

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	100
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	100
1.2 Haftung des Herstellers	101
1.3 Zweck des Gerätes	101
1.4 Entsorgung	101
1.5 Typenschild	102
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	102
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	102
2 Beschreibung	103
2.1 Allgemeine beschreibung	103
2.2 Bedienblende	104
2.3 Weitere Teile	107
2.4 Verfügbares Zubehör	107
3 Gebrauch	109
3.1 Sicherheitshinweise	109
3.2 Erster Gebrauch	109
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	110
3.4 Gebrauch des Backofens	111
3.5 Ratschläge zum Garen	114
3.6 Uhr (nur bei einigen Modellen)	115
4 Reinigung und Wartung	118
4.1 Sicherheitshinweise	118
4.2 Reinigung der Oberflächen	118
4.3 Tägliche Reinigung	118
4.4 Flecken oder Speiserückstände	118
4.5 Ausbau der Backofentür	118
4.6 Reinigung der Türverglasung	119
4.7 Ausbau der Innenverglasung	119
4.8 Reinigung des Ofeninneren	120
4.9 Außergewöhnliche Wartung	121
5 Installation	123
5.1 Gasanschluss	123
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	124
5.3 Elektrischer Anschluss	128
5.4 Austausch des Kabels	128
5.5 Positionierung	129

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, wie Sie Aussehen und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten.

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine ungeschützt 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.
- 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.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- 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 Wärmeauslässe 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.



Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- 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 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.

1.3 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.

1.4 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.



Sicherheitshinweise

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.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das am Gehäuse angebrachte Typenschild nicht entfernen.

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

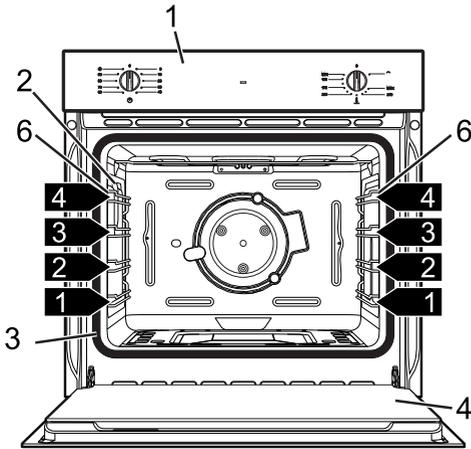
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

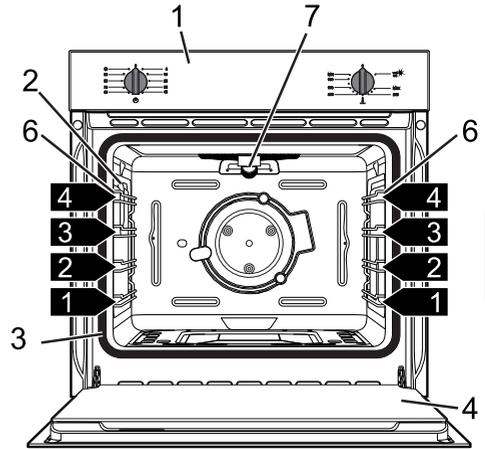


2 Beschreibung

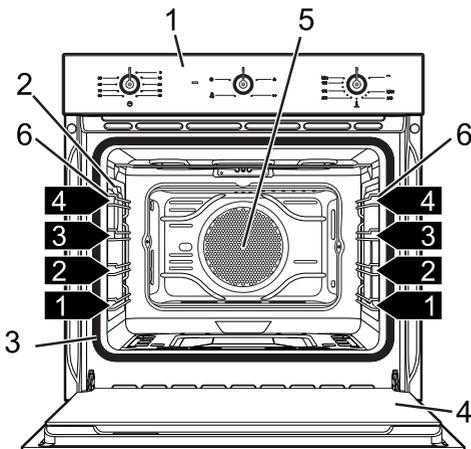
2.1 Allgemeine beschreibung



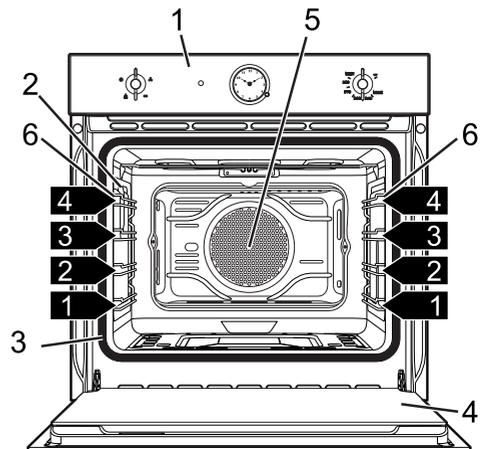
Modelle mit Gas/Elektrogrill Backofen



Modelle mit Gas / Gasgrill Backofen



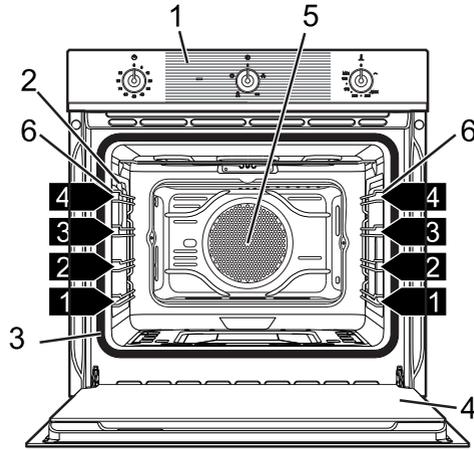
Modelle mit Gas / Umluft-Elektrogrill Backofen



