

# Inhaltsverzeichnis

DE

<b>1 Hinweise</b>	<b>4</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Typenschild	5
1.3 Haftung des Herstellers	5
1.4 Zweck des Gerätes	5
1.5 Entsorgung	5
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	6
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	6
<b>2 Beschreibung</b>	<b>7</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	7
2.2 Kochfeld	7
2.3 Bedienblende	8
2.4 Weitere Teile	9
2.5 Verfügbares Zubehör	9
<b>3 Gebrauch</b>	<b>10</b>
3.1 Hinweise	10
3.2 Erster Gebrauch	11
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	11
3.4 Gebrauch des Stauraums	12
3.5 Gebrauch des Kochfeldes	13
3.6 Gebrauch des Backofens	14
3.7 Ratschläge zum Garen	16
3.8 Programmieruhr	17
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>19</b>
4.1 Hinweise	19
4.2 Reinigung des Gerätes	19
4.3 Ausbau der Tür (nur bei einigen Modellen)	20
4.4 Reinigung der Türverglasung	21
4.5 Reinigung des Ofeninneren	21
4.6 Außergewöhnliche Wartung	22
<b>5 Installation</b>	<b>23</b>
5.1 Gasanschluss	23
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	27
5.3 Elektrischer Anschluss	31
5.4 Positionierung	32

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verfügbar.



## 1 Hinweise

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Den Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.

#### Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur



Rückseite des Ofens gerichtet sein.

- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

## Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

## 1.2 Typenschild

- Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

## 1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes,
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches,
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten,
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

## 1.4 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

## 1.5 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



## Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



# Hinweise

- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



## Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

## 1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

## 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

### Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

### Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

### Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

### Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

### Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

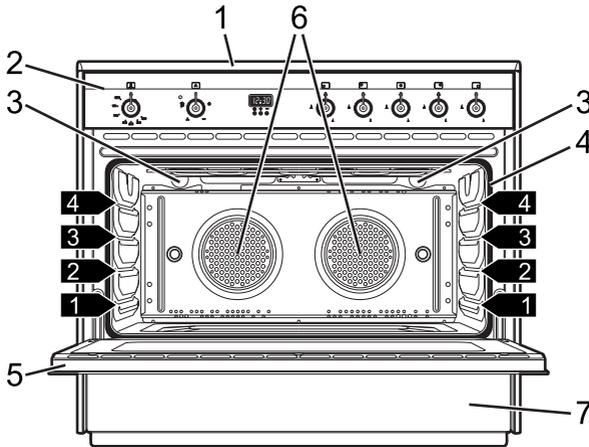
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung

