

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	48
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	48
1.2 Typenschild	49
1.3 Haftung des Herstellers	49
1.4 Zweck des Gerätes	49
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	49
1.6 Entsorgung	50
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	50
2 Beschreibung	51
2.1 Allgemeine Beschreibung	51
2.2 Kochfeld	52
2.3 Bedienblende	52
2.4 Weitere Teile	54
2.5 Verfügbares Zubehör	54
3 Gebrauch	57
3.1 Hinweise	57
3.2 Erster Gebrauch	58
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	58
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	60
3.5 Gebrauch des Stauraums	61
3.6 Gebrauch des Backofens	61
3.7 Ratschläge zum Garen	65
3.8 Programmieruhr	66
4 Reinigung und Wartung	72
4.1 Hinweise	72
4.2 Reinigung des Gerätes	72
4.3 Ausbau der Backofentür	73
4.4 Reinigung der Türverglasung	74
4.5 Reinigung des Ofeninneren	74
4.6 Pyrolyse: Automatische Reinigung des Hauptofens (nur bei einigen Modellen)	75
4.7 Außergewöhnliche Wartung	77
5 Installation	79
5.1 Gasanschluss	79
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	82
5.3 Elektrischer Anschluss	86
5.4 Positionierung	87

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite 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.
- 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 dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- 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).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.



- 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.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- 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 technische Daten sowie 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.
- 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.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.5 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.



Hinweise

1.6 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.
- 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.

1.7 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

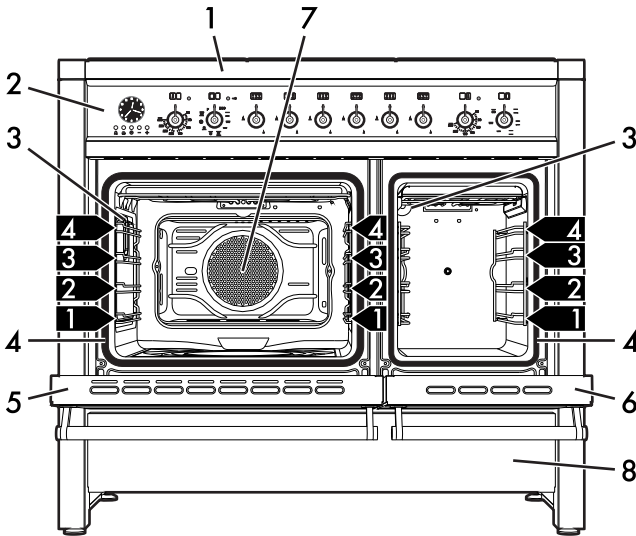
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



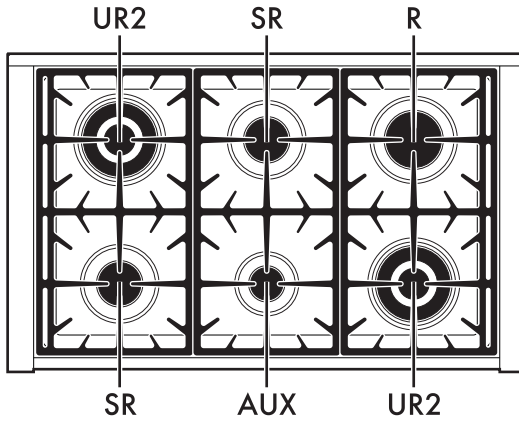
- 1 Kochfeld
- 2 Bedienblende
- 3 Lampe
- 4 Dichtung
- 5 Tür des Hauptofens

- 6 Tür des Hilfsofens
- 7 Kühlgebläse
- 8 Stauraum
- 1,2,3... Schiene der Halterahmen für Roste/Backbleche



Beschreibung

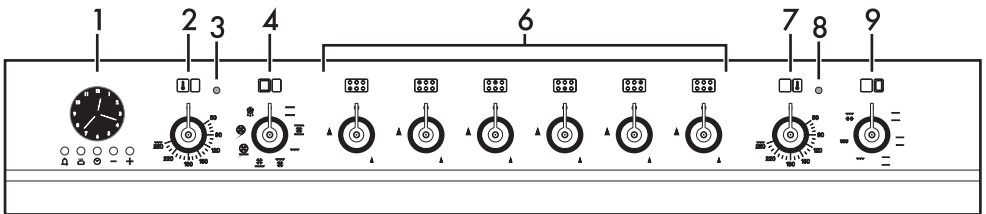
2.2 Kochfeld



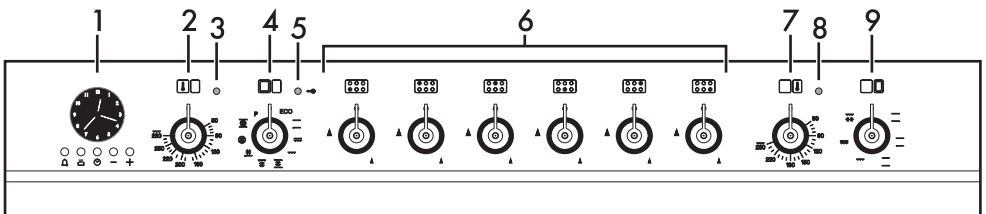
Aux = Hilfsbrenner
SR = Mittelstarker Brenner

R = Starkbrenner
UR2= Blitzbrenner

2.3 Bedienblende



Multifunktionsmodelle



Pyrolysemodelle



1 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und Einstellung des Minutenzählers.