DE



Beschreibung



Modelle mit Gas / Umluft-Elektrogrill Backofen

1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

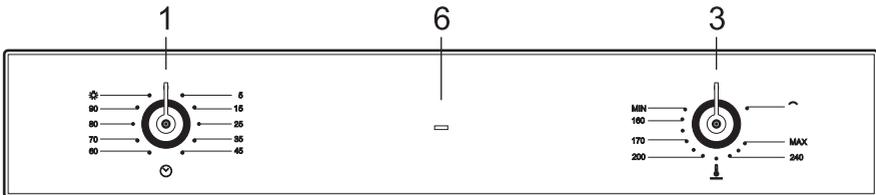
5 Ventilator

6 Halterahmen für Roste/Fettpfannen

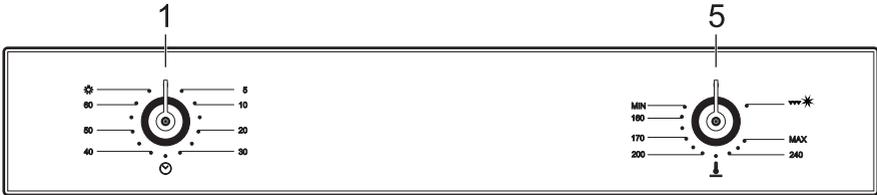
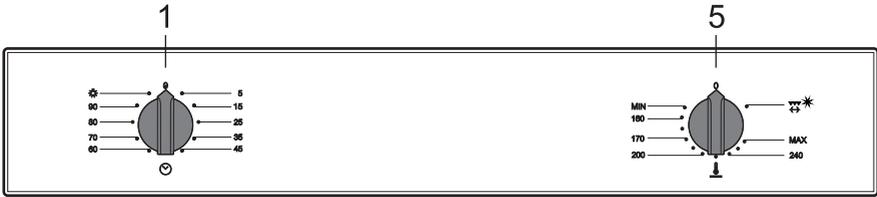
7 Gasgrill

1,2,3... Schiene des Rahmens

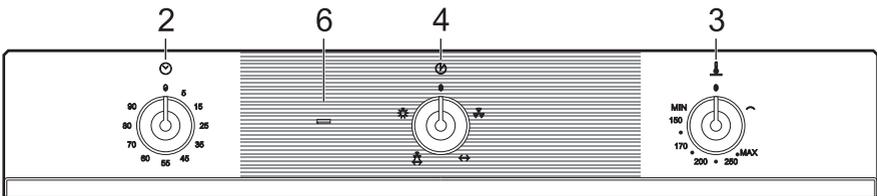
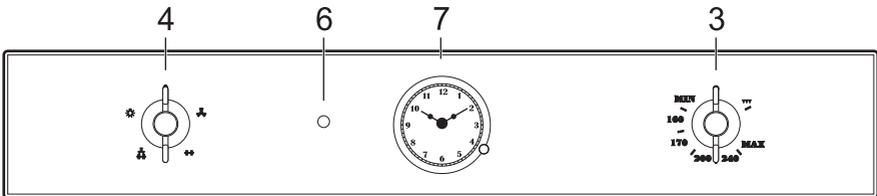
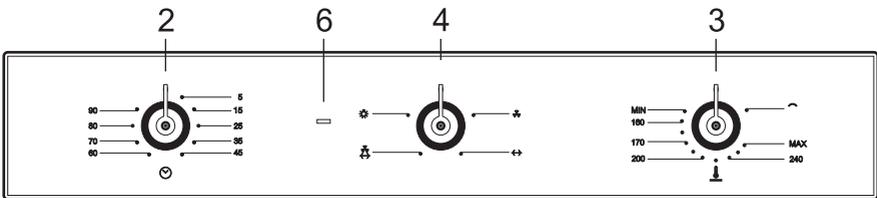
2.2 Bedienblende



Modelle mit Gas / Elektrogrill Backofen



Modelle mit Gas / Gasgrill Backofen



Modelle mit Gas / Umluft-Elektrogrill Backofen



Beschreibung

1 Elektromechanischer Kurzzeitwecker-Schalter

Zur Verwendung des Kurzzeitweckers muss der Signalgeber aufgezogen werden, indem der Schalter im Uhrzeigersinn gedreht wird. Die Zahl entspricht der Anzahl der Minuten (maximal 90 Minuten). Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens nicht. Die Position  ermöglicht, die Beleuchtung im Innern des Backofens während des normalen Betriebs (ohne Kurzzeitwecker) einzuschalten.

2 Mechanische Kurzzeitwecker-Lampe

Zur Verwendung des mechanischen Kurzzeitweckers muss der Signalgeber aufgezogen werden, indem der Schalter im Uhrzeigersinn gedreht wird. Die Zahl entspricht der Anzahl der Minuten (maximal 55 Minuten). Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens nicht.

