

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Typenschild	5
1.3 Haftung des Herstellers	5
1.4 Zweck des Gerätes	5
1.5 Entsorgung	5
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	6
1.7 Hinweise zum Bedienungshandbuch	6
2 Beschreibung	7
2.1 Allgemeine Beschreibung	7
2.2 Kochfeld	7
2.3 Bedienblende	8
2.4 Weitere Teile	9
2.5 Verfügbares Zubehör	9
3 Gebrauch	11
3.1 Hinweise	11
3.2 Erster Gebrauch	11
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	12
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	13
3.5 Gebrauch des Backofens	14
3.6 Verwendung des Stauraums	15
3.7 Kochratschläge	15
3.8 Programmieruhr	17
4 Reinigung und Wartung	19
4.1 Hinweise	19
4.2 Reinigung des Gerätes	19
4.3 Entfernung der Tür	20
4.4 Reinigung der Türverglasung	21
4.5 Entfernung der Innenverglasung	21
4.6 Reinigung des Ofeninneren	22
4.7 Außergewöhnliche Wartung	23
5 Installation	24
5.1 Gasanschluss	24
5.2 Anpassung an verschiedene Gasarten	27
5.3 Elektrischer Anschluss	31
5.4 Positionierung	32

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com 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 acht Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch sofort 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 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.
- Öffnen Sie den Stauraum auf keinen Fall, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Der Inhalt des Stauraums kann nach Gebrauch des Backofens extrem heiß sein.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Roste und Backbleche müssen bis zum Anschlag in die seitlichen Führungen eingesetzt werden. Die mechanische Sicherheitssperre verhindert die versehentliche



Entnahme der Roste und muss nach unten und in Richtung der Ofenrückseite zeigen.

- 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.
- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelreste und Rückstände aus früheren Kochvorgängen aus dem Inneren des Backofens.

Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt 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 Typenschild

- Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild nicht 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,
- der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Zweck des Gerätes

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

1.5 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



Hinweise

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

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Hinweise zum Bedienungshandbuch

Dieses Bedienungshandbuch verwendet die folgenden Symbole:

Hinweise



Allgemeine Informationen zu Sicherheit und Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Informationen zur korrekten Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Informationen



Ratschläge

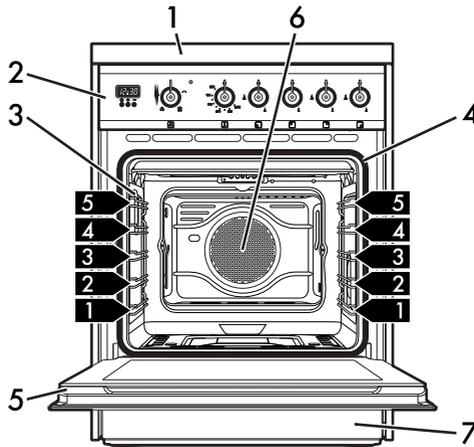
1. Abfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

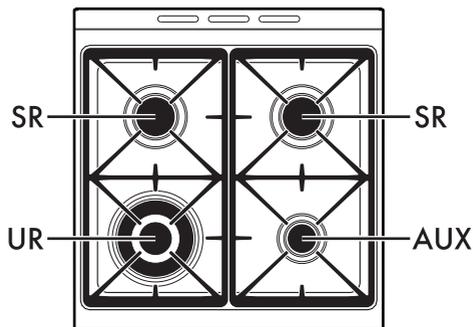


- 1 Kochfeld
- 2 Bedienblende
- 3 Innenbeleuchtung
- 4 Dichtung

- 5 Tür
- 6 Kühlgebläse
- 7 Stauraum

1,2,3 Halterahmen für Roste/Backbleche

2.2 Kochfeld

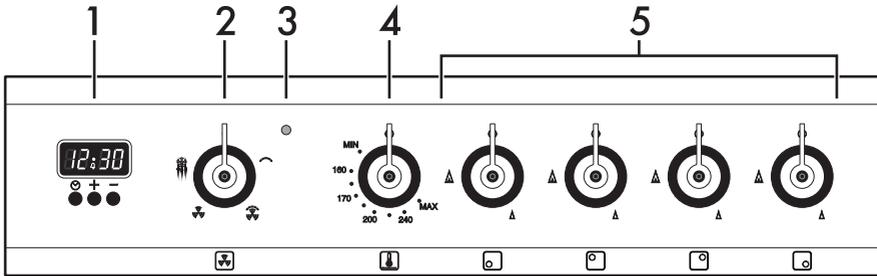


- AUX = Hilfsbrenner
- SR = Mittelstarker Brenner
- UR = Blitzbrenner



Beschreibung

2.3 Bedienblende



1 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit und Einstellung des Minutenzählers.

2 Funktionsknebel

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

3 Kontrolllampe

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 Temperaturknebel

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

5 Drehknebel 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.



2.4 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Innenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung wird aktiviert, wenn eine Funktion ausgewählt bzw. die Funktion

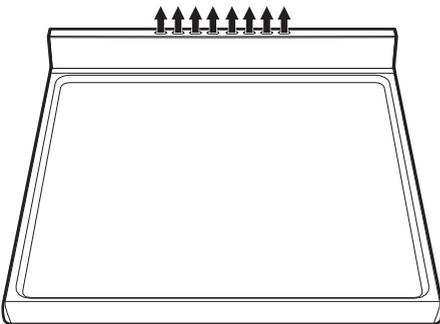


am Gasofen aktiviert wird.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Betrieb des Kühlgebläses bewirkt einen normalen Luftstrom, der an der Rückseite austritt und auch nach dem Ausschalten des Gerätes für kurze Zeit in Betrieb bleiben kann.