2 Temperaturknebel des Hauptofens

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen dem Minimum und dem Maximum drehen.

3 Kontrolllampe des Hauptofens

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.

4 Funktionsknebel des Hauptofens

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




5 Kontrolllampe der Türverriegelung (4)


(Nur bei Pyrolysemodellen)

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

6 Knebel der Kochfeldbrenner

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.

7 Temperaturknebel des Hilfsofens

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen dem Minimum und dem Maximum drehen.

8 Kontrolllampe des Hilfsofens

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.

9 Funktionsknebel des Hilfsofens

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



2.4 Weitere Teile

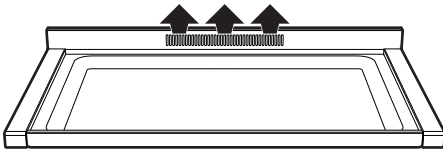
Schienen zur Positionierung

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.

Die Funktionsweise des Kühlgebläses 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.



Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

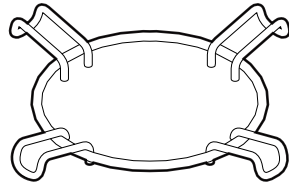
- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **P** ausgewählt wird;

2.5 Verfügbares Zubehör



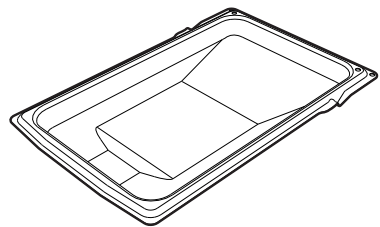
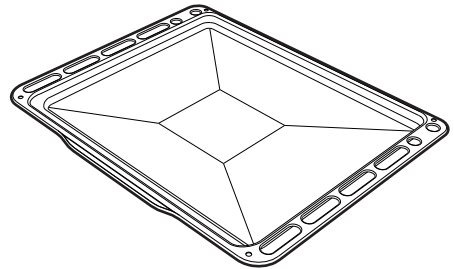
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

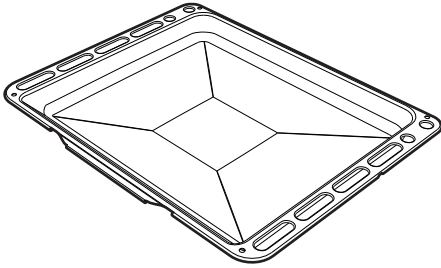
Backblech



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

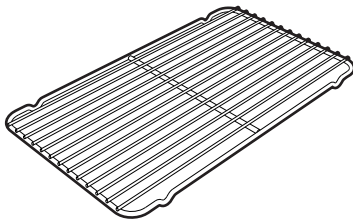
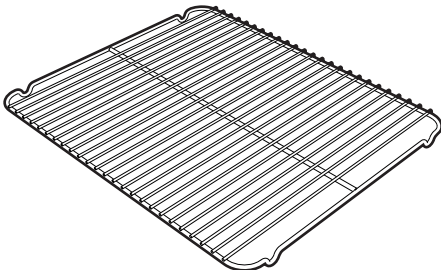


Tiefes Backblech (nur bei einigen Modellen)



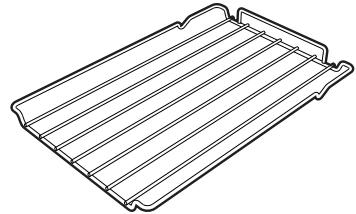
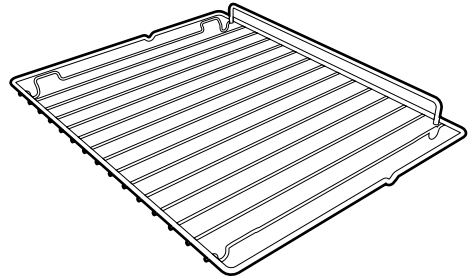
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Rost für Backblech



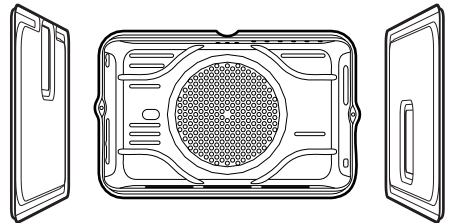
Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Selbstreinigende Platten (nur bei einigen Modellen)

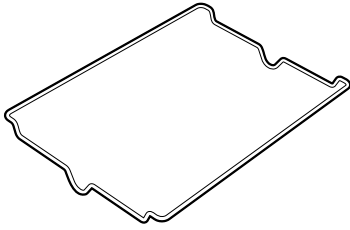


Zur Absorption von kleinen fettigen Rückständen.