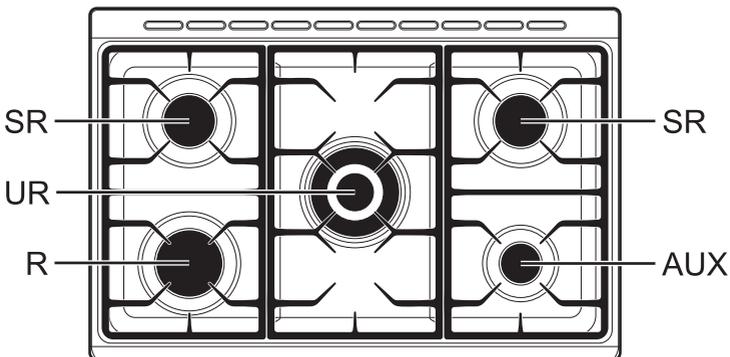


- 1. Kochfeld
- 2 Bedienblende
- 3 Lampe
- 4 Dichtung

- 5 Tür
- 6 Kühlgebläse
- 7 Stauraum

**1,2,3...** Schiene der Halterahmen für Roste/Backbleche

### 2.2 Kochfeld



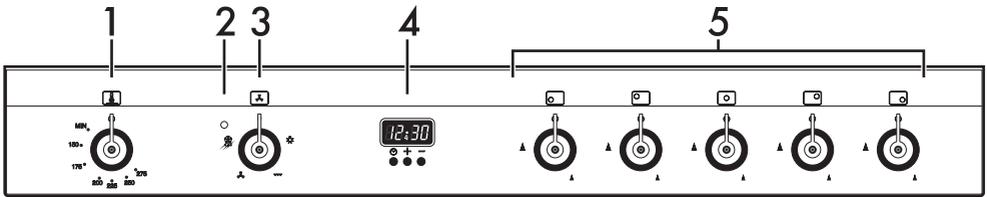
AUX = Hilfsbrenner  
SR = Normalbrenner

R = Starkbrenner  
UR = Blitzbrenner



# Beschreibung

## 2.3 Bedienblende



### Temperaturknebel (1)

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen dem Minimum und dem Maximum drehen.

### Kontrolllampe (2)

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

### Funktionsknebel (3)

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturknebel einstellen.

### Programmieruhr (4)

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit und Einstellung des Minutenzählers.

### Drehknebel Kochfeldbrenner (5)

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.

Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert  drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst-  und Tiefsttemperatur  bewegen, um die Flamme zu regulieren.

Die Drehknebel wieder in die Position  stellen, um die Brenner auszuschalten.



## 2.4 Weitere Teile

### Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt die Öfen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Gang.

Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

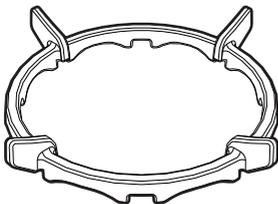
### Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung der Öfen schaltet sich automatisch ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird.

## 2.5 Verfügbares Zubehör

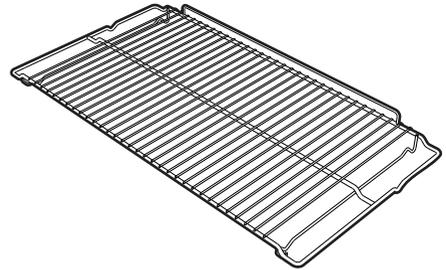
**i** Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

### Wok-Rostaufsatz



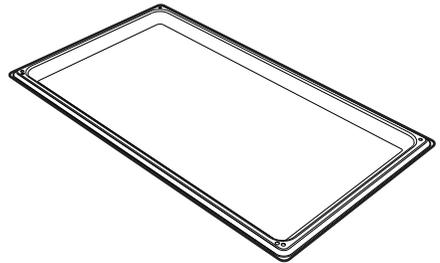
Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

### Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

### Backblech



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

**i** Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

**i** Das Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Hohe Temperatur im Inneren der Öfen während des Betriebs Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhe schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes lassen.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



#### Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden.



#### Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums Verbrennungsgefahr

- Den Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.



**Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums bei der Verwendung Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens oder des Stauraums aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

## 3.2 Erster Gebrauch

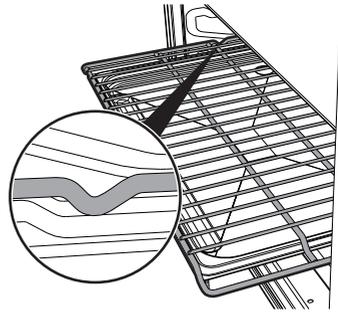
1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und reinigen (siehe 4 Reinigung und Wartung). Die leeren Öfen bis zur Höchsttemperatur aufheizen, um eventuell vorhandene Herstellungsrückstände zu beseitigen.