3 Elektrogrill/Ofen Temperaturschalter

Zum Einschalten des unteren Brenners oder des Elektrogrills. Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert festgelegt (zwischen

MIN und **MAX**).

4 Funktionswahlschalter

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

5 Gasgrill/Ofen Temperaturschalter

Zum Einschalten des unteren Brenners oder des oberen Gasgrills. Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert festgelegt (zwischen

MIN und **MAX**).

Zur Aktivierung der Grillfunktion, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf die

Position  / .

6 Grill-Kontrolllampe

Die Grill-Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald die Funktion Grill aktiviert wird. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur konstant gehalten wird.

7 Uhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

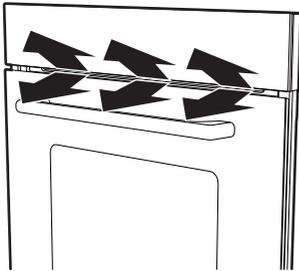


2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Kühlgebläse



Die Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Funktion.

Der Betrieb der Kühlgebläse bewirkt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Gerätes für kurze Zeit in Betrieb sein kann.

Innenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet oder die Funktion



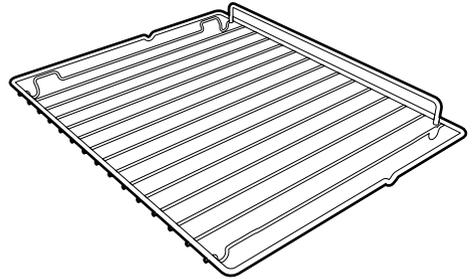
wählt.

2.4 Verfügbares Zubehör



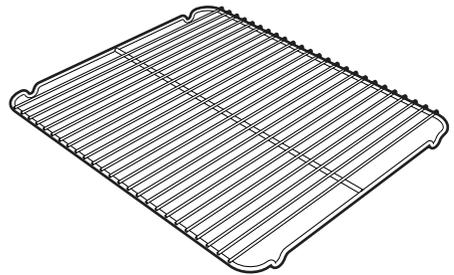
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Fettpfanne

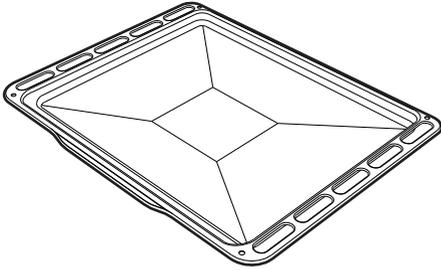


Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.



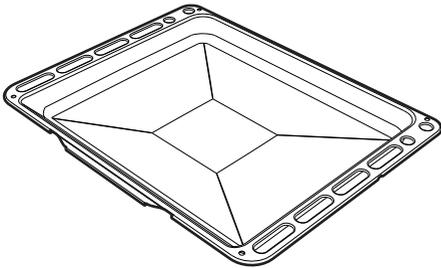
Beschreibung

Fettfanne



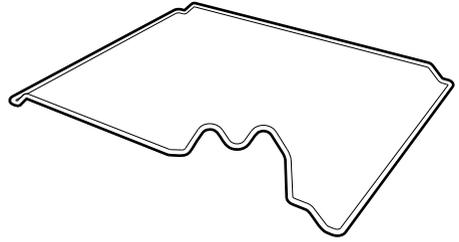
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefe Fettfanne



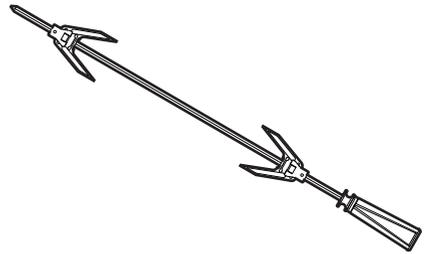
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Backwaren im Allgemeinen.

Drehspießhalterung



Sie trägt den Drehspieß.

Drehspieß



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

i

Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind 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 Sicherheitshinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Halten Sie die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen.
- Während des Verstellens von Speisen schützen Sie die Hände mit Wärmeschutzhandschuhe.
- Berühren Sie die Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht.
- Gießen Sie kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen.
- Halten Sie Kinder vom Ofen fern, während dieser in Betrieb ist.



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

- Verwenden Sie keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens.
- Aufbewahren bzw. benutzen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens.
- Verwenden Sie keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen.
- Verwenden Sie keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen.
- Lassen Sie den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt.
- Bei der Verwendung des Backofens entfernen Sie alle nicht verwendeten Fettpfannen und Roste aus dem Garraum.



Unkorrekter Gebrauch Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Decken Sie den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht ab.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Fettpfannen auf den Backofenboden.
- Gießen Sie kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen.