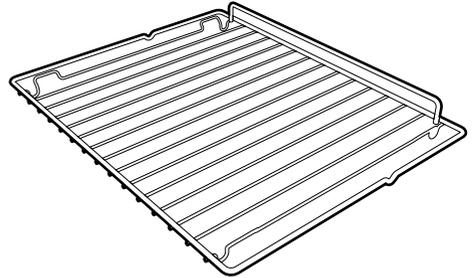


2.5 Verfügbares Zubehör



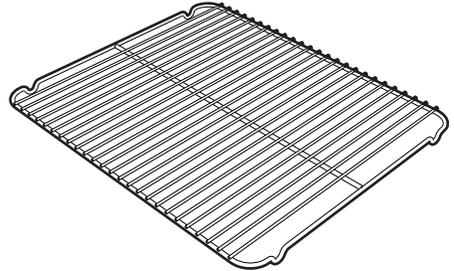
Nicht alle Modelle werden mit sämtlichem Zubehör ausgeliefert.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Rost für Backblech

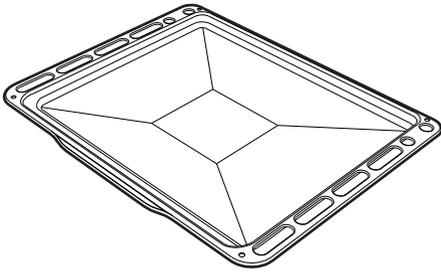


Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



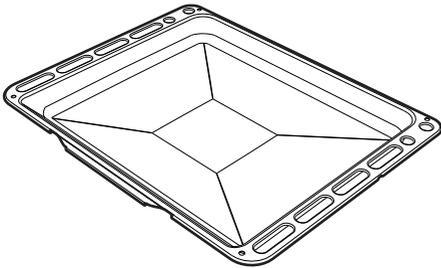
Beschreibung

Backblech



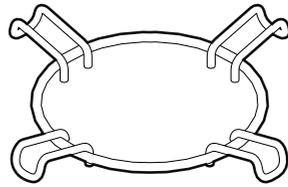
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefes Backblech



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

Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

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

i Jegliches Zubehör, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, muss aus Materialien bestehen, die alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

i Mitgeliefertes und zusätzliches Zubehör ist bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör des Herstellers.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Gerätetemperaturen beim Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Lassen Sie keine Kinder unter 8 Jahren in die Nähe des laufenden Gerätes.
- Falls Sie Speisen verschieben oder entnehmen möchten, öffnen Sie die Tür einige Sekunden lang 5 cm weit, lassen Sie den Dampf entweichen und öffnen Sie sie anschließend vollständig.



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Stellen Sie sicher, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Öl und Fette können sich unter hohen Temperaturen entzünden. Seien Sie extrem vorsichtig.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Backbleche auf das Glasfeld der offenen Tür.
- Kochgeräte und Grillplatten müssen in der Mitte des Kochfelds platziert werden.
- Die Unterseite aller Pfannen muss glatt und eben sein.
- 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 und im Ofen entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

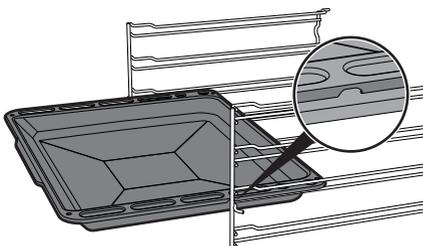
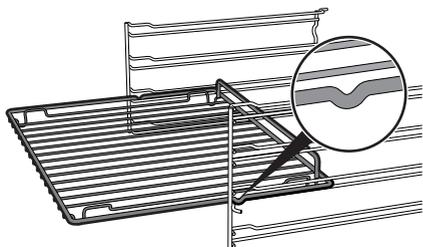


3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

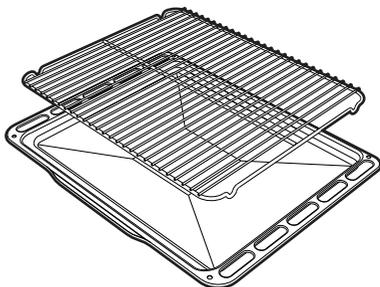
Roste und Backbleche müssen bis zum Anschlag in die seitlichen Führungen eingesetzt werden.

- Die mechanische Sicherheitssperre verhindert die versehentliche Entnahme der Roste und muss nach unten und in Richtung der Ofenrückseite zeigen.



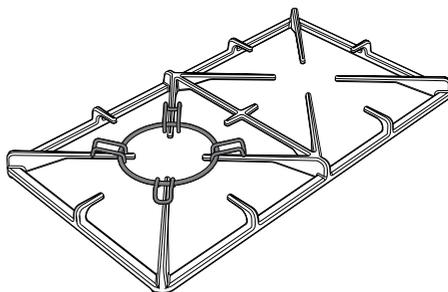
Rost für Backblech

Der Ablagerost wird in das Blech eingesetzt. Auf diese Weise können Fette separat von den gegarten Speisen aufgefangen werden.



Reduzierstern

Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Stellen Sie sicher, dass alle Seiten richtig aufsitzen.



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



Reinigen Sie die Bleche vor dem ersten Gebrauch, um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.



3.4 Gebrauch des Kochfeldes

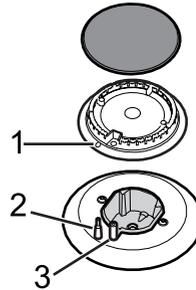
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Drehknebel gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät verfügt über eine elektronische Zündvorrichtung. Drücken Sie den Drehknebel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Maximum-Position, bis sich der Brenner entzündet. Drehen Sie den Knebel auf die Position  und warten Sie 60 Sekunden, falls sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet. Halten Sie den Knebel nach dem Entzünden noch einige Sekunden lang gedrückt, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Beim Loslassen kann es passieren, dass der Brenner ausgeht: in diesem Fall hat sich das Thermoelement nicht ausreichend erhitzt. Warten Sie einen Moment und wiederholen Sie den Vorgang. Halten Sie den Knebel länger gedrückt.



