verkrustungen beseitigt werden und sie vollkommen trocken sind.

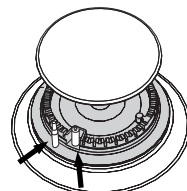
Bringen Sie die Flammenkränze wieder an und vergewissern Sie sich, dass sie mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen und Thermoelemente mit den Löchern A der Flammenkränze übereinstimmen.



Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.

9.4.3 Zündkerzen und Thermoelemente

Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer sauber sein. Prüfen Sie sie regelmäßig und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.



Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.



9.5 Reinigung des Backofens



Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät). Alle abnehmbaren Teile entfernen.

- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe Abschnitt „10.3 Abbauen der Tür“).



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten auf Höchsttemperatur einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.



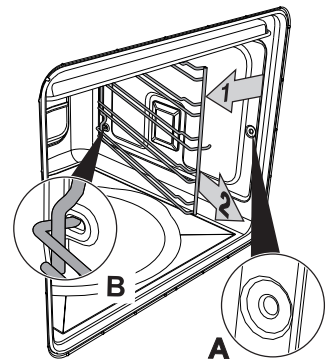
Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen

Das Entfernen der Schienenrahmen und selbstreinigenden Platten erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

- 1 Ziehen Sie den Rahmen zum Ofeninnern, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Ziehen Sie anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen **B** heraus.
- 2 Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.





9.6 Reinigung der Türverglasung

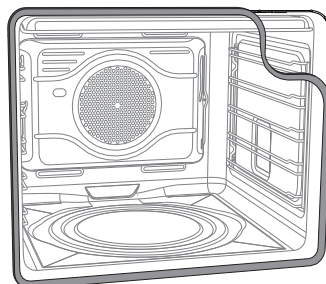
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.



Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme). Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

9.7 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen. Die Dichtung muss ersetzt werden, sobald sie ihre Elastizität verliert und hart wird.



9.8 Reinigung der Dichtung

Zur Reinigung der Dichtung eine nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen. Die Dichtung muss weich und elastisch sein (mit Ausnahme bei den Pyrolysemodellen).

Bei den Pyrolysemodellen könnte die Dichtung nach einiger Zeit platt gedrückt sein und ihre ursprüngliche Form verlieren. Um diese Form wieder herzustellen, zupfen Sie mit dem Finger die gesamte Dichtung ab. Bei diesem Vorgang kann auch der sich eventuell festgesetzte Schmutz entfernt werden.



9.9 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung

P

Die Pyrolyse kann zu jeder Tages- und Nachtzeit ausgeführt werden (nachts kann man ggf. den günstigen Nachtтарif für den Strom nutzen).



Während des ersten automatischen Reinigungszyklus ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach dem ersten Reinigungszyklus verschwindet.



Bevor man den automatischen Reinigungszyklus startet, muss man sicherstellen, dass sich im Garraum keine Speisen mehr befinden und dass er auch nicht zu stark durch übergelaufene Reste verschmutzt ist.



Während des Pyrolysezyklus verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür.

9.9.1 Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus

Die Pyrolyse kann zu jeder Tages- und Nachtzeit ausgeführt werden (nachts kann man ggf. den günstigen Nachtтарif für den Strom nutzen).

- Bauen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Ofens, einschließlich der oberen Schutzvorrichtung, aus.
- Zum Ausbau der Schienenrahmen, siehe „9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen“.



Um die Innenverglasung nicht zu beschädigen, wird empfohlen, vor der Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus eine Vorreinigung gemäß der üblichen Reinigungsanweisungen durchzuführen (siehe 9.6 Reinigung der Türverglasung). Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz blockieren Sie die Tür mithilfe der mitgelieferten Zapfen und entfernen Sie die Scheibe. Sprühen Sie ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe (beachten Sie die auf dem Produkt angegebenen Hinweise). Lassen Sie es 60 Minuten einwirken, spülen Sie es ab und trocknen Sie die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig ab. Nach Beendigung dieses Vorgangs setzen Sie die Scheibe wieder in die Tür und entfernen Sie die Zapfen, die diese blockieren.

