

1. GEBRAUCHSHINWEISE .....	72
2. SICHERHEITSHINWEISE .....	74
3. UMWELTSCHUTZ .....	76
3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz .....	76
3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz .....	76
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN .....	77
4.1 Beschreibung der Bedienelemente auf der Bedienblende .....	78
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR .....	79
5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen .....	79
5.2 Verwendung der Auflageroste .....	80
5.3 Verwendung der Verkleinerungsroste .....	80
5.4 Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen) .....	80
6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES .....	81
6.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge .....	81
6.2 Aktivierung der Kochfeldbrenner .....	81
6.3 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes .....	81
6.4 Topfdurchmesser .....	82
7. VERWENDUNG DES OFENS .....	83
7.1 Vor der ersten Verwendung des Gerätes .....	83
7.2 Einsatzschienen .....	83
7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen) .....	83
7.4 Kühlgebläse .....	83
7.5 Innenbeleuchtung .....	83
7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen .....	84
7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik .....	85
8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN .....	87
8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs .....	88
8.2 Tabelle der Garvorgänge .....	89
9. REINIGUNG UND WARTUNG .....	90
9.1 Reinigung von Edelstahl .....	90
9.2 Tägliche Reinigung .....	90
9.3 Flecken oder Speiserückstände .....	90
9.4 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes .....	90
9.5 Reinigung des Backofens .....	91
9.6 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen) .....	93
10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG .....	95
10.1 Austausch der Backofenlampe .....	95
10.2 Ausbau der Backofentür .....	95
10.3 Entfernen der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle) .....	96
10.4 Ausbau der Innenverglasung .....	96
11. INSTALLATION .....	97
11.1 Einbau in Küchenmöbeln .....	97
11.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte .....	98
11.3 Gasanschluss .....	99
11.4 Elektrischer Anschluss .....	101
11.5 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen) .....	102
11.6 Aufstellung und Ausrichten des Gerätes .....	102
12. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN .....	103
12.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes .....	103
12.2 Anordnung der Brenner .....	103
12.3 Tabellen Brenner- und Brennerdüsenneigenschaften .....	104
12.4 Abschließende Arbeiten .....	105



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



**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR:** Die für qualifizierte Techniker bestimmen Informationen zur Installation und Inbetriebnahme des Gerätes.



Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verfügbar.



## 1. GEBRAUCHSHINWEISE



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



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



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



Verwenden sie dieses Gerät niemals zum Heizen von Räumen.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände in der Ofentür verfangen.



Die Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.



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



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



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



## 2. SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitsvorschriften für elektrische oder gasbetriebene Geräte und die Lüftungsfunktionen sind in den Installationshinweisen zu finden. In Ihrem Interesse und zu ihrer Sicherheit wurde gesetzlich festgelegt, dass die Installation und die Wartung von elektrischen Geräten von qualifiziertem Personal und unter Berücksichtigung der geltenden Bestimmungen vorgenommen werden müssen. Unsere anerkannten Installationstechniker gewährleisten fachgerechte Arbeit.

Die Deaktivierung von elektrischen und gasbetriebenen Geräten ist von kompetenten Personen vorzunehmen.



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



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



Vor dem Ausführen von Installations-/Wartungstätigkeiten sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet ist.



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



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



Unmittelbar nach der Installation eine kurze Prüfung des Gerätes unter Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen durchführen. Bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.



Der Ausführungstyp des am Versorgungskabel angeschlossenen Netzsteckers und der Steckdose müssen identisch sein und den geltenden Richtlinien entsprechen. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein.

**Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.**



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



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



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



Keine entflammaren Gegenstände in den Backofen geben: Ein unbeabsichtigtes Einschalten könnte einen Brand verursachen.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



### 3. UMWELTSCHUTZ

#### 3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



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

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

#### 3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Für die Verpackung unserer Geräte werden umweltfreundliche und wiederverwendbare Materialien benutzt, die die Umwelt nicht belasten. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



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

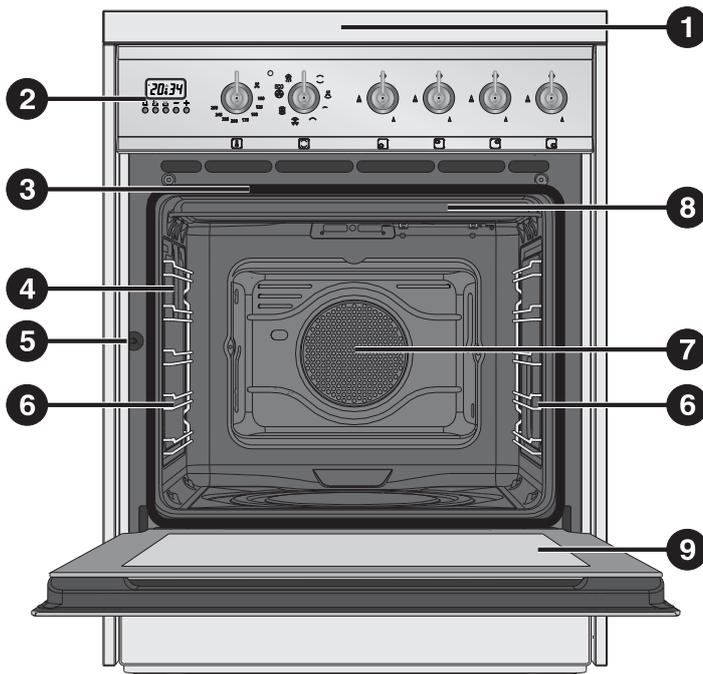
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