## 3.3 Gebrauch der Zubehörteile

### Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



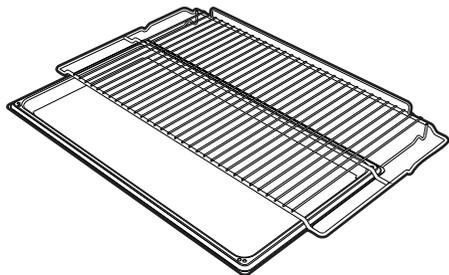
Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



# Gebrauch

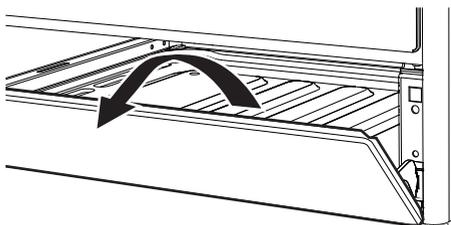
## Rost für Backblech

Das Backblech wird in den Rost gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



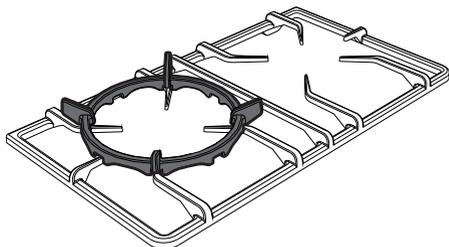
## 3.4 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Herdes befindet sich der Stauraum. Um Zugriff zum Stauraum zu haben, den Griff zu sich ziehen. Der Stauraum dient dazu, notwendige Töpfe oder Metallgegenstände für den Gebrauch des Gerätes abzulegen.



## Reduziersterne

Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie sicher aufliegen.





## 3.5 Gebrauch des Kochfeldes

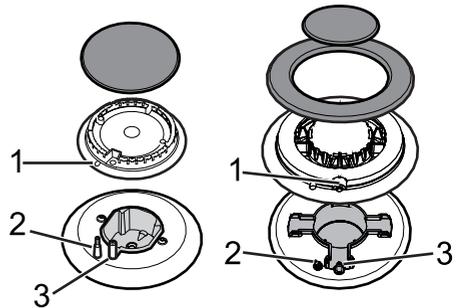
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Drehknebel gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das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



Bei unbeabsichtigtem Ausschalten, wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf  stellen und mit dem nächsten Anschaltversuch mindestens 60 Sekunden warten.

## Korrekte Position der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen der Kronenbrenner, die Zündkerzen und die Thermoelemente aneinander ausgerichtet sind (A).



## Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topf Inhalts verhindert wird.



- Durchmesser der Kochgefäße
- Hilfsbrenner: 12 - 14 cm.
  - Normalbrenner: 16 - 24 cm.
  - Starkbrenner: 18 - 26 cm.
  - Blitzbrenner: 18 - 26 cm.



## 3.6 Gebrauch des Backofens

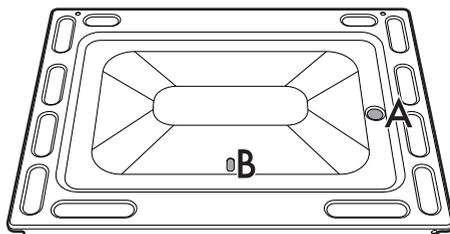
### Verwendung des Gasofens

Elektronische Funkenzündung:

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Den Temperaturknopf gegen den Uhrzeigersinn zwischen die Werte **MIN** und **275** drücken und drehen. Die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert.
3. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknopf einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.

Manuelle Zündung:

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Den Temperaturknopf gegen den Uhrzeigersinn zwischen die Werte **MIN** und **275** drücken und drehen.
3. Ein entzündetes Streichholz an den Austritt des Flammenrohrs **A** im Zentrum der Ofenplatte halten.



4. Durch die Sichtöffnung **B** kontrollieren dass die Zündung erfolgt ist.
5. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknopf einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.



Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht anzündet, den Einschaltversuch unterbrechen, die Ofentür vollständig öffnen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.



Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, den Drehknopf in die deaktivierte Position stellen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.



Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, den Drehknopf in die deaktivierte Position stellen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.



## Anwendung des Elektrogrills



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung **Brand- oder Explosionsgefahr**

- Die Gardauer darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.

Den Funktionsknebel im Uhrzeigersinn auf das Symbol  drücken und drehen.



Es ist in keinem Fall möglich, den Gasofen und den Elektrogrill gleichzeitig zu benutzen.