Im Fall einer versehentlichen Abschaltung wird eine Sicherheitsfunktion ausgelöst und die Gasversorgung selbst bei geöffnetem Gashahn unterbrochen. Drehen Sie den Knebel zurück in die Position  und warten Sie mindestens 60 Sekunden, bevor Sie eine weitere Zündung versuchen.

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 **1** der Kronenbrenner, die Zündkerzen **3** und die Thermoelemente **2** aneinander ausgerichtet sind.



Praktische Tipps für den Gebrauch des Kochfeldes

Eine optimale Effizienz der Brenner und minimalen Gasverbrauch erreichen Sie, indem Sie Töpfe mit Deckel und in der korrekten Größe für den Brenner verwenden, sodass die Flammen nicht an der Seite des Topf hochschlagen. Drehen Sie die Flamme herunter, sobald der Topfinhalt kocht, damit keine Flüssigkeiten überkochen.



Topfdurchmesser:

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



3.5 Gebrauch des Backofens

Verwendung des Gasofens

Elektronischer Zündmechanismus:

1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Drücken und drehen Sie den Temperaturknebel gegen den Uhrzeigersinn zwischen **MIN** und **MAX**. Der elektronische Zündmechanismus wird automatisch aktiviert.
3. Halten Sie den Knebel nach dem Entzünden noch einige Sekunden lang gedrückt, bis sich das Thermelement ausreichend erwärmt hat.



Falls der Brenner sich nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, brechen Sie den Vorgang ab, lassen Sie die Ofentür geöffnet und warten Sie mindestens 60 Sekunden, bevor Sie es erneut versuchen.



Drehen Sie den Drehknebel im Fall einer versehentlichen Abschaltung in die Aus-Position und warten Sie mindestens 60 Sekunden, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.



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

Funktionsliste



Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht sie, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Perfekt für Würste, Rippchen und Speck. Mit dieser Funktion können Sie große Mengen an Speisen, insbesondere Fleisch, gleichmäßig grillen.



Grill + Umluft

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



Drehen Sie den Ofen-Drehknebel in die Position , bevor Sie eine der Funktionen  oder  auswählen.



Schnelles Auftauen

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.



Gasbrenner



Die Hitze kommt ausschließlich von unten. Auf diese Weise können Speisen gegart werden, die eine höhere Untertemperatur benötigen, ohne übermäßig gebräunt zu werden. Perfekt für Kuchen, Torten und Pizza.

Gasbrenner + Umluft



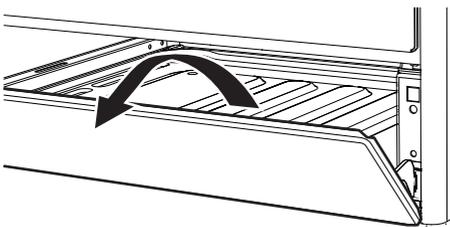
+



Zusammen mit dem Gasbrenner verteilt das Gebläse die Wärme auf gleichmäßige Weise. Diese Funktion ist perfekt für alle Garvorgänge, die eine gleichmäßige Temperatur benötigen.

3.6 Verwendung des Stauraums

Der Stauraum befindet sich unterhalb des Herdes. Ziehen Sie den Griff zu sich hin, um den Stauraum zu öffnen. Im Stauraum können Töpfe oder metallische Objekte aufbewahrt werden, solange das Gerät verwendet wird.



3.7 Kochratschläge

Allgemeine Ratschläge

- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Umlufffunktion zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeit kann durch eine Erhöhung der Temperatur nicht beschleunigt werden (die Speisen werden unter Umständen von außen übergart und bleiben innen roh).

Ratschläge für Fleisch

- Die Garzeit variiert je nach Dicke und Qualität der Speisen und nach persönlichem Geschmack.
- Verwenden Sie für Fleisch ein Garthermometer oder drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn die Oberfläche hart ist, ist das Fleisch fertig; ansonsten braucht es noch einige Minuten.



Ratschläge für Garvorgänge mit Grill

- Sie können den Grilleffekt beeinflussen, indem Sie das Fleisch entweder in den kalten oder in den vorgeheizten Ofen geben.
- Verwenden Sie den Gasgrill bei geschlossener Tür.

Ratschläge zum Backen von Gebäck und Keksen

- Verwenden Sie dunkle Metallformen: diese absorbieren die Hitze besser.
- Temperatur und Backzeit variieren je nach Qualität und Konsistenz des Teigs.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

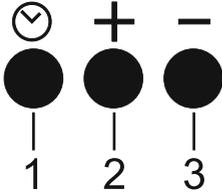
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Sie können die empfindlichsten Teile mit Alufolie abdecken.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

So können Sie Energie sparen

- Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ende des Garvorgangs ab. Die Speisen garen noch einige Minuten mit der angesammelten Hitze im Ofen weiter.
- Öffnen Sie die Ofentür möglichst selten und kurz, um wenig Hitze entweichen zu lassen.
- Halten Sie das Ofeninnere stets sauber.



3.8 Programmieruhr



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

Einstellung der Uhrzeit

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

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

Minutenzähler

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

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

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



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

Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

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

Löschung der eingestellten Daten

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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Schienen-Position von unten	Statischer Ofen		Ofen 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		
Nudeln	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		
Schweinskarree	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75		
Gebratenes	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Lamm	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
				1. Seite	2. Seite		1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1	3	Grill	15	8	Grill	15	8
Hamburger	1	3	Grill	11	7	Grill	11	7
Bratwürste	1,5	3	Grill	15	5	Grill	15	5
Rippchen	1,5	3	Grill	15	5	Grill	15	5
Fleischspieße	1,5	3	Grill	11	10	Grill	11	5
Makrele	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Lachsforelle	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Steinbutt	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Fischspieße	1	3	Grill	7	3	Grill	7	5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15		
Kekse	1	3	190	18	180	18		
Paradiestorte	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60		
Mürbeteigkuchen	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40		
Biskuitgebäck	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55		

Die angegebenen Zeiten verstehen sich ohne Vorwärmzeit und dienen lediglich als Richtlinie.