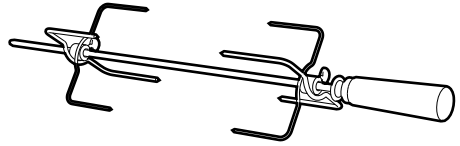
Beschreibung

Drehspießhalterung



Sie trägt den Drehspieß.

Drehspieß



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

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

i Das originale 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.



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.



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.



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.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniopapier 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.

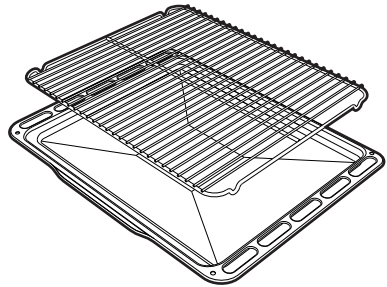
3.2 Erster Gebrauch

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

Rost für Backblech

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

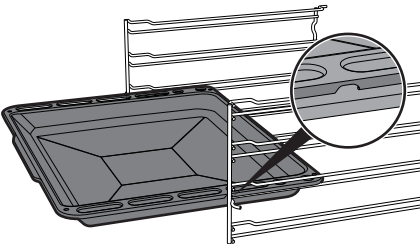
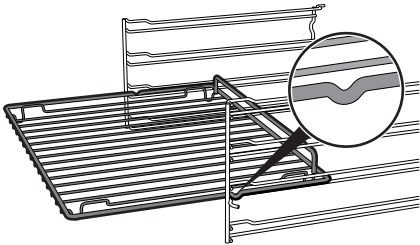




Roste und Backbleche

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.



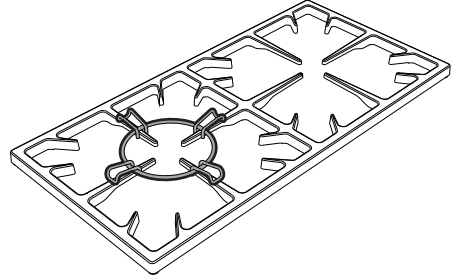
Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.



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

Reduziersterne

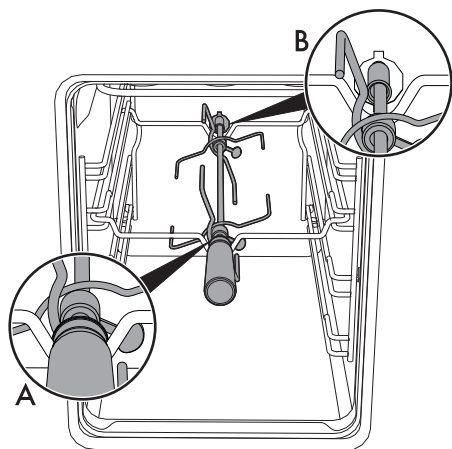
Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie sicher aufliegen.






Drehspieß Hilfssofen


1. Die Drehspießhalterung auf der dritten Schiene des Hilfssofens anordnen.
2. Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.
3. Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die Drehspießhalterung aufgesetzt werden. Die Sperrklinke muss korrekt auf die geformte Seite **A** aufgesetzt werden.
4. Den Drehspieß so in die Öffnung **B** einfügen, dass er in den Drehspießmotor einrastet.



3.4 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.



Den Griff entfernen, bevor die Tür geschlossen wird.



Es wird empfohlen, das Backblech auf die erste Schiene zu schieben, um das Auffangen des Fettes von Speisen zu erleichtern.

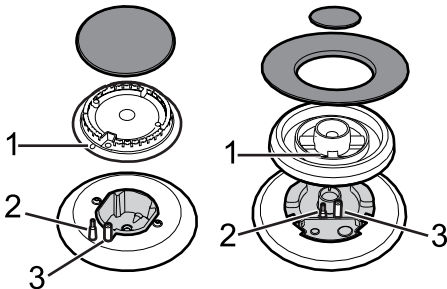


Ein wenig Wasser auf das Backblech geben, um die Entstehung von Rauch zu verhindern.



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 Topfinhalts verhindert wird.

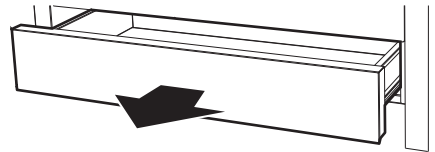


Durchmesser der Kochgefäße

- Hilfsbrenner: 12 - 14 cm.
- Mittelstarker Brenner: 16 - 24 cm.
- Starkbrenner: 18 - 26 cm.
- Blitzbrenner: 18 - 28 cm.

3.5 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.



3.6 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.



Das regelmäßige Blinken der Thermostat-Kontrolllampe beim Garen ist normal und zeigt an, dass die Innentemperatur während des Garvorgangs konstant gehalten wird.