## Liste der Funktionen



### Beleuchtung

In dieser Position kann die Beleuchtung im Ofen während normaler Vorgänge eingeschaltet werden.



### Gasbrenner

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. Ideal für süßes und salziges Gebäck und Kuchen, Mürbeteig und Pizzen.



### Gasbrenner + Gebläse

Zusammen mit dem Gasbrenner verteilt das Gebläse die Wärme auf gleichmäßige Weise. Diese



Funktion eignet sich insbesondere für langsame Garvorgänge mit konstanter Temperatur.



### Grill

Die von dem Gasgrill stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



### Auftaufstufe

Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Kühlgebläses begünstigt, das eine gleichmäßige Verteilung der Luft im Ofen gewährleisten. (Es empfiehlt sich, die 1. oder 2. Schiene zu verwenden).



## 3.7 Ratschläge zum Garen

### Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (Die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

### Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

### Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Für die Garvorgänge mit dem Gasgrill die Tür schließen.

### Ratschläge zum Backen von Gebäck und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.

- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

### Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

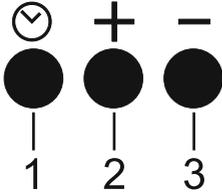
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. 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.

### So können Sie Energie sparen

- 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.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.



## 3.8 Programmieruhr



- 1 Taste Minutenzähler
- 2 Taste Werterhöhung
- 3 Taste Wertverminderung

### Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern **0:00**.

1. Die Taste drücken. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten oder kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. Die Tasten und gleichzeitig drücken oder 5 Sekunden warten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.

## Minutenzähler

**i** Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur aufmerksam, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

1. Die Taste drücken. Das Display zeigt die Ziffern **0:00** und die blinkende Kontrolllampe an, die sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste oder drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an.

Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 10 Stunden einzustellen.

### Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Bei in Betrieb stehendem Signalgeber die Taste drücken, um die Einstellung abzuändern.

### Löschung der eingestellten Daten

Die Tasten und gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzen.



# Gebrauch

## Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Schienen-Position von unten	Statischer Ofen		Backofen mit Umluft			
			Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)		
Lasagne	3	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Nudeln überbacken	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Brathähnchen	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80		
Truthahnbrustfilet	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Schweinelende	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Gebrautetes Kaninchen	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Lamm	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				<b>1. Seite</b>	<b>2. Seite</b>		<b>1. Seite</b>	<b>2. Seite</b>
Schweinekotelett	1	3	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburger	1	3	Grill	11	7	Grill	11	7
Bratwurst	1,5	3	Grill	15	5	Grill	15	5
Rippchen	1,5	3	Grill	15	5	Grill	15	5
Fleischspieße	1,5	3	Grill	11	10	Grill	11	5
Makrele	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Lachsforelle	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Steinbutt	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Fischspiesse	1	3	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Plätzchen/Kekse	1	3	190	18	180	18		
Paradiestorte	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Mürbeteigkuchen	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Rührteigkuchen	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

Die in der Tabelle angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.

### 4.2 Reinigung des Gerätes

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

#### Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

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

### Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

### Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen. Trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.



Der ständige Kontakt der Gitterroste 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.



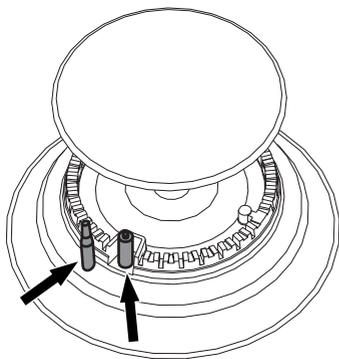
# Reinigung und Wartung

## Kronenbrenner und Brennerdeckel

Die Kronenbrenner und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen. Sorgfältig alle Verunreinigungen entfernen und mit dem Zusammensetzen warten, bis die Teile vollständig getrocknet sind. Beim Zusammensetzen sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

## Zündkerzen und Thermoelemente

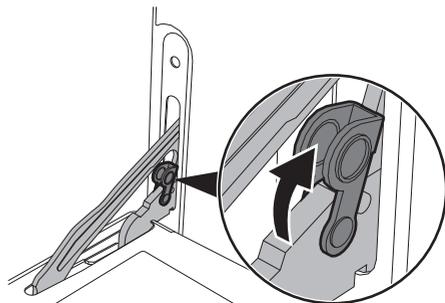
Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer sauber sein. Sie regelmäßig prüfen und sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.