- Nach Beendigung des Reinigungszyklus müssen, bei ausgekühltem Gerät, die zuvor ausgeführten Vorgänge umgekehrt vorgenommen werden, um die Rahmen erneut einzusetzen.



- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

Die Dauer des Reinigungszyklus anhand der nachstehenden Tabelle einstellen:

DAUER DER REINIGUNG	WENIG VERSCHMUTZT	MÄSSIG VERSCHMUTZT	STARK VERSCHMUTZT
	120 Min.	165 Min.	210 Min.



Während des automatischen Reinigungszyklus erzeugen die Ventilatoren aufgrund der schnelleren Drehung ein lautes Geräusch; dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Ventilatoren noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Wände der Möbel und der Backofenfront zu verhindern.



Wenn das Ergebnis der Pyrolyse bei der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.

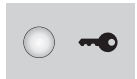
9.9.2 Einstellung des Reinigungszyklus

Drehen Sie den Schalter zur Funktionsauswahl auf das Symbol **P**, um den Reinigungszyklus auszuwählen.

Die Taste gedrückt halten. Die Tasten **—** oder **+** drücken um die Dauer des Zyklus von einem Minimum von 2 Stunden bis zu einem Maximum von 3 Stunden und 30 Minuten einzustellen.

Zur Bestätigung des Pyrolysestarts drücken Sie die Taste .

Zwei Minuten nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch Aufleuchten der Kontrolllampe angezeigt.



Am Ende des Reinigungszyklus wird die Tür verriegelt bleiben, bis die Temperatur im Ofeninneren den Sicherheitsbereich erreicht. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände der automatischen Reinigung mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Möchte man den Beginn des Reinigungszyklus verzögern, muss man nach Wahl der Dauer die Taste drücken. Auf dem Display erscheint die Uhrzeit, in der der Reinigungszyklus beendet wird.

Halten Sie die Taste gedrückt und wirken Sie auf die Tasten **—** oder **+** ein, um die Uhrzeit für die Beendigung des Reinigungszyklus einzustellen.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Anzeige erlischt.



10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.



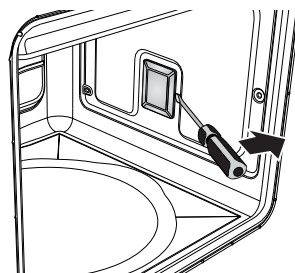
Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriff auf unter Spannung stehende Teile beinhaltet.



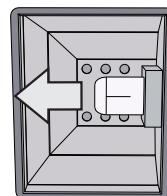
Falls das Problem nicht mittels der gewöhnlichen Wartung behoben werden kann oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

10.1 Austausch der Backofenlampe

Sollte das Austauschen einer Lampe erforderlich sein, da diese verschlissen oder durchgebrannt ist, müssen die Schienenrahmen entfernt werden. Siehe dazu Abschnitt „9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen“. Im Nachhinein die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).



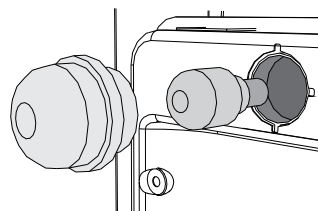
Die Lampe herausdrehen (bei Lampen mit Gewinde) oder herausziehen (bei Halogenlampen). Die Lampe durch eine entsprechende ersetzen (25W für die Lampen mit Gewinde oder 40W für Halogenlampen).



Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

10.2 Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hilfsöfen)

Sollte das Austauschen einer Lampe erforderlich sein, da diese verschlissen oder durchgebrannt ist, muss die Abdeckung der Lampe abgenommen werden. Die Lampe herausdrehen und durch eine gleichartige Lampe austauschen (25W).