Funktionen des Hauptofens



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen 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 + Umluft

Der Betrieb des Kühlgebläses in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



Kleiner Grill

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



Grill + Umluft

Die von dem Kühlgebläse produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Kühlgebläse und Unterhitze allein ermöglicht, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um zu sterilisieren oder um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige höhere Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftaustufe und Hefestufe des Teigs von demselben Symbol dargestellt.



Unterhitze + Heißluft + Umluft

Das Backen mit Umluft wird mit der Hitze von unten kombiniert und verleiht so eine leichte Bräunung. Ideal für alle Speisearten.



Heißluft + Umluft

Die Kombination aus dem Kühlgebläse und der Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.

ECO

Eco (nur bei einigen Modellen)

Die Verbindung zwischen Grill und Unterhitze ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom.



Breiter Grill

Die von der Grillheizung 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.



Turbo (nur bei einigen Modellen)

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 Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.



Schnelles Auftauen (nur bei einigen Modellen)

Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Kühlgebläses begünstigt, das eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei Raumtemperatur im Backraum gewährleistet. Ideal für alle Speisearten.



Pyrolyse (nur bei einigen Modellen)

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



Funktionen des Hilfsofens



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen 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.



Oberhitze

Die Wärme kommt nur von oben und eignet sich insbesondere zum abschließenden Bräunen der Speisen, ohne den Grill verwenden zu müssen.



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



Kleiner Grill

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



Breiter Grill

Die von der Grillheizung 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.



Grill + Drehspieß

Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit der Grillheizung und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



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).
- Die gleichzeitige Verwendung mehrerer Backöfen kann die Kochergebnisse beeinflussen.

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 und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturnebel auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um

den Garvorgang zu optimieren.

- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf die erste Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Gardauer darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten (Multifunktionsöfen) oder 30 Minuten (Hilfsöfen) nicht überschreiten.

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



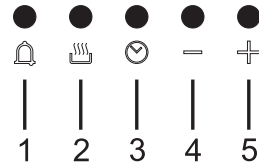
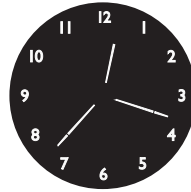
Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- 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 Garende





3 Taste Einstellung der aktuellen Uhrzeit und Reset

4 Taste Wertverminderung

5 Taste Werterhöhung

i Die Programmieruhr steuert nur den links angeordneten Hauptofen, kontrolliert aber den Hilfsöfen nicht.



Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall blinkt das Display in regelmäßigen Abständen. Drücken Sie die Taste , um das Aufblinken zu beenden. Drücken Sie erneut die Taste  für die Dauer von zwei Sekunden, um die Einstellung der aktuellen Uhrzeit zu starten. Die Tasten  oder  zur Erhöhung oder Verminderung um eine Minute pro Tastendruck drücken, bis zur Einstellung der gewünschten Uhrzeit. Die Uhr startet 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Taste.






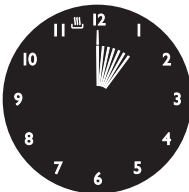
Zeitgesteuerter Garvorgang




i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken. Der Zeiger springt auf Position 12 und das Symbol  blinkt auf dem Display.



2. 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 (Im nachfolgenden Beispiel wird eine Garzeit von 1 Stunde gezeigt).



3. Nach dem Einstellen der gewünschten Garzeit startet der Garvorgang rund 5 Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten  oder .
4. 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.
5. Am Ende des Garvorgangs schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.
6. Es besteht die Möglichkeit, das eingestellte Programm zu löschen. Halten Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt, um die eingestellte Garzeit zu löschen. Anschließend müssen Sie den Backofen manuell ausschalten, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.










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

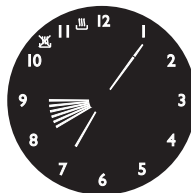


Programmierter Garvorgang

i Der programmierte Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. 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.
3. Stellen Sie mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs ein.
4. 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. 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.

5. Am Ende des Garvorgangs schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.
 6. Es besteht die Möglichkeit, das eingestellte Programm zu löschen. Halten Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt, um die eingestellte Garzeit zu löschen. Anschließend müssen Sie den Backofen manuell ausschalten, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.
- Im folgenden Beispiel ist die aktuelle Uhrzeit 7:06 Uhr, der Beginn des Garvorgangs wurde auf 8:00 Uhr und das Ende auf 9:00 Uhr festgelegt.





- Um 8:00 Uhr beginnen die inneren Segmente zwischen 8 und 9 zu blinken.



Damit der Backofen den Garvorgang nach der beschriebenen Programmierung beginnt, müssen Sie die Drehknebel auf die gewünschten Temperatur und Funktion gestellt haben.



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 .



Minutenzähler





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

1. Drückt man die Taste , leuchtet das Display auf, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.



2. Sie müssen nun innerhalb von 5 Sekunden die Taste  oder  drücken, um den Minutenzähler einzustellen. Bei jeder Betätigung schaltet sich ein äußeres Segment ein oder aus, das 1 Minute Garzeit entspricht (In dem folgenden Beispiel wird eine Rückwärtszählung von 1 Stunde und 10 Minuten dargestellt).



3. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck beginnt die Rückwärtszählung, an deren Ende der Signalgeber ertönt.
4. Während der Rückwärtszählung drücken Sie die Taste , um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um zur Anzeige des Minutenzählers zurückzukehren.



Schalten Sie den Backofen am Ende der Rückwärtszählung manuell aus, indem Sie den Temperaturknebel und Funktionsknebel auf 0 drehen.



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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge (Hilfsofen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienenposition von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Grillhähnchen	1.2	Grill + Drehspieß		220 - 250	70 - 80	
Nacken vom Spieß	2.5	Grill + Drehspieß		200	200 - 220	
Gebratenes	1	Statisch	2	190 - 200	85 - 90	
Brathähnchen	1	Statisch	2	190 - 200	80 - 85	
					1. Seite	2. Seite
Koteletts	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0.6	Grill	4	250	7	3
Schweinewürstchen	0.6	Grill	4	250	15	-
Schweinerippchen	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Schweinebauch	0.6	Grill	4	250	10	3

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



Tabelle der Garvorgänge (Hauptofen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	250/280	15	
Roastbeef	1	Turbo/Heißluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im	2 - 3	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	250/280	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	250/280	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	250/280	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	250/280	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	250/280	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo/Heißluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo/Heißluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo/Heißluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Heißluft	2	250/280	8 - 9	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Marmelademürbeteigku	1	Heißluft	2	160	35 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Turbo/Heißluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Turbo/Heißluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Turbo/Heißluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer 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, Fleckentferner 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 keinster Weise beeinträchtigt.

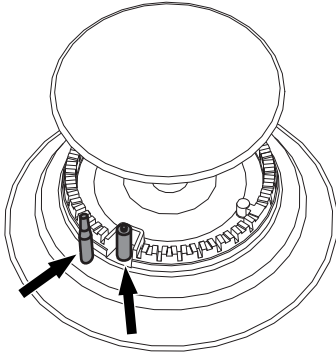
Kronenbrenner und Brennerdeckel

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.

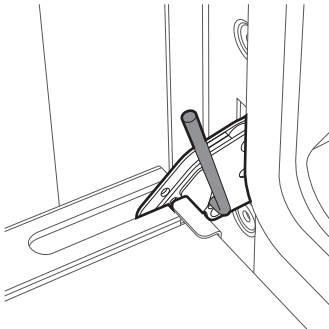


4.3 Ausbau der Backofentür

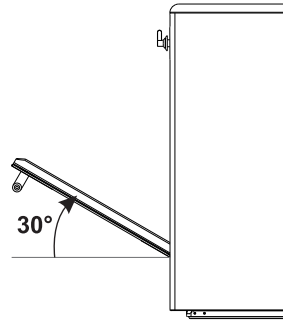
Die Backofentüren können ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

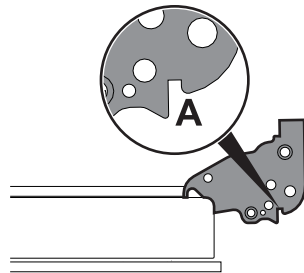
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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 Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen an den Scharnieröffnungen herausziehen.





Reinigung und Wartung

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.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.5 Reinigung des Ofeninneren

Die Backöfen werden optimal erhalten, wenn sie bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt werden.

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.



- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



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



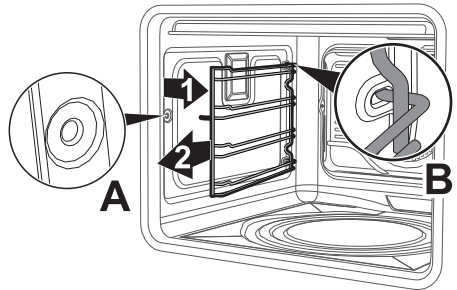
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ausbau der selbstreinigenden Platten und der Halterahmen für Roste/Backbleche

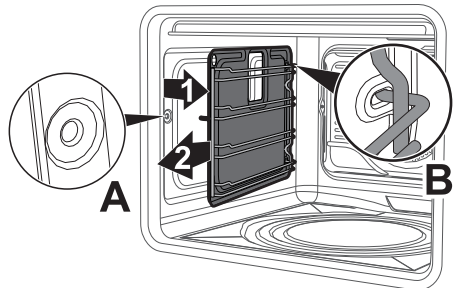
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr. Dieser Vorgang muss nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden.

Für den Ausbau der Schienenrahmen: Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Aufnahmen **B** herausziehen.

Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.



Pyrolysemodell



Modell mit selbstreinigenden Platten



Regeneration der selbstreinigenden Platten (Katalysezyklus) (sofern vorhanden)

Der Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten ist eine Reinigungsmethode mittels Erhitzung, die sich für das Entfernen von kleinen fettigen und nicht süßen und klebrigen Rückständen eignet.