3.2 Erster Gebrauch

1. Entfernen Sie eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs.
2. Entfernen Sie eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst.
3. Entfernen und waschen Sie alle Zubehörteile des Gerätes (Siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Heizen Sie das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur lange genug auf, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

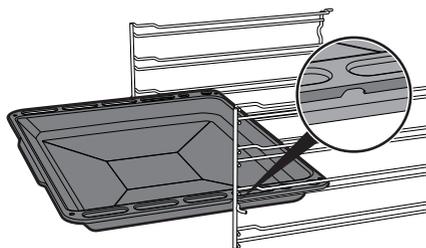
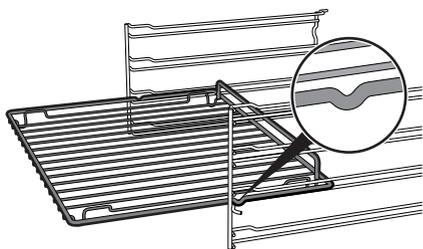


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Fettpfannen

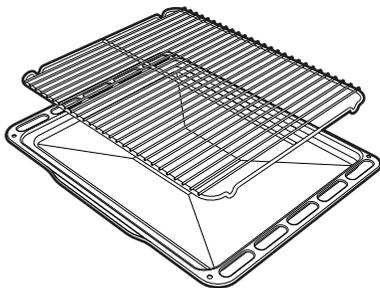
Roste und Fettpfannen müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

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



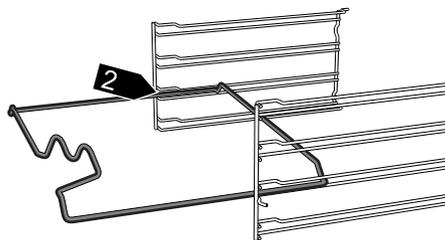
Rost für Fettpfanne

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

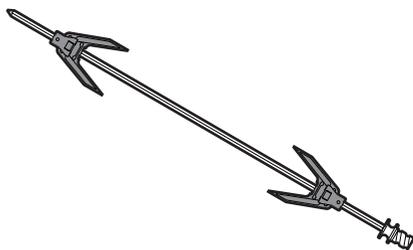


Drehspieß

Beim Garen mit dem Drehspieß muss die Drehspießhalterung auf der zweiten Schiene angeordnet werden. Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen.



Das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß stecken.



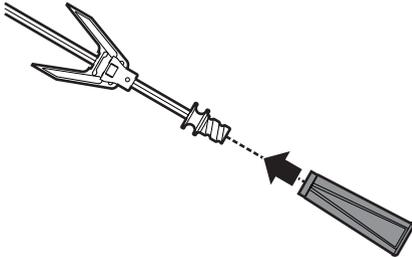
Schieben Sie die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag ein.



Reinigen Sie die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



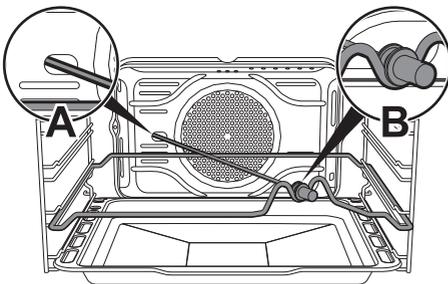
Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.



Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die Drehspießhalterung aufgesetzt werden.

Den Drehspieß so in die Öffnung **A** einfügen, dass er in den Drehspießmotor einrastet.

Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise auf den Schienenrahmen **B** aufgesetzt ist.



Entfernen Sie den Griff, bevor Sie die Tür schließen.



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

3.4 Gebrauch des Backofens



Bei Stromausfall ist das Kühlgebläse nicht aktiv. Schalten Sie den Ofen nicht manuell ein.

Verwendung des Gasofens

Elektronische Funkenzündung:

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Drücken und drehen Sie den Temperaturschalter gegen den Uhrzeigersinn zwischen die Werte **MIN** und **MAX**. Die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert.
3. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Schalter einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.



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



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



Gebrauch

Verwendung des Gasgrills



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

- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 30 Minuten nicht überschreiten.

Elektronische Funkenzündung:

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Drücken und drehen Sie den Temperaturschalter gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol . Die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert.
3. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Schalter einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.



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



Bei der Funktion Grill schaltet sich der Drehspießmotor automatisch ein.



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

Anwendung des Elektrogrills



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

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

Drücken und drehen Sie den Temperaturschalter gegen den

Uhrzeigersinn auf das Symbol  / .



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



Verzeichnis der Funktionen

Gasbrenner



Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas.

Gasbrenner + Umluft



Zusammen mit dem Gasbrenner verteilt das Gebläse die Wärme auf gleichmäßige Weise. Diese Funktion eignet sich insbesondere für langsame Garvorgänge mit konstanter Temperatur.



Gasbrenner + Drehspieß mit Umluft



Der Drehspieß dreht die Speisen, während das Gebläse die Wärme schnell verteilt.



Gasbrenner + Drehspieß



Der Drehspieß dreht die Speisen, während der Gasbrenner von unten heizt.



Grill

Die vom Grillwiderstand 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 mit Umluft



Die vom Ventilator 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).



Grill + Drehspieß



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



Grill + Drehspieß mit Umluft



Der Drehspieß dreht die Speisen, während der elektrische Grill und das Gebläse eingeschaltet sind.