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, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Waschen Sie die entnehmbaren Teile wie z. B. Topfuntersatz, Flammenverteiler und Brennerkappen nicht in der Spülmaschine.

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. 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.

Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Entfernen Sie unbedingt alle Rückstände. Trocknen Sie die Teile sorgfältig und setzen Sie sie wieder ein.



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. Dies ist zu erwarten und hat keinen negativen Einfluss auf die Funktion der jeweiligen Teile.

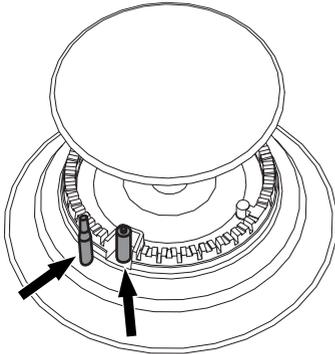
Kronenbrenner und Brennerdeckel

Die Kronenbrenner und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Waschen Sie diese in heißem Wasser und mit nicht-scheuernden Produkten. Entfernen Sie sorgfältig alle Rückstände und lassen Sie die Teile komplett trocknen. 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. Prüfen Sie dies regelmäßig und reinigen Sie die Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie alle Rückstände mit einem hölzernen Zahnstocher oder einer Nadel.



Glasdeckel

Der Deckel kann zur leichteren Reinigung aus dem Scharnier entnommen werden.

1. Senken Sie den Deckel dazu in die geschlossene Position.
2. Öffnen Sie die Schrauben an der Rückseite der Scharniere.
3. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie ihn nach oben heraus.
4. Reinigen Sie den Deckel.
5. Setzen Sie den Deckel in die Führung ein. Ziehen Sie die Sicherungsschrauben an den Scharnieren bei geschlossenem Deckel fest.



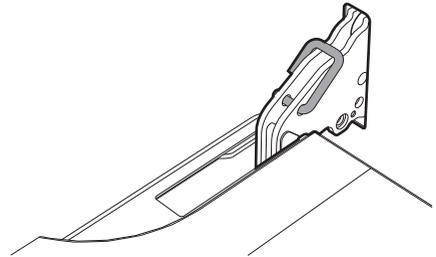
Falls Flüssigkeiten auf den geschlossenen Deckel tropfen, können Sie diese vor dem Öffnen mit einem Tuch entfernen.

4.3 Entfernung der Tür

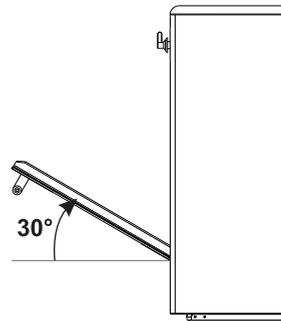
Die Tür kann zur leichteren Reinigung entnommen und auf eine Unterlage gelegt werden.

Entnehmen Sie die Tür wie folgt:

1. Öffnen Sie die Tür komplett und setzen Sie zwei Bolzen wie in der Abbildung gezeigt in die Löcher an den Scharnieren ein.

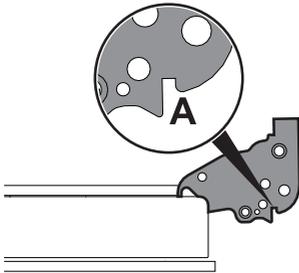


2. Greifen Sie die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen und heben Sie sie in einem Winkel von ca. 30° heraus.

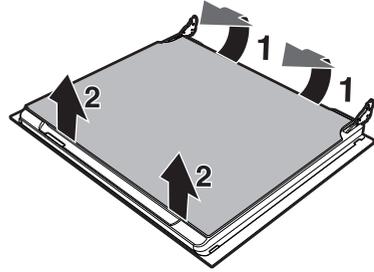




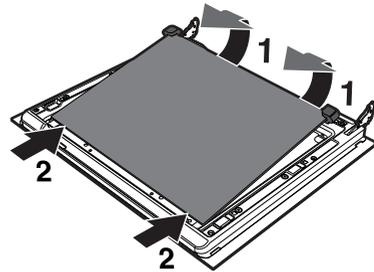
3. Setzen Sie die Scharniere zum Wiedereinbau in die entsprechenden Öffnungen im Ofen und stellen Sie sicher, dass die Einbuchtungen **A** vollständig in der jeweiligen Öffnung sitzen. Senken Sie die Tür ab und entnehmen Sie die Bolzen aus den Scharnieren, wenn die korrekte Position erreicht ist.



2. Ziehen Sie die Vorderseite anschließend nach oben (**2**). Auf diese Weise lösen sich die 4 Bolzen am Glas aus ihrem Gehäuse in der Ofentür.



3. Einige Modelle verfügen über eine gläserne Zwischenscheibe. Heben Sie diese zum Entnehmen nach oben heraus.



4.4 Reinigung der Türverglasung

Die Türverglasung sollte stets sorgfältig sauber gehalten werden. Verwenden Sie eine saugfähige Küchenrolle. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und normalem Spülmittel.



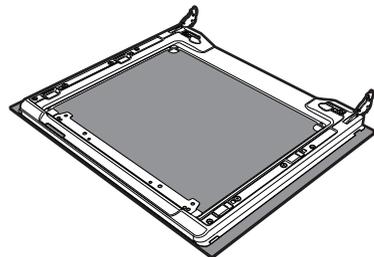
Wir empfehlen hierzu die beim Hersteller erhältlichen Reinigungsmittel.

4.5 Entfernung der Innenverglasung

Die inneren Glasscheiben der Tür können zur leichteren Reinigung entnommen werden.

1. Entnehmen Sie die innere Glasscheibe, indem Sie die Rückseite vorsichtig nach oben ziehen und der Bewegung in Pfeilrichtung folgen (**1**).