1. Zuerst den Boden und dann die obere Schutzvorrichtung mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch reinigen. Gründlich nachspülen.
2. Einen Regenerationszyklus einstellen und dabei eine Umlufffunktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen lassen.
3. Bei besonders schmutzigen Platten diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen herausnehmen und sie mit einem neutralen Geschirrspülmittel reinigen. Diese gründlich nachspülen und sie trocken lassen.

Die Wände erneut einsetzen und eine einstündige Umlufffunktion bei 180°C aktivieren, so dass die Wände gut trocknen.



Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Platten alle 15 Tage auszuführen.

4.6 Pyrolyse: Automatische Reinigung des Hauptofens (nur bei einigen Modellen)



Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Alle Brenner oder elektrische Platten des Kochfeldes schalten, sofern es oberhalb des Backofens installiert ist.

Vorhergehende Operationen

Vor dem Start der Pyrolyse:

- Die Innenverglasung gemäß den üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Es 60 Minuten einwirken lassen, abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
- Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.



Reinigung und Wartung

Einstellung der Pyrolyse



Vor der Aktivierung der Pyrolyse muss sichergestellt werden, dass der Hilfsofen ausgeschaltet ist; der Pyrolysezyklus kann nicht gestartet werden, solange der Hilfsofen eingeschaltet ist.



Wenn der Hilfsofen während der Pyrolyse eingeschaltet wird, wird die Pyrolyse unterbrochen; die Kontrolllampe des Hauptofens hört auf zu blinken und die Türverriegelung wird deaktiviert, behält jedoch die vorgesehenen Sicherheitsbedingungen bei.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **P** drehen. Die Zeitschaltautomatik stellt automatisch die Mindestdauer des Reinigungszyklus ein (90 Minuten).
2. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste **—** oder **+**, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einer Mindestdauer von 90 Minuten und einer Höchstdauer von 3 Stunden einzustellen. Die eingestellten Minuten werden durch die inneren Segmente der Uhr angezeigt, während die Stunden durch die entsprechenden blinkenden Zahlen angezeigt werden (1, 2 oder 3).



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 90 Minuten.
- Mäßig verschmutzt: 135 Minuten.
- Stark verschmutzt: 180 Minuten.

3. Nach Einstellung der Dauer der Pyrolyse beginnt die Kontrollleuchte des Thermostats zu blinken und der Ofen beginnt sich zu erwärmen (etwa 5 Sekunden nach der letzten Betätigung durch den Benutzer).
4. Eine Minute nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür von einer Türverriegelung gesperrt (die Kontrolllampe der Türverriegelung leuchtet auf), die das Öffnen der Backofentür verhindert.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

5. Am Ende der Pyrolyse blinken alle Zahlen auf dem Display, während ein akustisches Signal das Ende des automatischen Reinigungszyklus anzeigt.
6. Stellen Sie den Funktionsknebel wieder in die Position **O**.
7. Die Tür bleibt gesperrt, solange die Temperatur im Innern des Ofens unter die Sicherheitsstufe senkt.
8. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.



Während der ersten Pyrolyse 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 der ersten Pyrolyse verschwindet.



Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lautes Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Gebläse noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backofenfront zu verhindern.

4.7 Außergewöhnliche Wartung

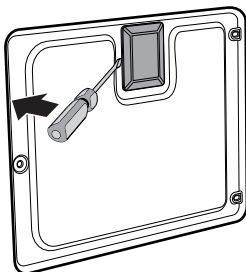


Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

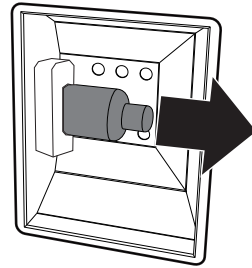
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hauptofen)

1. Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampen dürfen nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.

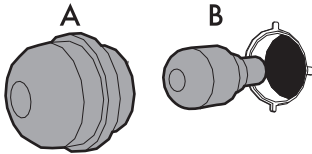
5. Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W).
6. Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



Reinigung und Wartung

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hilfsofen)

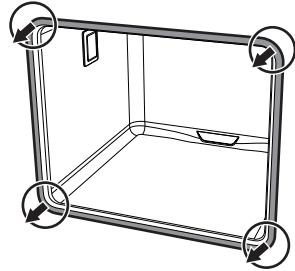
1. Das Schutzgehäuse **A** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
2. Die Lampe **B** durch eine gleichartige austauschen (25W). Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300°C).



3. Die Schutzabdeckung **A** wieder montieren.

Entfernung der Ofendichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. Die Dichtung ist an allen vier Ecken mit Haken am Rand befestigt. Das Dichtungsband an den vier Ecken nach außen abziehen, um die Haken zu lösen.



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

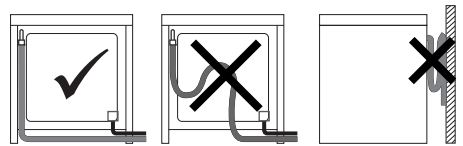
Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen.

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 der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gas ausströmt in den Raum verursacht, ihn nicht zu reparieren versuchen, sondern mit einem neuen Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.