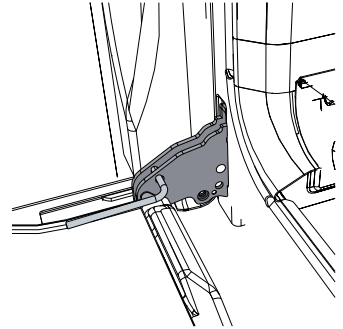




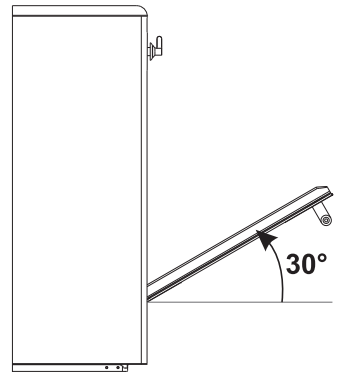
10.3 Ausbau der Gerätetür

Die Tür ganz öffnen.

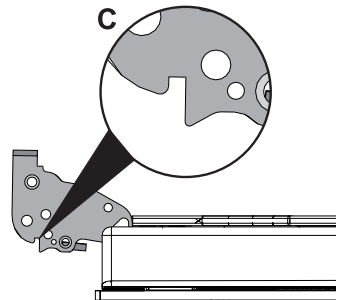
Fügen Sie zwei kleine Zapfen in die hinter den Scharnieren angeordneten Öffnungen ein, bis sie befestigt werden können.



Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **C** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.





11. INSTALLATION DES GERÄTES

11.1 Einbau in Küchenmöbeln



Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.

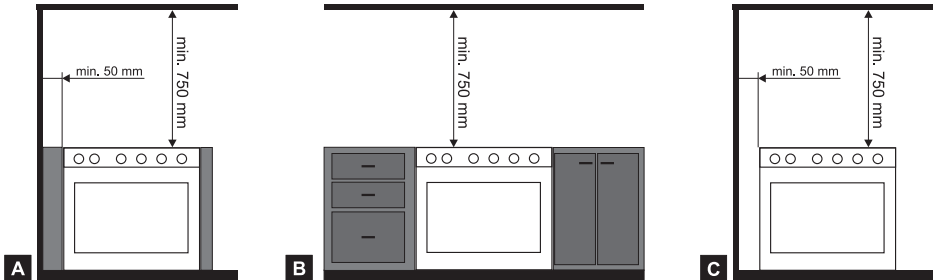


Das Gerät muss von einem qualifiziertem Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse 2-Unterklasse 1 (Abb. A - Abb. B) oder zur Klasse 1 (Abb. C).

Es kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

Stellen Sie sicher, dass zwischen den Kochfeldbrennern und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal ein Mindestabstand von 750 mm besteht. Wenn eine Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld installiert wird, beziehen Sie sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube, um den korrekten Abstand einzuhalten.



A Einbaugerät (Klasse 2, Unterklasse 1)

B Einbaugerät (Klasse 2, Unterklasse 1)

C Freistehendes Gerät (Klasse 1)



11.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte

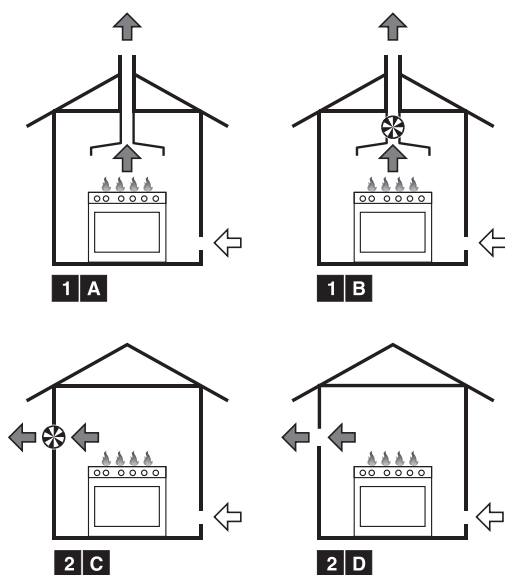


Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Normen eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

Das Gerät muss ausreichend belüftet werden, um beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.



Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Normen vorgegebenen Distanzen. Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



- 1** Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.
 - 2** Ableitung ohne Dunstabzugshaube.
 - A** Abgassystem mit Naturzug.
 - B** Abgassystem mit Elektrogebläse.
 - C** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Glasgebläses.
 - D** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.
- Luft
 Verbrennungsprodukte
 Elektrogebläse



11.3 Gasanschluss



Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung, niemals mit einer Flamme, prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.



Das Anziehmoment zwischen Anschlüssen, die die Dichtung umfassen, muss zwischen 10-15 Nm betragen.



Nach jedem Eingriff am Gerät muss geprüft werden, ob die Gasanschlüsse korrekt festgezogen wurden.



Bei einem mit Flüssiggas betriebenen Gerät verwenden Sie einen Druckregler entsprechend den geltenden Normen und führen Sie den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Normen aus.



Sicherstellen, dass der Einlassdruck den im Abschnitt „12.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ angegebenen Werten entspricht.



11.3.1 Anschluss mit einem Gummischlauch



ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen beziehen sich nur auf die Installationen von Geräten der Klasse 1. Siehe Abb. C des Kapitels „11.1 Einbau in Küchenmöbeln“.



Der Anschluss mit einem vorschriftsmässigen Gummischlauch ist nur zulässig, wenn der Schlauch auf seiner ganzen Länge inspektionierbar ist.

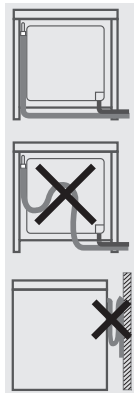


Der Innendurchmesser der Leitung muss für FLÜSSIGGAS 8 mm bzw. für ERD- und STADTGAS 13 mm betragen.

Beim Einbau mit Gummischlauch darf gemäß der der gültigen Normen die Länge der Leitung 1,5 m nicht überschreiten. Stellen Sie sicher, dass die Leitung nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommt und nicht gequetscht wird.

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

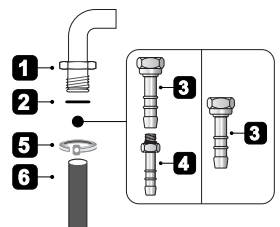
- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt an keiner Stelle mit heißen Wänden in Kontakt (max. 50°C);
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit Schneidflächen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Wenn der Schlauch nicht vollkommen dicht ist und dadurch Gas in die Umgebung austritt, **diesen nicht reparieren**: Den Schlauch durch einen neuen ersetzen. Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch aufgedruckte Verfalldatum nicht überschritten wurde.



Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach

Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den Schlauchnippel **3** angeschraubt werden. Nach dem Anbringen des oder der Schlauchnippel den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der den geltenden Normen entsprechenden Schelle **5** befestigen.





11.3.2 Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch



ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen beziehen sich auf alle Installationsarten. Siehe Abb. A, B, C des Abschnitts „11.1 Einbau in Küchenmöbeln“.

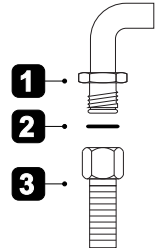


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Normen verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

Dieser Anschluss kann sowohl bei Einbaugeräten als auch bei freistehenden Geräten zur Anwendung kommen.

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen.



11.3.3 Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss (wo vorhanden)



ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen beziehen sich auf alle Installationsarten. Siehe Abb. A, B, C des Abschnitts „11.1 Einbau in Küchenmöbeln“.

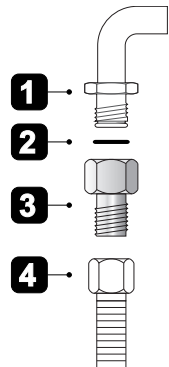


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Normen verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

Dieser Anschluss kann sowohl bei Einbaugeräten als auch bei freistehenden Geräten zur Anwendung kommen.