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

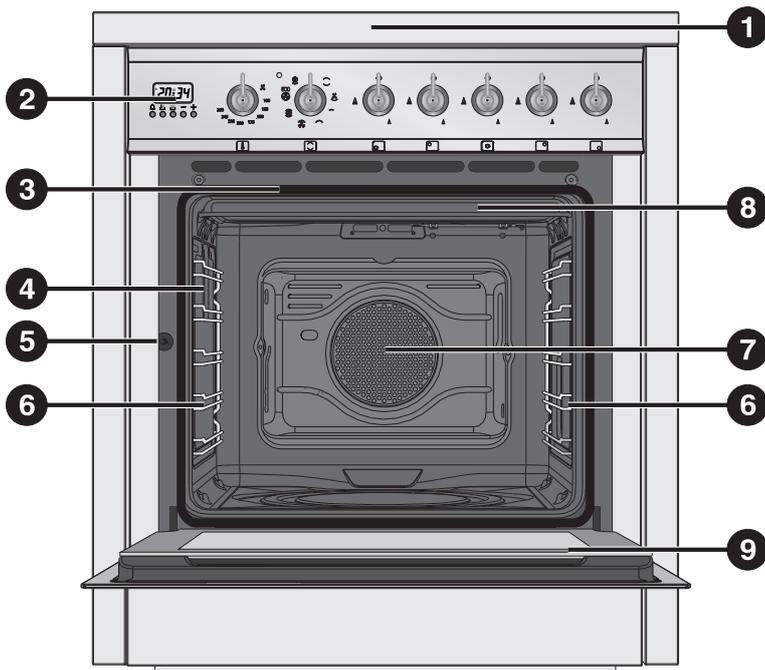
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen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



## 4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

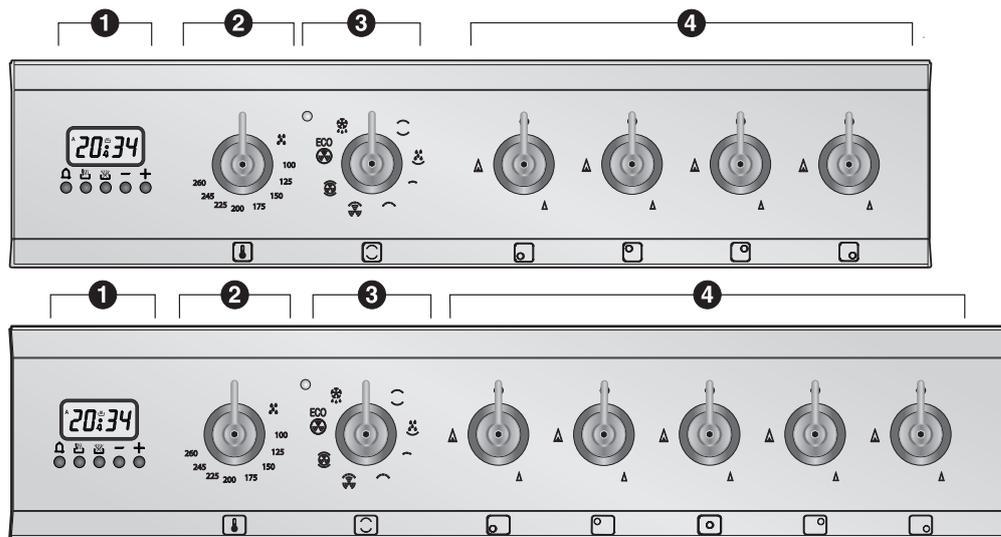


- 1 Kochfeld
- 2 Bedienblende
- 3 Dichtung der Backofentür
- 4 Ofenlampe (doppelte Lampe bei einigen Modellen)
- 5 Türsensor (nur bei einigen Modellen)
- 6 Rahmen für Roste/Fettpfannen
- 7 Ventilator
- 8 Oberer Schutz (nur bei einigen Modellen)
- 9 Tür





## 4.1 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende



### 4.1.1 Programmieruhr

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



Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

### 4.1.2 Schalter zur Temperatúrauswahl

- 2 Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn festgelegt und liegt zwischen **50°** und **260°C**. Dieser Schalter ermöglicht zudem die Auswahl der Temperatur für die Reinigungsfunktion VAPOR CLEAN (nur bei einigen Modellen).