Modelle mit Umluft (Anmerkung für den UK Markt)

Der heißeste Teil eines traditionellen Gasofens, die man üblicherweise im Vereinigten Königreich findet, befindet sich im oberen Bereich des Ofens. Der neue Umluft-Gasofen verfügt über einen zentralen unteren Brenner im Europäischen Stil, der ausgezeichnete Resultate dank einer Vorrichtung für das Kochen nach Zonen ermöglicht.

Der Ofen verfügt über einen Ventilator, der dazu beiträgt, die Hitze im Ofen gleichmäßig zu verteilen. Der untere Teil ist jedoch auch der heißeste und ermöglicht den Benutzer, wie im oberen Bereich eines traditionellen Ofens zu backen (nach der gewählten Betriebsart).

Die mittleren Bereichen backen mit den Temperaturen, die auf der Bedienblende eingestellt wurden. Im oberen Bereich wird die Hitze bei einer etwas niedrigeren Temperatur verteilt, die der Temperatur der unteren Schiene eines Elektrobackofens entspricht.

Sie können einen Garvorgang durchführen nur, nachdem Sie den Ofen vorgeheizt haben. So können Sie ausgezeichnete Ergebnisse erzielen. Außerdem müsst die Tür immer geschlossen sein, um der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen, auf korrekte Weise zu funktionieren.

3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Verwenden Sie eine Umlufffunktion, 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.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer oder drücken Sie einfach mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill mit 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 mit Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.



Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

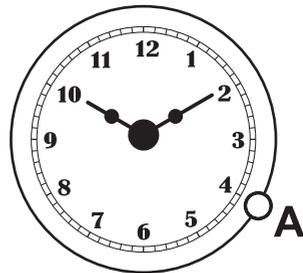
- Stellen Sie die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens.
- Liegen Sie die Speisen übereinander nicht.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.

- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

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.

3.6 Uhr (nur bei einigen Modellen)



Einstellung der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, ziehen und drehen Sie den Schalter A im Uhrzeigersinn.



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Schienenposition von unten	Statischer Ofen		Backofen mit Umluft				
			Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)			
Lasagne	5	3	230 - 240	50 - 60		230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30		
Überbackene Nu-	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		
Gebratenes Kanin-	1,5	2	200 - 210	75 - 80		200 - 210	75 - 80		
Lamm	1,5	2	200 - 210	90 - 95		200 - 210	90 - 95		
				Seite 1	Seite 2		Seite 1	Seite 2	
Schweinekotelett	1	4	Grill	15	8	Grill	15	8	
Hamburger	1	4	Grill	11	7	Grill	11	7	
Wurstchen	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5	
Rippchen	1,5	4	Grill	15	5	Grill	15	5	
Fleischspieße	1,5	4	Grill	11	10	Grill	11	5	
Huhn	1,2	Drehspieß	Grill	80		Grill	70		
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	4	Grill	7	3	Grill	7	5	
Pizza	1	3	240	12 - 15		240	12 - 15		
Keks	1	3	190	18		180	18		
Paradiestorte	1	2	190	50 - 55		180	55 - 60		
Mürbeteigkuchen	1	3	190	35 - 40		180	35 - 40		
Kranzkuchen	1,2	3	190	45 - 50		180	50 - 55		

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



Umrechnungstabelle

Gewicht		Maßeinheit		Volumen	
Metrisch	Imperial	Metrisch	Imperial	Metrisch	Imperial
15 g	1/2 oz	5 mm	1/4 in	25 ml	1 fl oz
25 g	1 oz	1 cm	1/2 in	50 ml	2 fl oz
40 g	1 1/2 oz	2,5 cm	1 in	85 ml	3 fl oz
50 g	2 oz	5 cm	2 in	100 ml	3 1/2 fl oz
75 g	3 oz	7,5 cm	3 in	150 ml	5 fl oz (1/4 Pinte)
100 g	4 oz	10 cm	4 in	200 ml	7 fl oz
150 g	5 oz	12,5 cm	5 in	300 ml	10 fl oz (1/2 Pinte)
175 g	6 oz	15 cm	6 in	450 ml	15 fl oz (3/4 Pinte)
200 g	7 oz	18 cm	7 in	600 ml	1 Pinte
225 g	8 oz	20 cm	8 in	700 ml	1 1/4 Pinte
250 g	9 oz	23 cm	9 in	900 ml	1 1/2 Pinte
275 g	10 oz	25 cm	10 in	1 l	1 3/4 Pinte
350 g	12 oz	30 cm	12 in	1,2 l	2 Pinten
375 g	13 oz			1,25 l	2 1/4 Pinten
400 g	14 oz			1,5 l	2 1/2 Pinten
425 g	15 oz			1,6 l	2 3/4 Pinten
450 g	1 lb			1,75 l	3 Pinten
550 g	1 1/4 lb			1,8 l	3 1/4 Pinten
675 g	1 1/2 lb			2 l	3 1/2 Pinten
750 g	1 3/4 lb			2,1 l	3 3/4 Pinten
900 g	2 lb			2,25 l	4 Pinten
1,5 kg	3 lb			2,75 l	5 Pinten
1,75 kg	4 lb			3,4 l	6 Pinten
2,25 kg	5 lb			3,9 l	7 Pinten
				5 l	8 Pinten (1 Gallon)

DE

Temperatur

140°C	Umluft 120°C	275°F	Gas 1
150°C	Umluft 130°C	300°F	Gas 2
160°C	Umluft 140°C	325°F	Gas 3
180°C	Umluft 160°C	350°F	Gas 4
190°C	Umluft 170°C	375°F	Gas 5
200°C	Umluft 180°C	400°F	Gas 6
220°C	Umluft 200°C	425°F	Gas 7
230°C	Umluft 210°C	450°F	Gas 8
240°C	Umluft 220°C	475°F	Gas 9



4 Reinigung und Wartung

4.1 Sicherheitshinweise



Unkorrekter 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.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 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.