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Isoliermaterial am Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** am Anschluss **3** festschrauben.





11.4 Elektrischer Anschluss



Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschildes entsprechen, das sich auf dem Gerät befindet. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Eine Kopie des Typenschildes ist der Bedienungsanleitung beigelegt.



Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem zugelassenen Installateur vorgenommen werden.



Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.



Das Gerät nur mit Stecker und Steckdose desselben Typs an das Stromnetz anschliessen, wobei der Anschluss an das Netzkabel unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen ist. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein.

BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.



Bei Austausch: Der Schutzleiter muss länger sein als die stromführenden Kabel, damit er im Fall eines Abreißens des Stromkabels von der Steckdose als letzter reißt.



Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.



Beim fixen Anschluss an das Netz muss auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von **3 mm** in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.



MÖGLICHE ANSCHLÜSSE	KABEL (falls nicht vorhanden)
380 - 415 V 3N~ 	fünfpolig 5 x 1,5 mm² H05V2V2-F
380 - 415 V 2N~ 	vierpolig 4 x 1,5 mm² H05V2V2-F
220 - 240 V 1N~ 	dreipolig 3 x 2,5 mm² H05V2V2-F

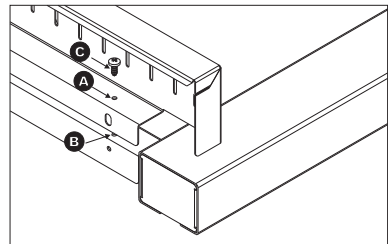


- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von 90°C oder mehr beständig sind.
- Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Die oben genannten Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm EN 60335-2-6).

11.5 Positionierung des Aufsatzes

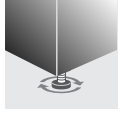
- Den Aufsatz auf die Platte stellen und die Löcher **A** mit den Löchern **B** ausrichten.
- Den Aufsatz mit Hilfe der Schrauben **C** an der Platte befestigen.





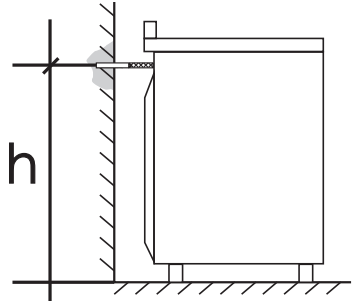
11.6 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach Durchführung des Strom- bzw. Gasanschlusses muss das Gerät, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren, nivelliert werden. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr wackelt.



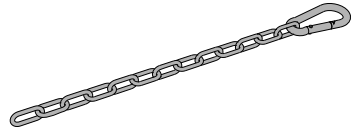
11.7 Anweisungen für die Befestigung an der Wand (nur für einige Länder)

- 1 Einen Haken mit Dübel (nicht eingeschlossen) auf einer Höhe (**h**) von **800 mm** an der Wand anbringen.

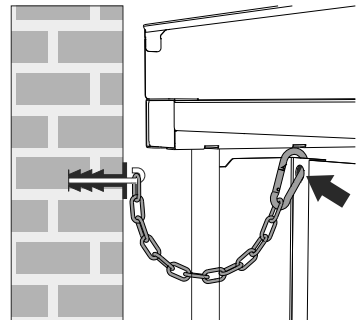


Der Installationstechniker muss bei der Installation des Gerätes den Haken mit Dübel zur Verfügung stellen.

- 2 Den Karabinerhaken an der Kette befestigen.



- 3 Das Ende der Kette am in der Wand befindlichen Haken mit Dübel befestigen.
- 4 Am Schluss den Karabinerhaken in der entsprechenden Öffnung hinten am Gerät einhaken.





12. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN



VOR JEDEM EINGRIFF MUSS DIE STROMZUFUHR DES GERÄTES UNTERBROCHEN WERDEN.