Das Aufleuchten der Kontrollleuchte signalisiert, dass sich der Backofen in Erhitzungsphase befindet. Das Erlöschen dieser Kontrollleuchte zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Aufblinken zeigt an, dass die Temperatur im Ofeninnern konstant auf dem eingestellten Wert gehalten wird.



### 4.1.3 Schalter zur Funktionsauswahl

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



### 4.1.4 Schalter für Brennerbedienung

- 4 Das Anzünden der Flamme erfolgt durch Drücken und gleichzeitiges Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol (▲). Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Großstellung (▲) und der Kleinstellung (△) positioniert wird. Den Schalter auf ● stellen, um den Brenner auszuschalten.  
(Das an der Seite angeordnete Symbol entspricht dem vorderen linken Brenner).





## 5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



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

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



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



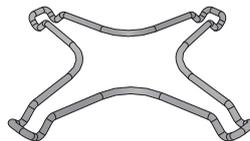
**Fettpfanne:** Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



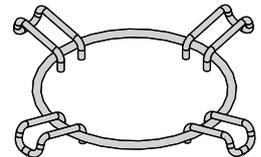
**Tiefe Fettpfanne:** Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



**Rostverkleinerung:** Zur Verwendung von kleinen Behältern.



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



Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



Zubehör auf Anfrage:

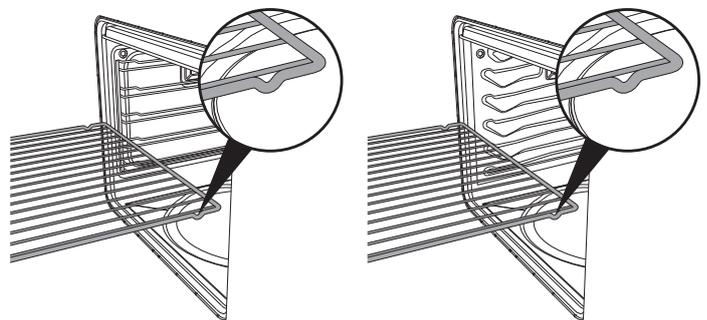
- Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

### 5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen

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

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

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



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



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



## 5.2 Verwendung der Auflageroste

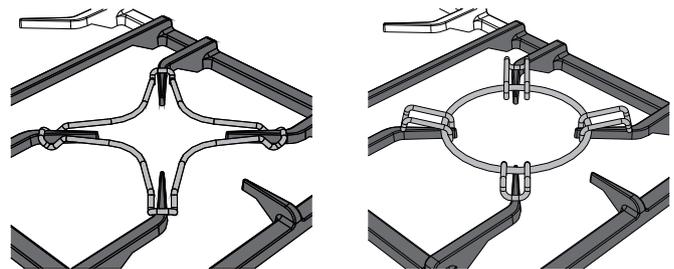
Das Auflagerrost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt). Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.



## 5.3 Verwendung der Verkleinerungsroste

Die Verkleinerungsroste werden, wie in der seitlich aufgeführten Abbildung dargestellt, auf die Trägerroste aufgelegt. Sicherstellen, dass sie fest aufliegen.

Die Verwendung des WOK-Rostes ist nur mit geeigneten Behältern erlaubt.



## 5.4 Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen)

Beim Garen mit dem Bratenspieß muss der Rahmen aus Rundeseisen auf der dritten Schiene angeordnet werden (siehe 7.2 Einsatzschienen). Der geformte Teil muss, sobald das Rundeseisen eingesetzt ist, nach außen zeigen (wie in der Abbildung dargestellt).

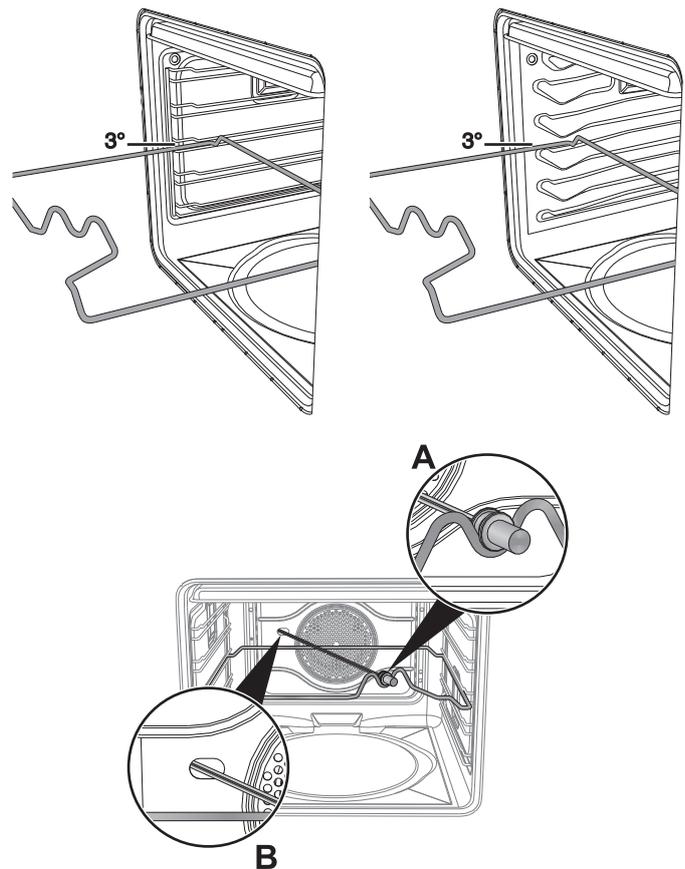
Stecken Sie das Grillgut unter Benutzung der beigegefügt Klemmgabeln auf den Drehspieß.