4.4 Flecken oder Speiserückstände

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

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

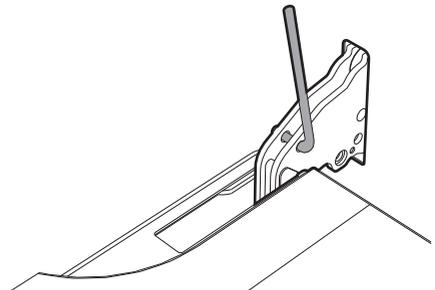
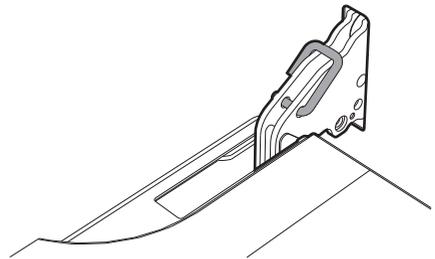
Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

4.5 Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

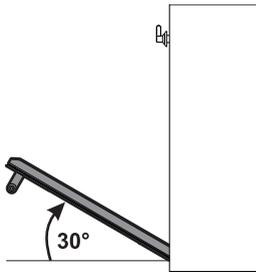
Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

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

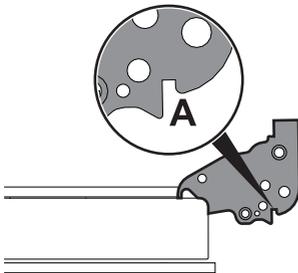




- Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



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



4.6 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.

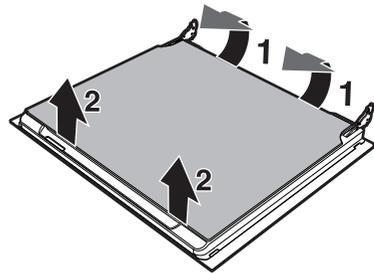


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.7 Ausbau der Innenverglasung

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

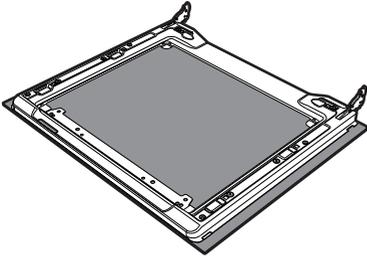
- Die Innenscheibe entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin zieht.
- Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



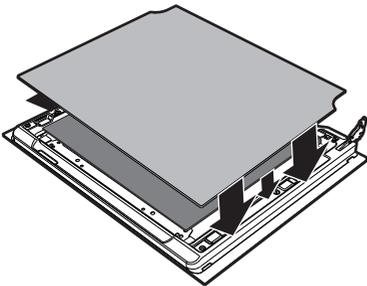


Reinigung und Wartung

3. Die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



4. Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
5. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.

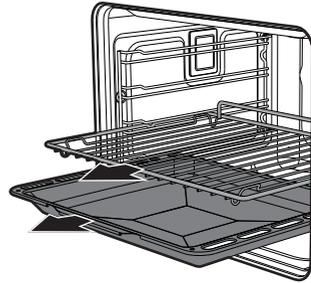


4.8 Reinigung des Ofeninneren

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.

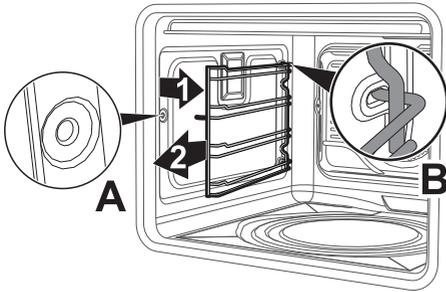


Ausbau der Halterahmen für Roste/ Fettpfannen

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 Sitzen **B** herausziehen.

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



4.9 Außergewöhnliche Wartung



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

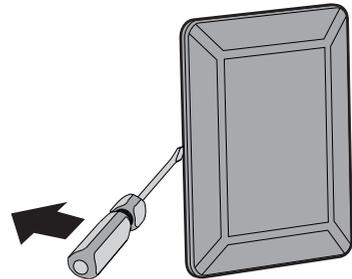
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr des Backofens.

Auswechseln der Backofenlampe

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



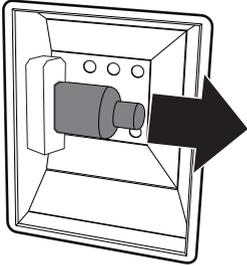
Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.