Gasbetriebenes Gerät: **ERDGAS G20 (2H) Druck 20 mbar**
(siehe Produktschild)

Für den Betrieb mit einer anderen, als die vom Werk eingestellten Gasart (siehe Etikett auf dem Produkt) müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen eingestellt werden.


Zum Austausch der Düsen muss wie folgend beschrieben vorgegangen werden.

12.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes

- 1 Topfträgerroste, Brennerdeckel und Flammenkränze entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
- 2 Die Brennerdüsen mit einem 7 mm-Steckschlüssel abschrauben.
- 3 Die Düsen der Brenner durch die für die vorgesehene Gasart geeigneten Düsen ersetzen (siehe Abschnitt 12.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften).
- 4 Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

12.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften

Für die Anordnung der Brenner siehe "Anweisungen für den Benutzer - 6.4 Topfdurchmesser und Anordnung der Brenner".

 Brenner		Nenn- Wärme- Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 50 mbar			
			Düsen- Durchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)	Leistung g/h G30	Leistung g/h G31
1	Hilfsbrenner	1.05	43	400	76	75
2	Normalbrenner	1.8	58	500	131	128
3	Starkbrenner	3.0	70	800	218	214
4-5	Blitzbrenner	3.9	77	1600	284	286



Anweisungen für den Installateur

DE-BE

DE	Brenner	Nenn-Wärme-Leistung (kW)	Erdgas – G20 20 mbar	
			Düsendurchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
1	Hilfsbrenner	1.05	72 (X)	400
2	Normalbrenner	1.8	97 (Z)	500
3	Starkbrenner	3.0	115 (Y)	800
4-5	Blitzbrenner	3.9	135 (K)	1600

DE	Brenner	Nenn-Wärme-Leistung (kW)	Methangas – G25 20 mbar	
			Düsendurchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
1	Hilfsbrenner	1.05	77 (X)	400
2	Normalbrenner	1.8	100 (Z)	500
3	Starkbrenner	3.0	134 (Y)	800
4	Blitzbrenner	3.9	152 (K)	1600

BE	Brenner	Nenn-Wärme-Leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 28/37 mbar			
			Düsen-Durchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)	Leistung g/h G30	Leistung g/h G31
1	Hilfsbrenner	1.05	50	400	76	75
2	Normalbrenner	1.8	65	500	131	129
3	Starkbrenner	3.0	85	800	218	215
4-5	Blitzbrenner	3.9	100	1600	290	286

BE	Brenner	Nenn-Wärme-Leistung (kW)	Stadtgas – G20/G25 20/25 mbar	
			Düsendurchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
1	Hilfsbrenner	1.05	72 (X)	400
2	Normalbrenner	1.8	97 (Z)	500
3	Starkbrenner	3.0	115 (Y)	800
4-5	Blitzbrenner	3.9	135 (K)	1600



12.3 Abschließende Arbeiten

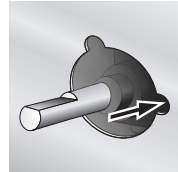
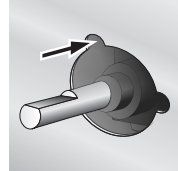
Die Flammenkränze, Brennerdeckel und Topfträgerroste nach dem Austausch der Düsen wieder auf dem Kochfeld positionieren.



Nach der Umstellung der Gasart das am Gerät mit der Anzeige der im Werk eingestellte Gasart angebrachte Etikett durch das Etikett für die neue Gasart ersetzen. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

12.3.1 Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf die Kleinstellung setzen. Den Schalter vom Gashahn entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist. Den Drehgriff wieder montieren und die Stabilität der Flamme des Brenners kontrollieren (hierzu den Schalter schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen - die Flamme darf hierbei nicht erlöschen). Diesen Vorgang für alle Gashähne wiederholen.



12.3.2 Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Das Einstellen der Kleinstellung für Flüssiggas erfolgt, indem die Schraube, die sich seitlich des Knebelstifts befindet, im Uhrzeigersinn komplett angezogen wird.