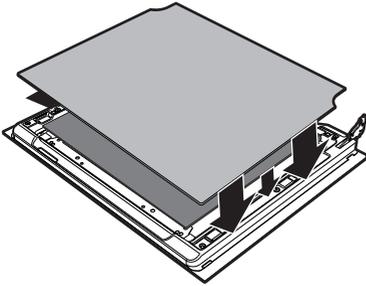
4. Reinigen Sie die äußere Glasscheibe und die zuvor entnommenen Scheiben. Verwenden Sie eine saugfähige Küchenrolle. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und neutralem Spülmittel.





Reinigung und Wartung

5. Setzen Sie die Scheiben in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.
6. Setzen Sie die innere Glasscheibe wieder ein. Stellen Sie sicher, dass die 4 Bolzen zentriert in den jeweiligen Öffnungen in der Ofentür sitzen und drücken Sie diese leicht fest.



4.6 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.



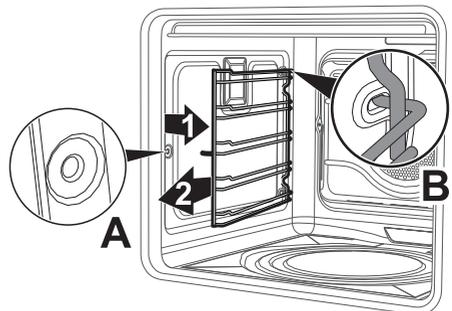
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Entnahme der Halterahmen für Roste/ Bleche

Die Führungsrahmen können zur leichteren Reinigung der Seitenwände entnommen werden. Dies sollte vor jedem automatischen Reinigungszyklus erfolgen.

So entnehmen Sie die Führungsrahmen:

- Ziehen Sie den Rahmen innerhalb des Ofens nach innen, um ihn aus der Einbuchtung **A** zu entfernen und schieben Sie ihn aus den Einpassungen **B** an der Rückseite.
- Wiederholen Sie den obigen Vorgang nach der Reinigung, um die Rahmen wieder einzusetzen.





4.7 Außergewöhnliche Wartung

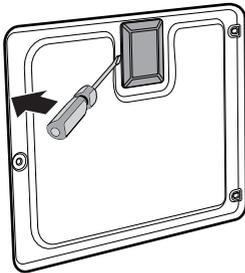


**Stromführende Teile
Stromschlaggefahr**

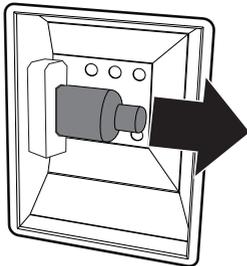
- Trennen Sie das Gerät vor dem Lampentausch vom Stromnetz, um Stromschläge auszuschließen.

Austausch der inneren Glühbirne

1. Entnehmen Sie sämtliches Zubehör komplett aus dem Ofen.
2. Entnehmen Sie die Halterahmen für Roste/Bleche.
3. Entfernen Sie die Lampenabdeckung mithilfe eines Werkzeugs (z. B. ein Schraubenzieher).



4. Ziehen Sie die Lampe heraus.

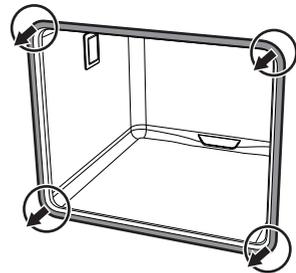


Berühren Sie die Halogenlampe nicht direkt mit Ihren Fingern, sondern verwenden Sie ein isolierendes Material.

5. Ersetzen Sie die Lampe durch eine Lampe desselben Typs (40W).
6. Setzen Sie die Abdeckung so ein, dass die eingebuchtete Seite des Glases in Richtung Tür zeigt.
7. Drücken Sie die Abdeckung ganz nach unten, sodass diese perfekt an der Lampenhalterung aufsitzt.

Entnahme der Dichtung

Die Türdichtung kann für eine gründliche Reinigung des Ofens entnommen werden. Sie ist mit Haken an allen vier Seiten am Rand des Ofens befestigt. Ziehen Sie die Ränder der Dichtung nach außen, um die Haken zu lösen.



Verwenden Sie für die Reinigung der Dichtung einen nicht-scheuernden Schwamm und lauwarmes Wasser. Die Dichtungen müssen weich und biegsam sein.



5 Installation

5.1 Gasanschluss



Gasleck Explosionsgefahr

- Prüfen Sie nach allen Vorgängen stets, dass die Gasanschlüsse mit einem Drehmoment zwischen 10 Nm und 15 Nm festgezogen sind.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Druckregler, der die geltenden Bestimmungen erfüllt.
- Prüfen Sie nach der Installation mit einer Seifenlösung auf Lecks, niemals mit einer Flamme.
- Beim Anschluss mit einem biegsamen Schlauch darf die Leitungslänge bei biegsamen Stahlschläuchen 2 Meter und bei Gummischläuchen 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Die Schläuche dürfen auf keinen Fall mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder auf irgendeine Art gequetscht werden.

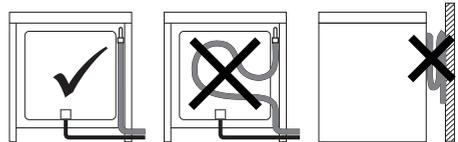
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann durch einen durchgängigen biegsamen Stahlschlauch an der Wand erfolgen. Hierbei müssen die geltenden behördlichen Bestimmungen beachtet werden. Das Gerät ist für Erdgas G20 (2H) mit einem Druck von 20 mbar voreingestellt. Hinweise zum Betrieb mit anderen Gastypen finden Sie im Kapitel „5.2 Anpassung an verschiedene Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit einem Gummischlauch

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

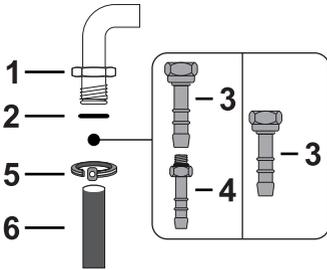
- Der Schlauch ist mit Sicherheitsschellen am Anschlussstück befestigt;
- Kein Teil des Schlauchs darf mit heißen Teilen in Berührung kommen (max. 50 °C);
- Der Schlauch steht nicht unter Spannung und ist nicht geknickt oder verdreht;
- Der Schlauch kommt nicht mit scharfen Objekten oder Kanten in Berührung;
- Reparieren Sie den Schlauch auf keinen Fall, falls dieser nicht perfekt dicht ist; ersetzen Sie ihn stattdessen durch einen neuen Schlauch.
- Prüfen Sie das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs (direkt auf dem Schlauch eingraviert).