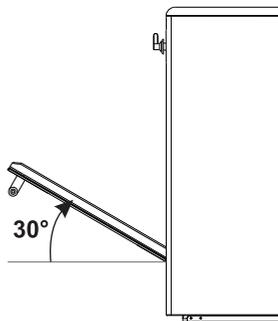
## 4.3 Ausbau der Tür (nur bei einigen Modellen)

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

1. Die Tür komplett öffnen und die Hebel in der Nähe der zwei Scharniere anheben.

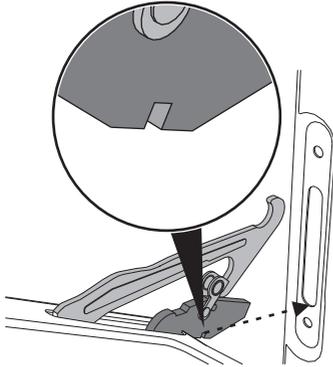


2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.





3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür herunterlassen und die Sperrhebel absenken, sobald sie in Position ist.



## 4.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

## 4.5 Reinigung des Ofeninneren

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. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.



Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.



# Reinigung und Wartung

## 4.6 Außergewöhnliche Wartung

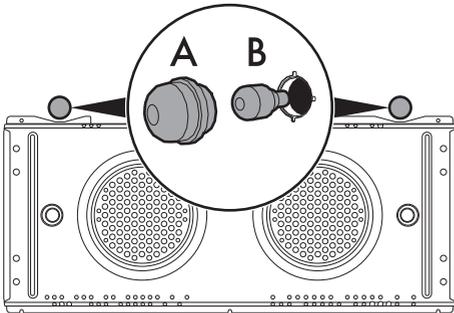


Teile unter elektrischer Spannung  
**Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

### Ersatz der Backofenlampe

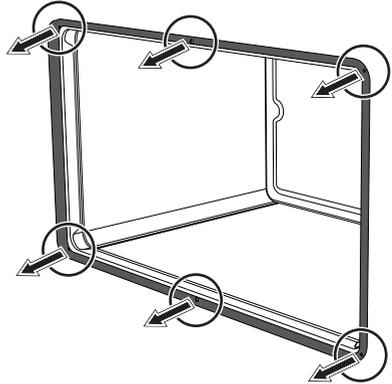
1. Das Schutzgehäuse **A** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
2. Die Lampe **B** durch eine gleichartige austauschen (25W). Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300°C).



3. Das Schutzgehäuse wieder anbringen.

### Ausbau der Türdichtung am Ofen

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. Zentral und an den 4 Ecken sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Rand befestigt ist. Die Dichtung an den angegebenen Stellen nach außen hinziehen, um sie vom Gerät zu entfernen.



Die Dichtung mit einem nicht scheuernden Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen. Die Dichtung muss leicht formbar und elastisch bleiben.



## 5 Installation

### 5.1 Gasanschluss



#### Gasaustritt Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10-15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

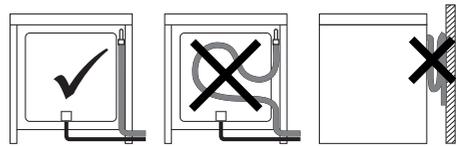
#### Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 (2H) bei einem Druck von 20 mbar. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe im Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

#### Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt entlang der gesamten Länge nicht mit heißen Wänden in Berührung (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.
- Falls das Rohr/der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gas ausströme in den Raum verursacht, ihn nicht zu reparieren versuchen, sondern mit einem neuen Rohr/Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.