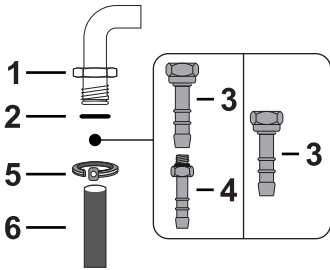


Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.



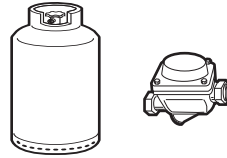
Installation

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 Richtlinien entsprechenden Schelle **5** befestigen.



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 „Gasarten und Länder“ angegebenen Werte liegen.

Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

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

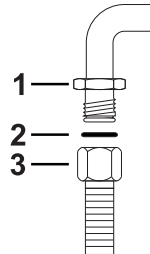
Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



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



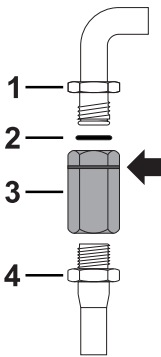
Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.





Anschluss mit Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

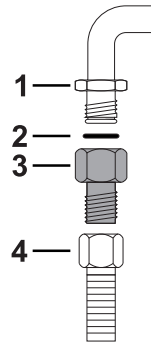
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 durchführen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die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



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.

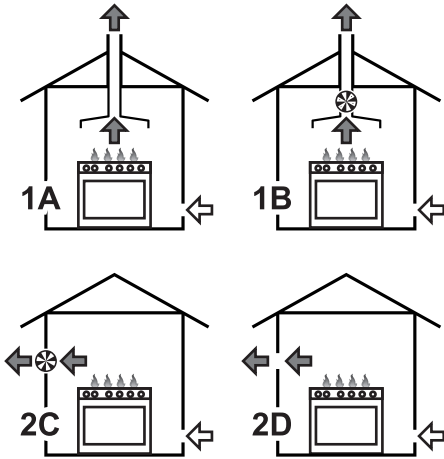


Installation

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.

↔ Luft

← Verbrennungsprodukte

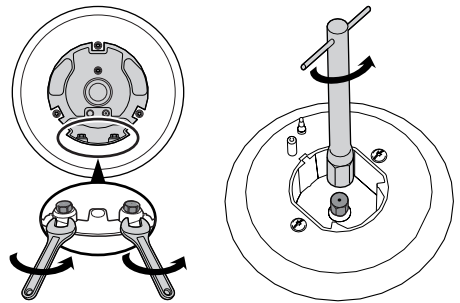
⊗ Elektrogebläse

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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 Steckschlüssel Größe 7 einsetzen (siehe Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften).



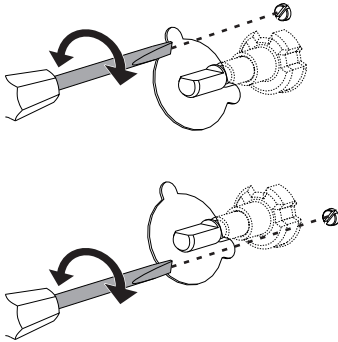
3. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.



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.



Installation

Gasarten und Länder

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



Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	97	115	75 + 135
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)+(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
2 Erdgas G25	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	121	75 + 145
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)+(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
3 Erdgas G25	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.1
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
4 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
Nennleistung G30 (g/h)	76	131	218	305
Nennleistung G31 (g/h)	75	129	214	300
5 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(S)	(S1)+(H2)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
Nennleistung G30 (g/h)	76	131	218	305
Nennleistung G31 (g/h)	75	129	214	300
6 Stadtgas G110	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	2.8	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	145	185	260	150 + 320
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(8)	(2)	(3)	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
7 Stadtgas G120	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.05	1.8	3.0	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	135	175	240	130 + 290
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(8)	(1)	(3)	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



Installation

5.3 Elektrischer Anschluss

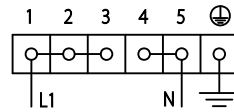


Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- 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 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.

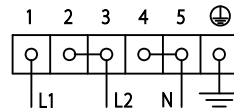
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V 1N~**



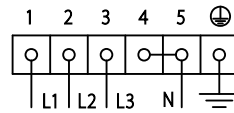
Dreipoliges Kabel **3 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



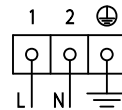
Vierpoliges Kabel **4 x 1,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Fünfpoliges Kabel **5 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 1N~**



Dreipoliges Kabel **3 x 2,5 mm²**.

Allgemeine Informationen

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

Das Typenschild mit den technischen Daten, 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.



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.

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).