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

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

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

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





## 6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

### 6.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge



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

### 6.2 Aktivierung der Kochfeldbrenner

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



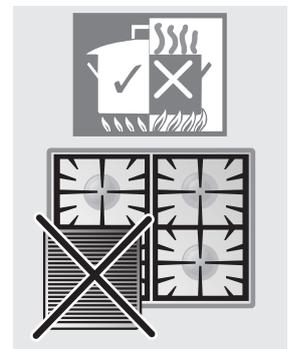
Kurze Zeit abwarten und den Vorgang wiederholen, während der Schalter etwas länger gedrückt gehalten wird.



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

### 6.3 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes

Für eine optimale Brennerleistung und einen minimalen Gasverbrauch ist Folgendes zu beachten: Verwenden Sie Töpfe mit Deckel, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt (siehe Abschnitt „6.4 Topfdurchmesser“). Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird. Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden.



Um Verbrennungen oder Schäden an dem Kochfeld während des Kochens zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillplatten stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden. Alle Kochtöpfe müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.

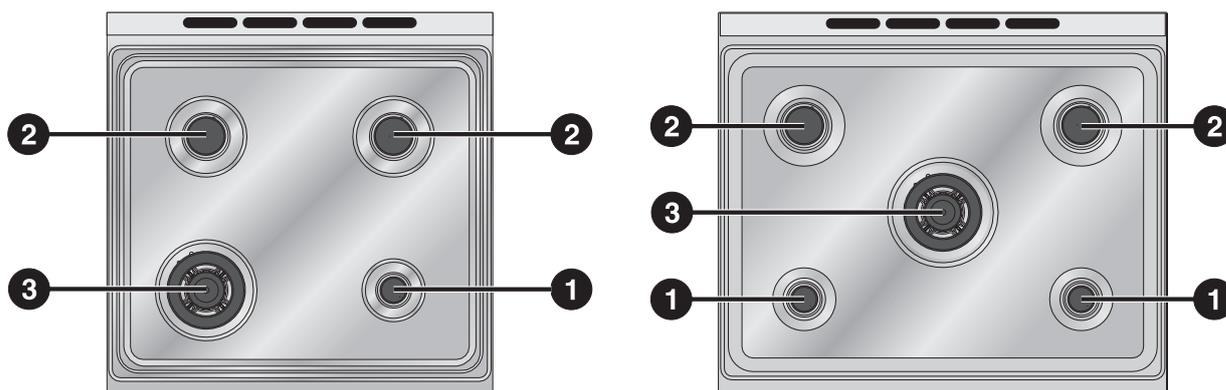
**Wenn eine Flamme unerwarteterweise erlischt, den Schalter schließen und den Brenner erst nach mindestens 1 Minute Wartezeit wieder zünden.**



Beim Kochen mit Fetten und Ölen unbedingt darauf achten, dass diese sich nicht überhitzen und entzünden können.



## 6.4 Topfdurchmesser



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



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



## 7. VERWENDUNG DES OFENS

### 7.1 Vor der ersten Verwendung des Gerätes



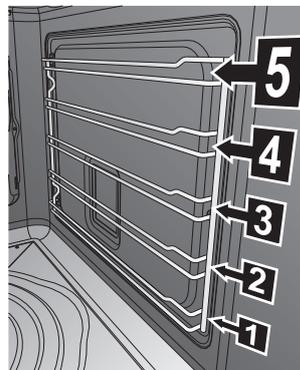
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Innern oder auf den Außenflächen des Gerätes sowie an den Zubehörteilen, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung,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



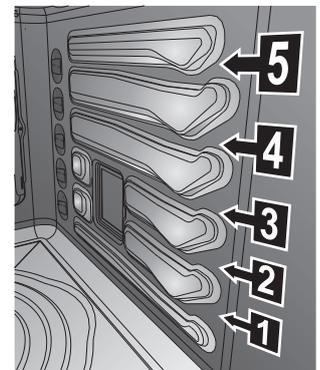
**Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen**, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

### 7.2 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über 5 Schienen zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



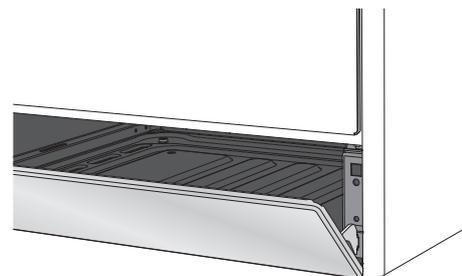
Modelle mit Rahmen



Modelle mit Schienen

### 7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)

Im unteren Bereich des Herdes befindet sich unterhalb des Backofens der Stauraum. Keine entzündlichen Materialien wie Lappen, Papier usw. in der Stauraum aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.