Verwenden Sie für den Gasanschluss einen Schlauch, dessen Merkmale alle geltenden Standards erfüllen (prüfen Sie, ob der Referenzstandard auf dem Schlauch aufgedruckt ist).

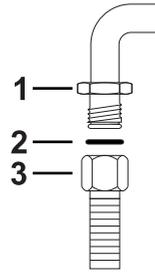


Schrauben Sie den Schlauchanschluss **3** vorsichtig auf den Gasanschluss des Geräts **1** ($\frac{1}{2}$ "-Gewinde ISO 228-1) und platzieren Sie die Dichtung **2** dazwischen. Der Schlauchanschluss **4** kann je nach Durchmesser des verwendeten Schlauchs auch mit dem Schlauchanschluss **3** verschraubt werden. Drücken Sie nach dem Festziehen der Schlauchanschlüsse den Gasschlauch **6** auf den Schlauchanschluss **3** und sichern sie ihn mit einer Schelle **5**, die die geltenden Standards erfüllt.



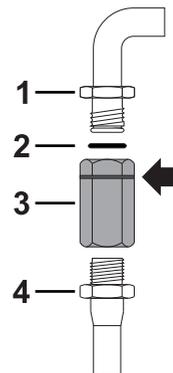
Anschluss mit einem biegsamen Stahlschlauch

Verwenden Sie für den Gasanschluss einen biegsamen Stahlschlauch an der Wand, dessen Merkmale alle geltenden Standards erfüllen. Schrauben Sie den Anschluss **3** auf den Gasanschluss **1** des Geräts und platzieren Sie die Dichtung **2** dazwischen.



Anschluss mit einem biegsamen Stahlschlauch mit Bajonettverschluss

Verwenden Sie für den Gasanschluss einen biegsamen Stahlschlauch mit Bajonettverschluss, dessen Merkmale den Standard B.S. 669 erfüllen. Bringen Sie ein Dichtungsmaterial auf das Gewinde des Gasanschlusses **4** auf und ziehen Sie anschließend den Adapter **3** fest. Schrauben Sie die Teile auf den beweglichen Anschluss **1** des Geräts und platzieren Sie die mitgelieferte Dichtung **2** dazwischen.



Der Anschluss mit einem Gummischlauch ist nur erlaubt, wenn der Schlauch dabei auf seiner gesamten Länge geprüft werden kann.



Der Innendurchmesser des Schlauchs muss 8 mm für LPG und 13 mm für Erd- und Stadtgas betragen.

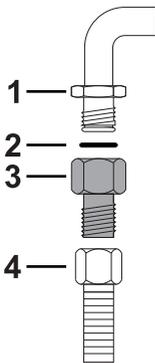


Installation

Anschluss mit einem biegsamen Stahlschlauch mit Kegeldichtung

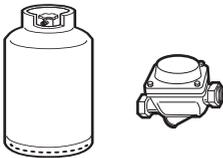
Verwenden Sie für den Gasanschluss einen biegsamen Stahlschlauch an der Wand, dessen Merkmale alle geltenden Standards erfüllen.

Schrauben Sie den Schlauchanschluss **3** vorsichtig auf den Gasanschluss des Geräts **1** ($1\frac{1}{2}$ "-Gewinde ISO 228-1) und platzieren Sie die mitgelieferte Dichtung **2** dazwischen. Bringen Sie ein Dichtungsmaterial auf das Gewinde des Gasanschlusses **3** auf und ziehen Sie anschließend den biegsamen Stahlschlauch **3** auf dem Anschluss **3** fest.



Anschluss an Flüssiggas (LPG)

Verwenden Sie einen Druckregler und schließen Sie die Gasflasche unter Beachtung der geltenden Vorschriften an.



Der Versorgungsdruck muss den Werten in der „Tabelle Brenner- und Brennerdüsen-eigenschaften“ entsprechen.

Raumbelüftung

Der Raum, in dem sich das Gerät befindet, sollte eine ständige Luftzufuhr gemäß geltender Bestimmungen haben. Der Raum, in dem sich das Gerät befindet, muss über eine ausreichende Luftzirkulation für die gleichförmige Verbrennung von Gas sowie über ausreichend Frischluft für den Raum selbst verfügen. Die Größe der durch Gitter geschützten Lufteinlässe muss geltenden Bestimmungen entsprechen und so positioniert werden, dass kein Teil davon auch nur teilweise versperrt ist.

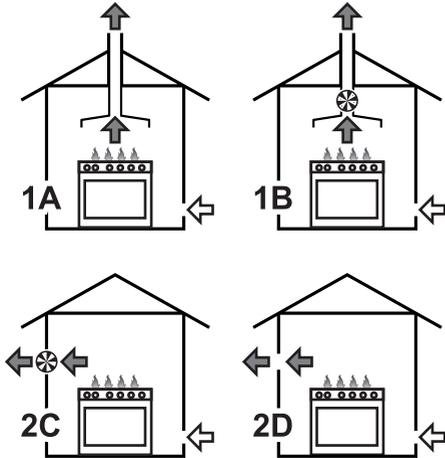
Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Hitze und Feuchtigkeit abzuleiten. Insbesondere nach längerem Gebrauch sollte ein Fenster geöffnet bzw. die Geschwindigkeit von Lüftern erhöht werden.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Verbrennungsprodukte können durch eine Abzugshaube abgeleitet werden, die mit einem normalen und funktionierenden Zugkamin oder einer verstärkten Entlüftung verbunden ist. Ein wirksames Entlüftungssystem muss sorgfältig von einem qualifizierten Spezialisten geplant werden und Positionen sowie Abstände gemäß geltender Bestimmungen einhalten.