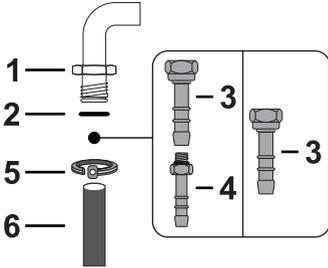


Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.



# Installation

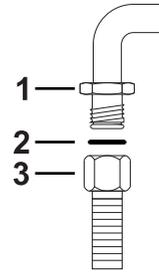
Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den Schlauchnippel **3** angeschraubt werden. Nach dem Anbringen des oder der Schlauchnippel den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der den geltenden Normen entsprechenden Schelle **5** befestigen.



## Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

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

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



## Anschluss mit Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 durchführen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die mitgelieferte Dichtung



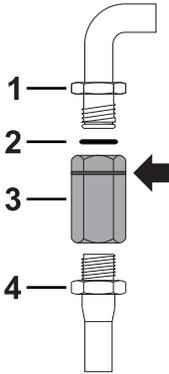
Der Anschluss mit einem vorschriftsmäßigen Gummischlauch ist nur zulässig, wenn der Schlauch auf seiner ganzen Länge inspektionierbar ist.



Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.



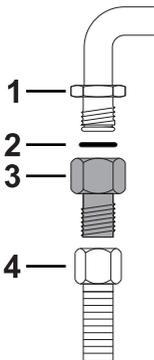
2 zwischen die Baugruppe und den Anschluss legen.



## Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

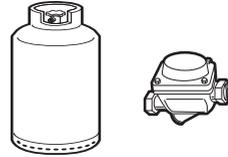
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben. Auch hier die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die beiden Anschlüsse legen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.



## Flüssiggasanschluss

Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“ angegebenen Werte liegen.

## Belüftung der Räume

Gemäß den geltenden Normen muss 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 Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

Der Raum 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.



# Installation

## Ableitung der Verbrennungsprodukte

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.

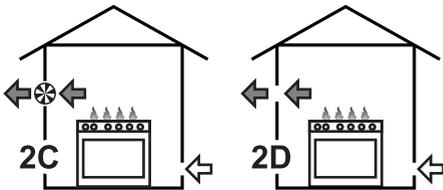
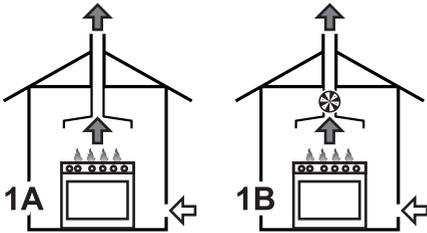
2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

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.





## 5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

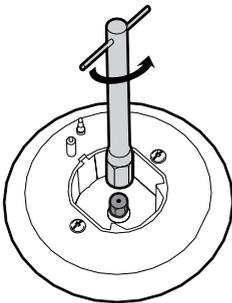


Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 bei einem Druck von 20 mbar.

Für den Betrieb mit einer anderen Gasart die Brennerdüsen austauschen und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen einstellen.

### Austausch der Düsen

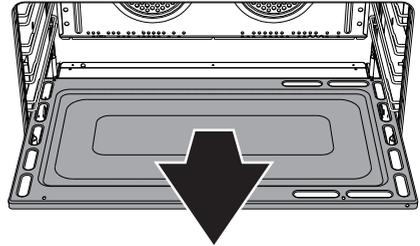
1. Gitterroste, Brennerdeckel und Kronenbrenner entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
2. Je nach verwendetem Gastyp die erforderlichen Düsen mit einem 7mm-Steckschlüssel einsetzen (siehe Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften).