Reinigung und Wartung

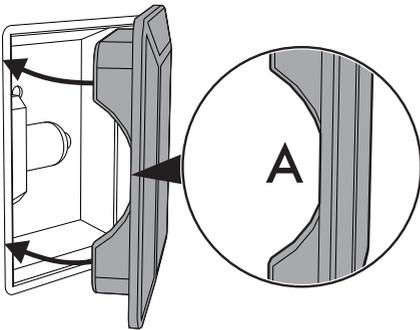
4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die defekte Lampe gegen eine gleichartige (40W) austauschen.

6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.

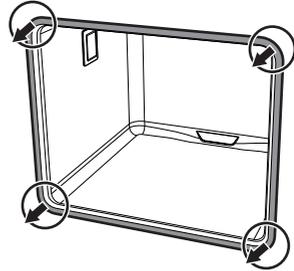


7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

Ein- und Ausbau der Ofendichtung

Ausbau der Ofendichtung:

- Die an den 4 Ecken angeordneten Haken lösen und die Ofendichtung nach außen hin ziehen.



Einsetzen der Ofendichtung:

- Die an den 4 Ecken der Ofendichtung angeordneten Haken einsetzen.

Ratschläge zur Wartung der Ofendichtung

Die Ofendichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Ofendichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.



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.
- Der Einbau mit Schlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Leitung maximal 2 m nicht überschreitet.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

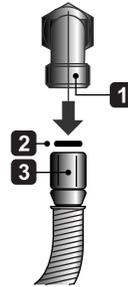
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Kupferrohr oder mit einem Stahlschlauch oder mit durchgehender Wandung erfolgen. Die Bestimmungen der geltenden Richtlinien müssen dabei eingehalten werden. 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 biegsamem Stahlschlauch

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

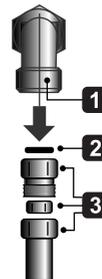
Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



Anschluss mit Kupferrohr

Der Anschluss an das Gasnetz muss so ausgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Beanspruchung ausgesetzt ist.

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





Flüssiggasanschluss

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

Der Einlassdruck muss den in der Tabelle des Kapitels „ Gasarten und Länder“ eingegebenen Werten entsprechen.

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.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

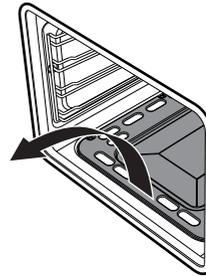
Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der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

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

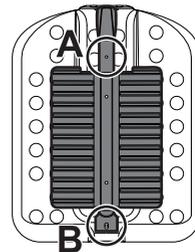
Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 bei einem Druck von 20 mbar. Für den Betrieb mit einer anderen Gasart muss die Düse auf dem Brenner ausgetauscht und der Gashahn reguliert werden.

Ersetzen der Düse

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus.
3. Heben Sie die Ofenplatte an und ziehen Sie sie heraus.



4. Lösen Sie die Schrauben **A** und **B**.
5. Drücken Sie den Block, der das Thermoelement und die Zündkerze verbindet und mittels der Schraube A am Brenner befestigt ist, weg.

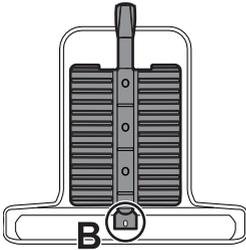




6. Ziehen Sie den Brenner so weit nach außen, bis Sie auf die Düse zugreifen können.
7. Tauschen Sie die Düse mit einem 7mm-Steckschlüssel aus.

Austauschen der Düse des Gasgrills (nur bei einigen Modellen)

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus.
3. Lösen Sie die Schraube **B**.

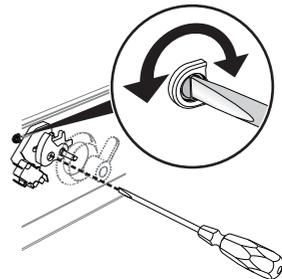


4. Ziehen Sie den Brenner so weit nach außen, bis Sie auf die Düse zugreifen können.
5. Tauschen Sie die Düse mit einem 7mm-Steckschlüssel aus.

Regulierung der Mindestflamme

Das Thermostat des Backofens ist mit einer Schraube zur Regulierung der Mindestflamme ausgestattet. Bei Verwendung einer anderen Gasart muss die Mindestflamme wie folgt eingestellt werden:

1. Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
2. Ziehen Sie den Backofen nur leicht heraus und die Schalter ab und entfernen Sie das Frontpanel durch Lösen der 4 Schrauben (2 obere und 2 untere), die dieses Gerät am Gestell befestigen.
3. Fügen Sie den Thermostat-Schalter ein und zünden Sie den Backofenbrenner an. Lassen Sie ihn bei geschlossener Tür für 10/15 Minuten auf dem Höchstwert. Nach Ablauf dieser Zeit stellen Sie den Schalter auf den Mindesttemperaturwert.
4. Ziehen Sie den Schalter ab und regulieren Sie mittels eines Schlitzschraubenziehers den Backofenbrenner.
5. Bei Verwendung von Flüssiggas muss die Einstellschraube bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn angezogen werden.