Die Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.

### 7.4 Kühlgebläse

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

### 7.5 Innenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet (nur bei einigen Modellen) oder eine beliebige Funktion wählt.



## 7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen



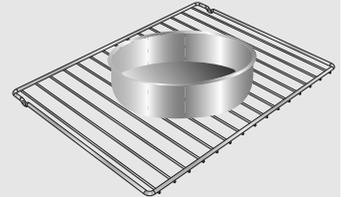
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.



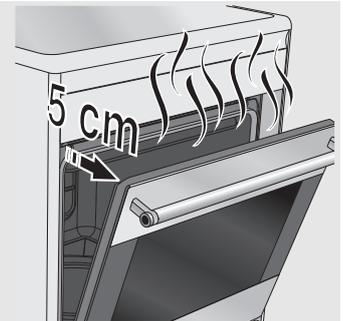
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens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



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



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



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



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



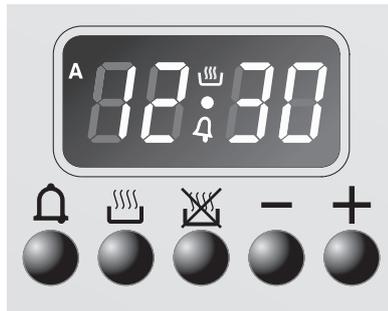
Den Glasdeckel des Gerätes (wo vorhanden) stets öffnen, damit eine Überhitzung beim Gebrauch des Backofens verhindert wird.



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



## 7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik



### VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN

-  Taste Kurzzeitwecker
-  Taste Garende
-  Taste Garzeit
-  Taste Wertreduzierung
-  Taste Werterhöhung

### 7.7.1 Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Die Tasten  und  sowie die Taste **-** oder **+** gleichzeitig drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert. Drücken Sie eine der beiden Tasten zur Wertabänderung, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

### 7.7.2 Verwendung des Kurzzeitweckers



Achtung: Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Durch das Drücken der Taste  zeigt das Display die Ziffern **00:00** an. Halten Sie die Taste  gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten **-** oder **+** ein, um die gewünschten Minuten einzustellen. Lässt man die Taste  los, beginnt die programmierte Zählung und auf dem Display erscheinen die Symbole  und .



Nach Einstellung des Kurzzeitweckers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit, drücken Sie die Taste .

### 7.7.3 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten  und  möglich. Zum Ausschalten des Gerätes anschließend die Schalter in Schaltstellung **O** stellen.

### 7.7.4 Halbautomatischer Garvorgang



Der halbautomatische Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer bestimmten Garzeit wieder zu beenden.

Nach Auswahl einer Funktion drücken Sie die Taste , ohne sie wieder loszulassen. Das Display zeigt somit die Ziffern **00:00** an. Halten Sie nun die Taste  gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten **-** oder **+** ein, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Sobald die Taste  losgelassen wird, beginnt die Zählung der programmierten Garzeit und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und **A** an (zur Bestätigung, dass ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde).



### 7.7.5 Automatischer Garvorgang



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

Nach Auswahl einer Funktion drücken Sie die Taste , ohne sie wieder loszulassen. Das Display zeigt somit die Ziffern  an. Halten Sie nun die Taste  gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten  oder  ein, um die gewünschten Minuten einzustellen.

Wenn die Taste  gedrückt wird, zeigt das Display die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Garzeit an. Halten Sie die Taste  gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten  oder  ein, um die Uhrzeit für das Garen einzustellen.

Sobald die Taste  losgelassen wird, beginnt der automatische Garvorgang und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und **A** an (zur Bestätigung, dass ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde).



Zur Anzeige der verbleibenden Garzeit nach Abschluss der Einstellung, drücken Sie die Taste . Die Uhrzeit des Garendes wird hingegen über die Taste  eingeblendet.

### 7.7.6 Ende des halbautomatischen / automatischen Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber. Nachdem man den Signalgeber ausgeschaltet hat, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol  an, das signalisiert, dass der Backofen nun wieder im manuellen Betrieb betrieben wird.

### 7.7.7 Löschen der eingestellten Daten

Nach Einstellung eines halbautomatischen oder automatischen Garvorgangs können diese Einstellungen durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  gelöscht werden. Zum Ausschalten des Gerätes anschließend die Schalter in Schaltstellung **O** stellen. Die Zeitschaltautomatik beendet den Garvorgang zur Bestätigung der Löschung.