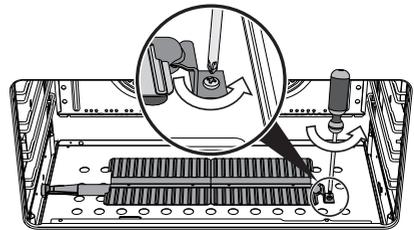
3. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

### Austausch der Düse am Ofen

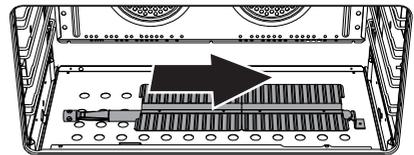
1. Die Tür öffnen und alle Zubehörteile im Innern des Backofens entfernen.
2. Die Platte entfernen.



3. Die Schraube abschrauben, mit der der Brenner an der Basis befestigt ist.



4. Den Brenner nach rechts drücken, um auf die Düse zugreifen zu können.



5. Die Düse mit einem 7mm-Steckschlüssel austauschen.

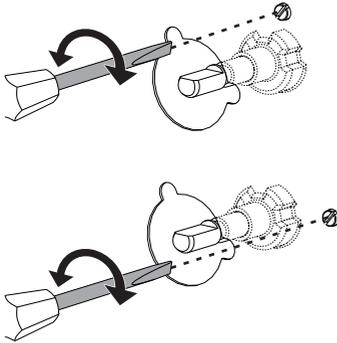


# Installation

## Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist.

Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen. Es muss zudem überprüft werden, dass die Flamme bei dem Übergang von der Höchst- auf die Mindeststufe nicht ausgeht. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.



## Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



Nach der Anpassung an einen anderen als den werksseitig voreingestellten Gastyp muss auch das Etikett zur Gasregulierung ausgetauscht und an den neuen Gastyp angepasst werden. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

## Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und verklemmen. Dann ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.



## Gasarten und Länder

Gasarten	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
<b>1 Erdgas G20</b>											
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•								
<b>2 Erdgas G25</b>											
G25 25 mbar						•					
<b>3 Erdgas G25</b>											
G25 20 mbar				•							
<b>4 Flüssiggas G30/31</b>											
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31 30/37 mbar	•							•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•
<b>5 Flüssiggas G30/31</b>											
G30/31 50 mbar				•	•						
<b>6 Stadtgas G110</b>											
G110 8 mbar	•								•		•
<b>7 Stadtgas G120</b>											
G120 8 mbar									•		



Je nach Installationsland kann die verfügbare Gasart bestimmt werden. Die bezeichnende Nummer berücksichtigen, um in den „Tabellen Brenner- und Brennerdüsen-eigenschaften“ die korrekten Werte zu bestimmen.



# Installation

## Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20	AUX	SR	R	UR	OFEN
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	5.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	97	115	140	164
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(Y)	(-6)	-
Primärluft (mm)	-	-	-	-	5
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1300
2 Erdgas G25	AUX	SR	R	UR	OFEN
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	5.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	121	138	170
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)	-
Primärluft (mm)	-	-	-	-	5
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1300
3 Erdgas G25	AUX	SR	R	UR	OFEN
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	3.5	5.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	145	182
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)	-
Primärluft (mm)	-	-	-	-	5
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1300
4 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR	OFEN
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5	5.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	85	94	110
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	-	-
Primärluft (mm)	-	-	-	-	10
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1300
Nominalleistung G30 (g/h)	76	131	218	254	378
Nominalleistung G31 (g/h)	75	129	214	250	371
5 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR	OFEN
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	3.5	5.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	70	75	94
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(S)	(F4)	-
Primärluft (mm)	-	-	-	-	7
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1300
Nominalleistung G30 (g/h)	76	131	218	254	378
Nominalleistung G31 (g/h)	75	129	214	250	371

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



## 5.3 Elektrischer Anschluss



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.

### Allgemeine Informationen

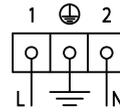
Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.  
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V 1N~



Ein **dreipoliges** Kabel **3 x 1,5 mm<sup>2</sup>** benutzen.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

### Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

### Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.



# Installation

## 5.4 Positionierung



**Schweres Gerät**  
**Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

- Das Gerät mithilfe von einer anderen Person in den Schrank einschieben.