Der Installateur muss nach Abschluss der Arbeiten eine Übereinstimmungsbescheinigung ausstellen.



1 Entlüftung mit einer Haube.

2 Entlüftung ohne Haube.

A Einzelner Kamin mit natürlichem Zug.

B Einzelner Kamin mit Abzugventilator.

C Direkt außerhalb mit Abzugventilator an Wand oder Fenster.

D Direkt außerhalb durch eine Wand.

↔ Luft

← Verbrennungsprodukte

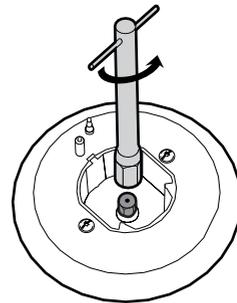
⊗ Abzugventilator

5.2 Anpassung an verschiedene Gasarten

Für den Betrieb mit anderen Gasarten müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Minimalflamme an den Gashähnen angepasst werden.

Austausch der Kochfelddüsen

1. Entnehmen Sie Gitterroste und Brennerdeckel, um Zugang zum Brennergehäuse zu erhalten.
2. Tauschen Sie die Düsen je nach verwendetem Gas mithilfe eines 7 mm-Schraubenschlüssels aus (siehe „Tabelle Brenner- und Brennerdüsen-eigenschaften“).



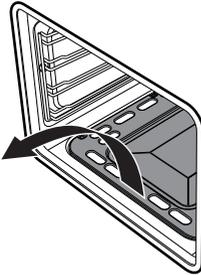
3. Setzen Sie die Brenner in der korrekten Position ein.



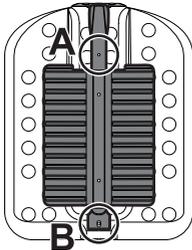
Installation

Austausch der Ofendüse

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Entnehmen Sie sämtliches Zubehör komplett aus dem Ofen.
3. Heben Sie die Ofenoberfläche an und ziehen Sie sie heraus.



4. Lösen Sie die Schrauben A und B.
5. Entfernen Sie die Verriegelung, die Wärmefühler und Zündmechanismus über Schraube A mit dem Brenner verbindet.

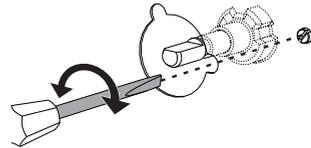
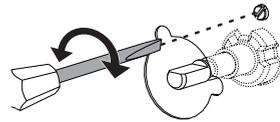


6. Schieben Sie den Brenner heraus, bis die Düse freiliegt.
7. Ersetzen Sie die Düse mithilfe eines 7 mm-Schraubenschlüssels.

Anpassung der Minimaleinstellung der Brenner für Erdgas

Entzünden Sie den Brenner und stellen Sie ihn auf die Minimalstellung. Entnehmen Sie den Gas-Drehknopf und drehen Sie die Stellschraube neben dem Drehknopfstab (je nach Modell), bis die korrekte Minimalflamme erreicht ist.

Setzen Sie den Drehknopf wieder ein und prüfen Sie, ob die Flamme stabil ist. Drehen Sie den Knopf schnell von Maximum auf Minimum: die Flamme sollte dabei nicht erlöschen. Wiederholen Sie den Vorgang für alle Gashähne.





Anpassung der Minimaleinstellung der Brenner für Flüssiggas (LPG)

Ziehen Sie die Schraube neben dem Drehknopfstab im Uhrzeigersinn bis zum Ende fest.



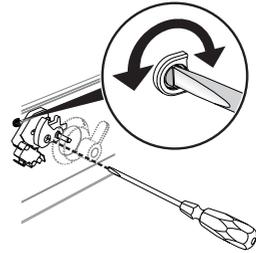
Nach der Anpassung für eine andere Gasart als die ab Werk voreingestellte ersetzen Sie die Beschriftung am Gerät durch die korrekte Beschriftung für das entsprechende Gas. Die Beschriftung befindet sich in der Düsenverpackung (sofern vorhanden).

Anpassung der Minimaleinstellung des Brenners

Der Thermostat des Ofens verfügt über eine Schraube zur Anpassung der Minimaleinstellung. Bei einer Änderung des verwendeten Gastyps muss die Minimaleinstellung wie folgt angepasst werden:

1. Entzünden Sie den Brenner des Ofens und lassen Sie ihn 10-15 Minuten lang bei geschlossener Tür und ohne die Bodenplatte auf maximaler Einstellung laufen. Drehen Sie den Knebel anschließend auf die Minimaltemperatur.
2. Ziehen Sie den Knebel ab und führen Sie einen einfachen Schraubenzieher ein, um die Anpassung vorzunehmen.

3. Für die Anpassung auf Flüssiggas muss die Schraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht werden.



Schmierung der Gashähne

Im Lauf der Zeit können die Gashähne schwergängig werden oder blockieren. Reinigen Sie diese von innen und ersetzen Sie das Schmiermittel.



Die Schmierung der Gashähne sollte durch einen ausgebildeten Techniker erfolgen.



Installation

Tabelle Brenner- und Brennerdüseigenschaften

Erdgas G20 - 20 mbar	AUX	SR	UR	OFEN
Nenn-Heizleistung (kW)	1,05	1,8	3,9	2,6
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	97	135	120
Vorkammer (auf Düse aufgedruckt)	(X)	(Z)	(S)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	1600	900
Erdgas G25 - 20 mbar	AUX	SR	UR	OFEN
Nenn-Heizleistung (kW)	1,05	1,8	3,9	2,6
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	152	127
Vorkammer (auf Düse aufgedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	1600	900
Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	UR	OFEN
Nenn-Heizleistung (kW)	1,05	1,8	3,9	2,6
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	77	68
Vorkammer (auf Düse aufgedruckt)	(H2)	(M)	(F4)	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	1600	1000
Leistung G30 (g/h)	76	131	284	189
Leistung G31 (g/h)	75	129	279	186

Nicht mitgelieferte Düsen sind in autorisierten Servicezentren erhältlich.