### 7.7.8 Änderung der eingestellten Werte

Die für den programmierten Garvorgang eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste  oder  festgelegt wird.

### 7.7.9 Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

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



## 8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

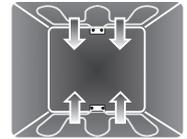
ECO

Das ÖKO-Symbol zeigt an, welche Funktion den geringsten Energieverbrauch gewährleistet.

### STATISCH:



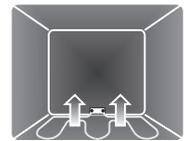
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



### BODENHITZE:



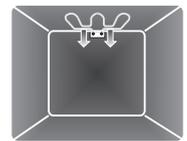
Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas. Dieses Symbol schließt auch die Reinigungsfunktion ein, siehe „9.6 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)“.



### KLEINER GRILL:



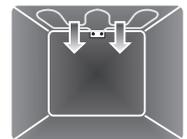
Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Heizwiderstand ausgehenden Hitze.



### 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. (4. oder 5. Schiene).



### GRILL MIT UMLUFT:



Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe). Es empfiehlt sich, die 4. Schiene zu verwenden.



### TURBO:



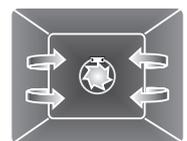
Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht, Speisen auf mehreren Stufen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



### RUNDER HEIZWIDERSTAND:



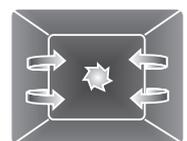
Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige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



### AUFTAUEN:



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





## 8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

### 8.1.1 Allgemeine Hinweise

- **Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.** Die Speisen nur, nachdem sich die Kontrollleuchte des Garvorgangs ausgeschaltet hat, in den Backofen schieben.
- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.
- Für ein schnelles Vorheizen die Umluftfunktion verwenden und daraufhin die gewünschte Funktion auswählen.

### 8.1.2 Hinweise zum Garen von Fleisch

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

### 8.1.3 Hinweise zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

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

### 8.1.4 Hinweise für das Auftauen und Aufgehen

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

### 8.1.5 Hinweise für alle Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Bei der Funktion Grill  kann das zu grillende Fleisch auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft  wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.



## 8.2 Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur °C	Zeit (Minuten)	
<b>NUDEL- UND REISGERICHTE</b>						
Lasagne	3 Kg	Statisch	2 oder 3	220 - 230	40 - 50	
Überbackene Nudeln		Statisch	2 oder 3	220 - 230	40	
<b>FLEISCH</b>						
Kalbsbraten	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Schweinelende	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Schweineschulter	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Gebratenes Kanninchen	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Nacken im Ofen	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Brathähnchen	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
<b>GEGRILLTES FLEISCH</b>					<b>1. Seite</b>	<b>2. Seite</b>
Schweineschnitzel		Grill mit Umluft	5	250	7 - 9	5 - 7
Schweinefilet		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Rinderfilet		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Leber		Kleiner Grill	5	250	2 - 3	2 - 3
Würstchen		Grill mit Umluft	4	250	7 - 9	5 - 6
Hackbällchen		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
<b>FLEISCHSPIESSE (wo vorhanden)</b>						
Huhn		Grill Drehspeiß	Auf	250	60 - 70	
<b>FISCH</b>						
Meerforelle	0,7 Kg	Runder Heizwiderstand	3	160 - 170	35 - 40	
<b>BROT und FLADENBROT</b>						
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10	
Brot		Runder Heizwiderstand	2	190 - 200	25 - 30	
Fladenbrot		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
<b>BACKWAREN</b>						
Kranzkuchen		Runder Heizwiderstand	3	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen		Runder Heizwiderstand	3	160	30 - 35	
Mürbeteigkuchen		Statisch	3	170	35 - 40	
Mürbeteig		Runder Heizwiderstand	2 oder 3	160 - 170	20 - 25	
Gefüllte Tortellini		Turbo	2 oder 3	160 - 170	40 - 50	
Paradiestorte		Statisch	2 oder 3	170	40 - 50	
Paradiestorte		Runder Heizwiderstand	3	160	50 - 60	
Windbeutel		Turbo	3	150 - 160	40 - 50	
Biskuitgebäck		Runder Heizwiderstand	3	150 - 160	40 - 50	
Reistorte		Turbo	3	160	40 - 50	
Reistorte		Statisch	3	170	50 - 60	
Brioche		Runder Heizwiderstand	3	160	25 - 30	
Brioche (auf mehreren Schienenhöhen)		Runder Heizwiderstand	2 - 4	160 - 170	30 - 35	
Mürbeteigkekse (auf mehreren Schienenhöhen)		Runder Heizwiderstand	2 - 4	160 - 170	16 - 20	



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



## 9. REINIGUNG UND WARTUNG



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



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



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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

### 9.1 Reinigung von Edelstahl

Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

### 9.2 Tägliche Reinigung

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

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

### 9.3 Flecken oder Speiserückstände



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

Die üblichen, nicht scheuernden Produkte und ggf. ein Werkzeug aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

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

### 9.4 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes

#### 9.4.1 Die Roste

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

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



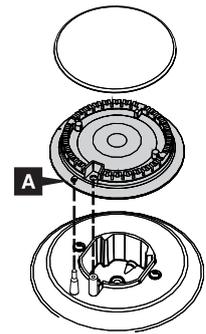
Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.