**Druck auf die offene Backofentür**  
**Gefahr von Schäden an dem Gerät**

- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



**Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens**  
**Brandgefahr**

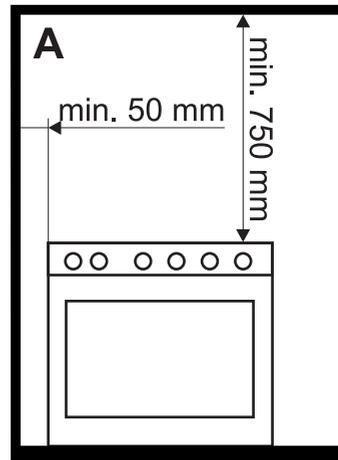
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C).

## Allgemeine Informationen

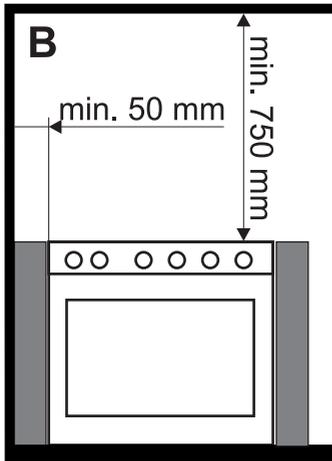
Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

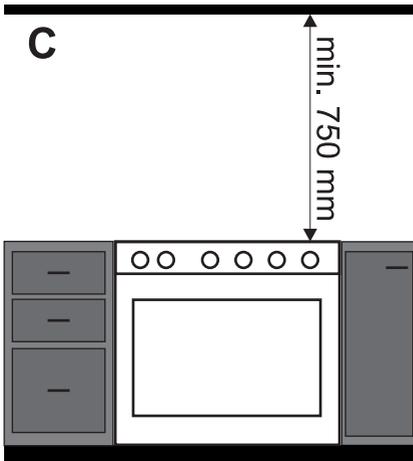
Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



**A - Klasse 1**  
**(Freistehendes Gerät)**



**B - Klasse 2 Unterklasse 1**  
(Einbaugerät)



**C - Klasse 2 Unterklasse 1**  
(Einbaugerät)



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

## Positionierung und Nivellierung

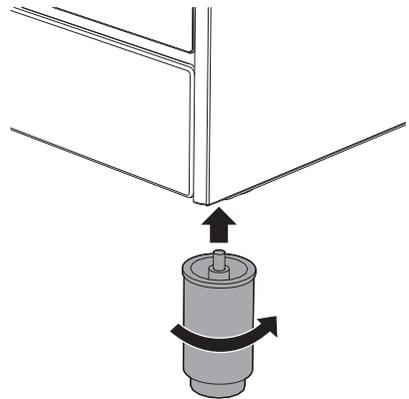


Schweres Gerät

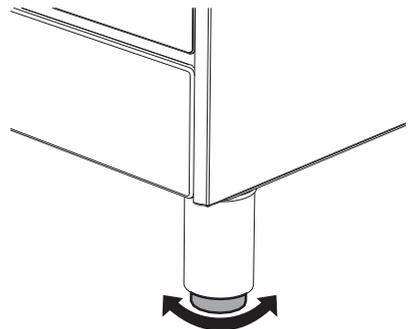
**Gefahr von Schäden an dem Gerät**

- Zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße festschrauben.

Nach der Ausführung des Stromanschlusses, die vier mitgelieferten Füße an dem Gerät festschrauben.



6. Zur Erzielung einer ausreichenden Stabilität muss das Gerät eine perfekte Ebnung aufweisen. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben.





## Montage des Aufsatzes

**i** Der mitgelieferte Aufsatz ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

Der Aufsatz muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

1. Die 2 Muttern (**B**) auf der Rückseite der Platte lösen.
2. Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Zapfen (**C**) mit den Öffnungen (**D**) übereinstimmen müssen.
3. Den Aufsatz mithilfe der Schrauben (**A**) an der Platte befestigen.