5.3 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Verwenden Sie persönliche Schutzausrüstung.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker abzuziehen.
- Verwenden Sie temperaturbeständige Kabel bis mindestens 90 °C.
- Das Drehmoment der Schrauben an der Anschlussklemme muss zwischen 1,5 und 2 Nm liegen.

Allgemeine Informationen

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

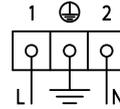
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Modi betrieben werden:

- 220-240 V 1N~



Verwenden Sie ein **dreidriges 3 x 1,5 mm²**-Kabel.



Die obigen Werte beziehen sich auf den Durchmesser des internen Leiters.



Die genannten Größen der Stromkabel berücksichtigen bereits den Gleichzeitigkeitsfaktor (gemäß des Standards EN 60335-2-6).

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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



Installation

5.4 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden an dem Gerät

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



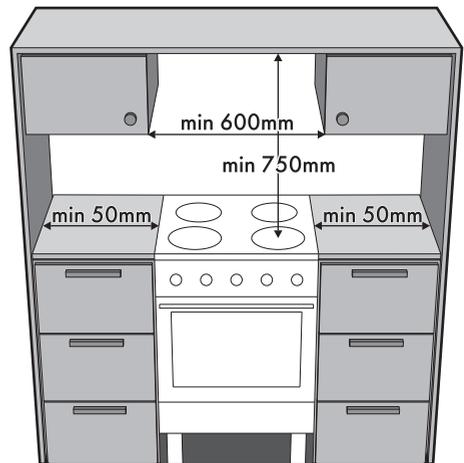
Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens
Brandgefahr

- Furniere, Klebstoffe und Plastikbeschichtung an umliegenden Möbeln müssen hitzebeständig sein (nicht unter 90°C).

Allgemeine Informationen

Das Gerät kann an Wänden installiert werden, von denen eine höher als die Arbeitsfläche sein muss. Dabei muss ein Mindestabstand von 50 mm zum Gerät eingehalten werden (siehe Abbildungen A und C für verschiedene Installationsarten).

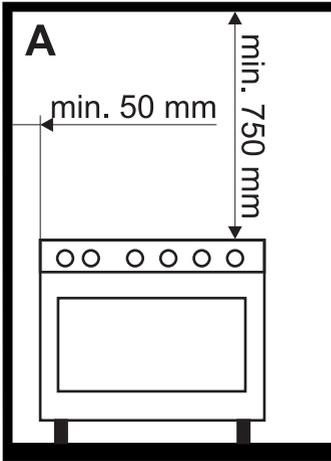
Sämtliche oberhalb der Arbeitsfläche installierten Teile müssen einen Mindestabstand von 750 mm einhalten.



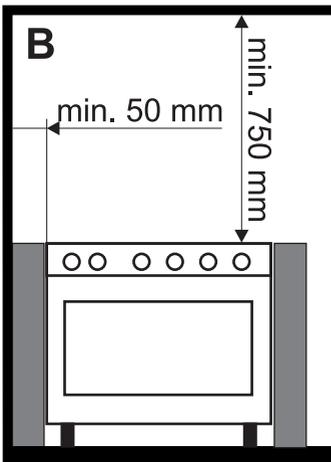
Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.



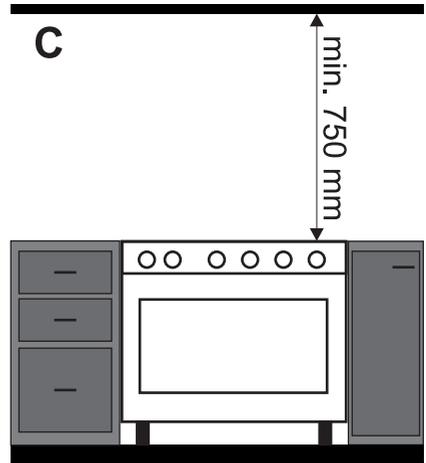
Je nach Art der Installation gehört dieses Gerät in die Klassen:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal unter Beachtung geltender Bestimmungen installiert werden.



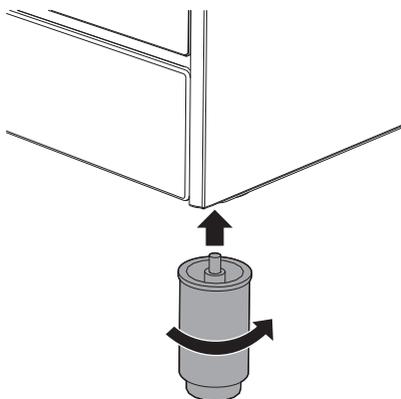
Positionierung und Ausrichtung



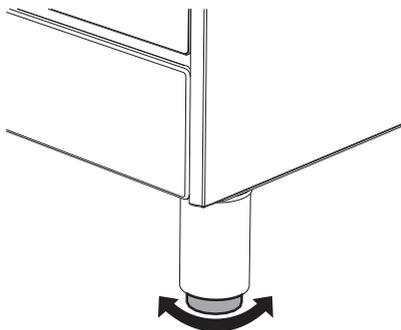
Schweres Gerät
**Gefahr von Schäden an dem
Gerät**

- Setzen Sie die Vorderfüße vor den Hinterfüßen ein.

Ziehen Sie die vier einstellbaren mitgelieferten Füße des Geräts nach dem Anschluss an Strom- und Gasnetz fest.



4. Das Gerät muss sich in einer stabilen und zum Fußboden ebenen Position befinden. Die Unterteile der Füße können angezogen bzw. gelockert werden, um das Gerät in eine stabile und ebene Position zu bringen.



914775956/B