## 9.4.2 Die Kappen und Flammenkränze

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

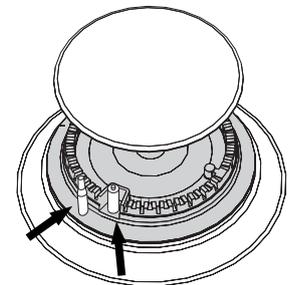
Bringen Sie die Flammenkränze wieder an und vergewissern Sie sich, dass sie mit den zugehörigen Kappen richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen und Thermoelemente mit den Löchern **A** der Flammenkränze übereinstimmen.



Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.

## 9.4.3 Die Zündkerzen und Thermoelemente

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

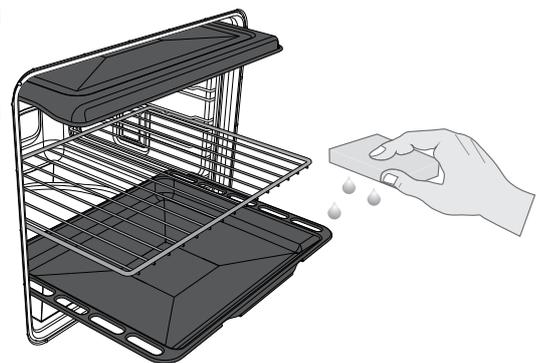


Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

## 9.5 Reinigung des Backofens

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

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“).



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



Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

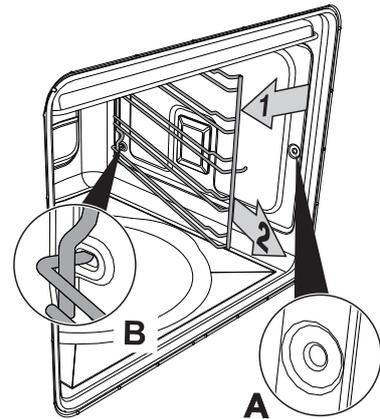


### 9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)

Der Ausbau der Schienenrahmen ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

- 1 muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst, und dann aus den auf der Rückseite B befindlichen Sitzen herausgezogen werden.
- 2 Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.



### 9.5.2 Reinigung der Türverglasung

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



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

### 9.5.3 Reinigung der Dichtung

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

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



## 9.6 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)



VAPOR CLEAN ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.



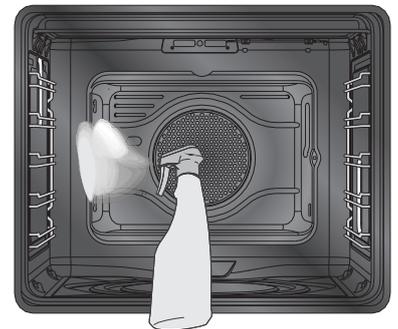
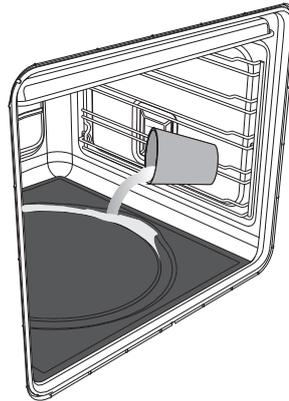
Bevor man den unterstützten Reinigungszyklus startet, muss sichergestellt werden, dass sich im Garraum keine Speisen oder übergelaufene Reste von vorherigen Garvorgängen befinden.



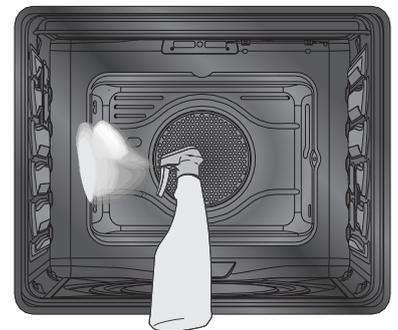
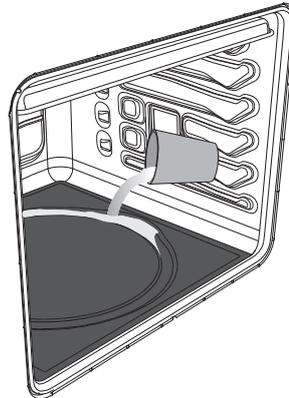
Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

### 9.6.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus

**Modelle mit Rahmen**



**Modelle mit Schienen**



Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus. Lassen Sie die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern (wo vorhanden).