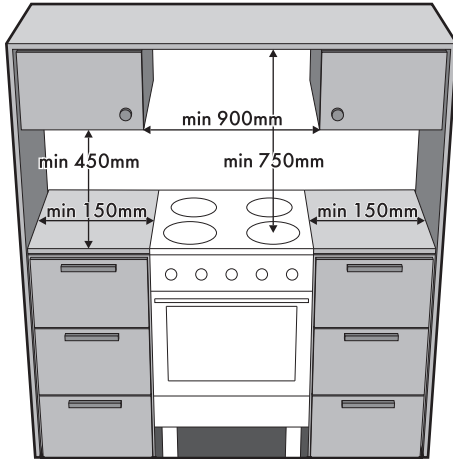
Allgemeine Informationen

Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 150 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

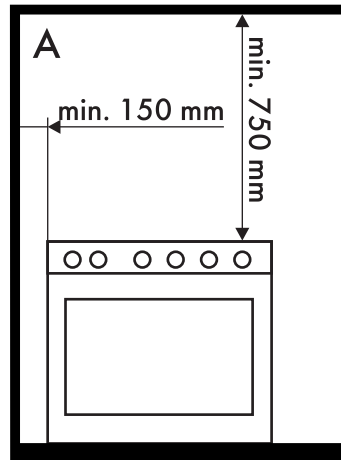


Installation

Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen.

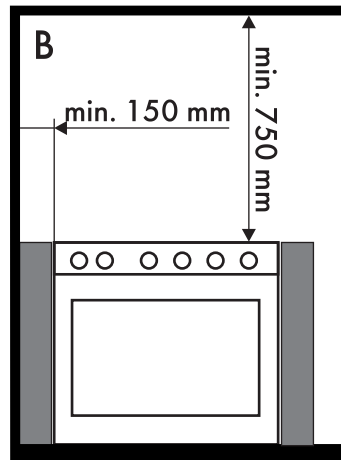


Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:

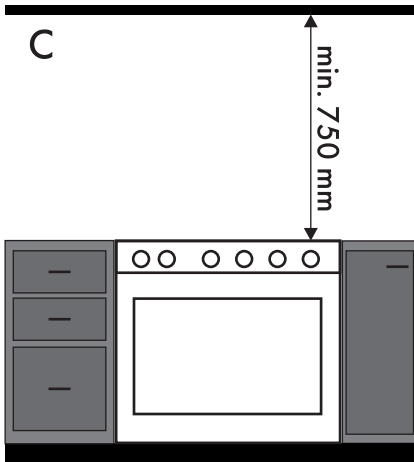


A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)

Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.



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.

Wandbefestigung (wo vorhanden)

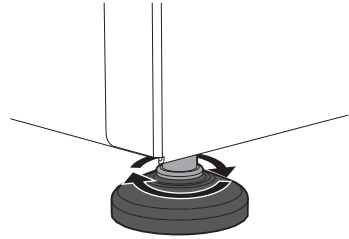


Schweres Gerät
Gefahr von Schäden an dem Gerät

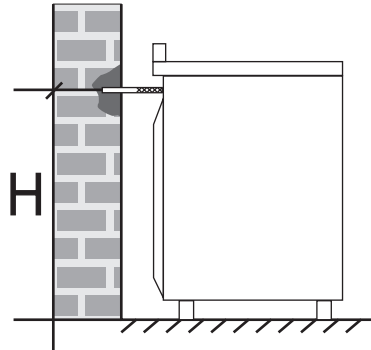
- Schrauben Sie zuerst die vorderen und anschließend die hinteren Füße fest.

Zur Gewährleistung der Stabilität des Gerätes müssen die mitgelieferten Befestigungssysteme installiert werden. Bei korrekter Installation verhindert dieses System ein Kippen des Gerätes.

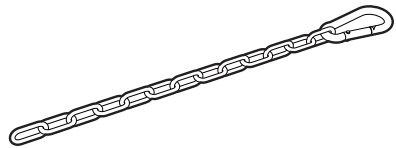
- Das Gerät mittels der einstellbaren Füße nivellieren, bis das Gerät gerade und fest auf dem Boden aufsitzt.



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



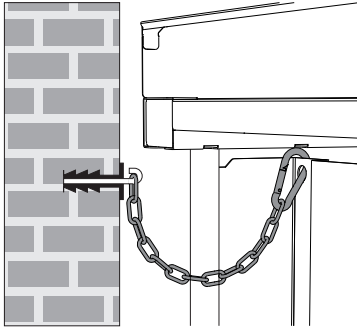
- Den Karabinerhaken an der Kette befestigen.





Installation

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

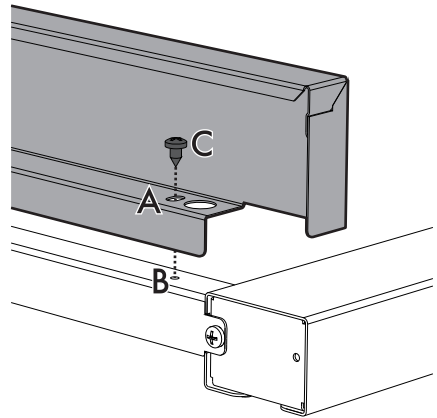


Montage des Aufsatzes

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. Den Aufsatz auf die Platte stellen und die Löcher **A** mit den Löchern **B** ausrichten.



2. Den Aufsatz mit Hilfe der Schrauben **C** an der Platte befestigen.

Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

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