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			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,2	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	120		110	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	
2 Erdgas G25			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,1	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	120		110	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	
3 Erdgas G25			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,3	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	127		127	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	
4 Flüssiggas G30/31			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,2	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	76		72	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	
Leistung G30 (g/h)	189		175	
Leistung G31 (g/h)	186		171	
5 Flüssiggas G30/31			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,2	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	68		65	
Reduzierte Leistung (W)	1000		-	
Leistung G30 (g/h)	189		175	
Leistung G31 (g/h)	186		171	
6 Stadtgas G110			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,2	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	230		215	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	
7 Stadtgas G120			OFEN	GRILL
Nennwärmeleistung (kW)	2,6		2,2	
Düsendurchmesser (1/100 mm)	215		205	
Reduzierte Leistung (W)	900		-	



5.3 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

Allgemeine Informationen

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

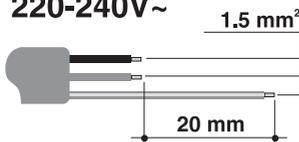
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~:

Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

220-240V~



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 Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

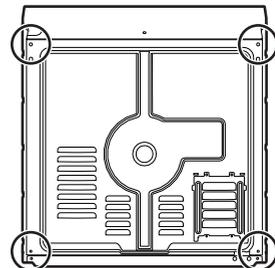
5.4 Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

1. Für den Zugriff auf die Klemmenleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.



2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



5.5 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.

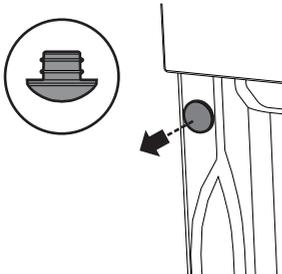


**Entwicklung von Wärme während
des Betriebs des Ofens
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.

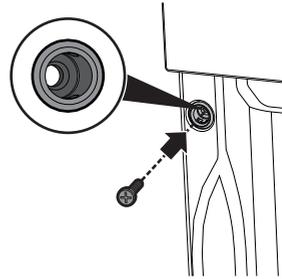
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen in die Backofenfront entfernen.

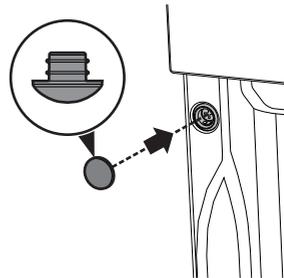


Das Gerät einbauen.

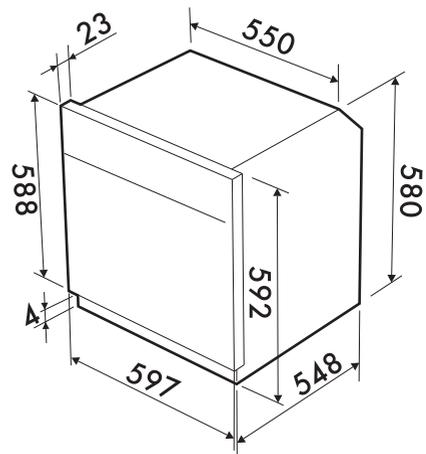
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



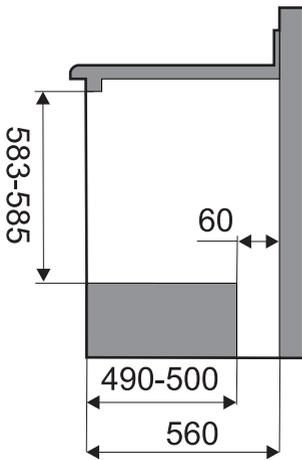
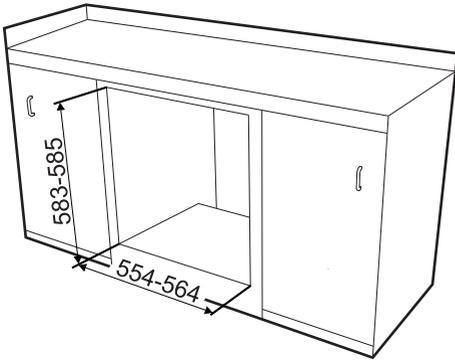
Abmessungen des Gerätes (mm)



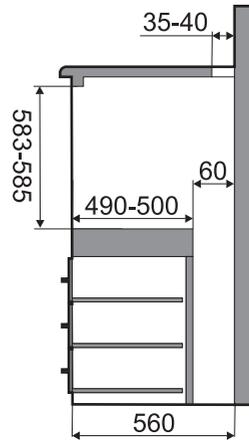
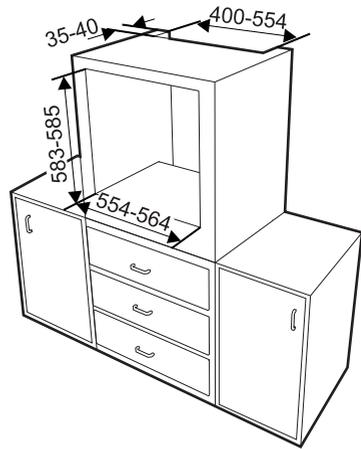


Installation

Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 60 mm aufweist.