Gießen Sie zirka 40 cc Wasser auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt). Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung heraus fließt.

Sprühen Sie mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere. Richten Sie den Zerstäuber auf den Innenraum des Backofens.

Am Ende des Vorgangs schließen Sie die Tür und stellen Sie den Reinigungszyklus ein.



Nicht zu viel von der Wasser-Spülmittel-Lösung versprühen. Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



### 9.6.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus

Nach abgeschlossener Vorbereitung zum unterstützten Reinigungszyklus muss wie folgt vorgegangen werden:

- 1 Den Funktionswahlschalter auf das Symbol  und den Schalter zur Temperatúrauswahl auf das Symbol  für VAPOR CLEAN setzen.
- 2 Stellen Sie mittels der Zeitschaltautomatik eine Garzeit von 15 Minuten ein (Siehe 7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik).
- 3 Am Ende des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer die Heizwiderstände des Backofens.

### 9.6.3 Ende des unterstützten Reinigungszyklus



Das am Ende des unterstützten Reinigungszyklus noch bestehende Wasser darf nicht über lange Zeit im Ofeninnern gelassen werden (zum Beispiel die Nacht über).



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe zu tragen.

Am Ende des Reinigungszyklus öffnen Sie die Tür und entfernen Sie mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz. Bei den Verkrustungen verwenden Sie hingegen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser.

Um alle Bereiche im Ofeninnern leichter zu erreichen, wird empfohlen, die Tür, wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben, auszubauen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen wird empfohlen, den Ofen mittels der Umluftfunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen. Zur Einstellung dieser Funktion, siehe „4.1.3 Schalter zur Funktionsauswahl“.



Sollte der Zyklus VAPOR CLEAN nach fettigen Garvorängen, insbesondere beim Garen von Fleisch, aktiviert werden, könnte nach Ablauf des Reinigungszyklus die Verwendung eines Reinigungsmittels für Backöfen erforderlich sein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.



## 10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

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



**Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.**



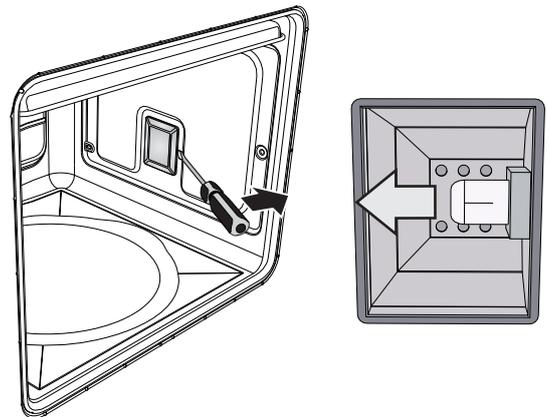
**ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungs- oder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen.**

### 10.1 Austausch der Backofenlampe

Sollte es notwendig sein, eine Lampe auszuwechseln, da sie sich abgenutzt hat oder durchgebrannt ist, müssen die Führungsrahmen entfernt werden. Siehe dazu unter „9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)“.

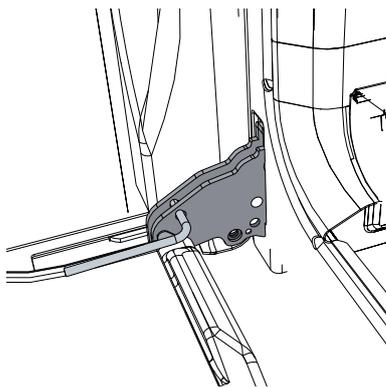
Im Nachhinein die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).

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

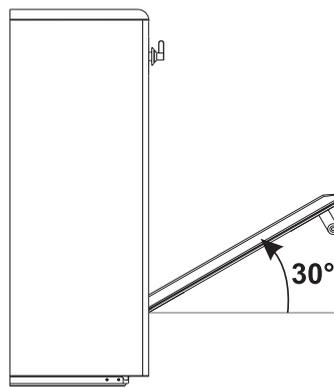


Die Halogenlampen nicht mit den Fingern berühren, sondern nur mithilfe einer beliebigen Schutzvorrichtung.

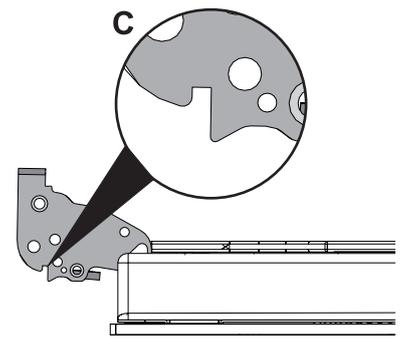
### 10.2 Ausbau der Backofentür



Die Tür ganz öffnen.  
Fügen Sie den Zapfen in das Loch des Scharniers ein. Diesen Vorgang bei beiden Scharnieren wiederholen.



Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



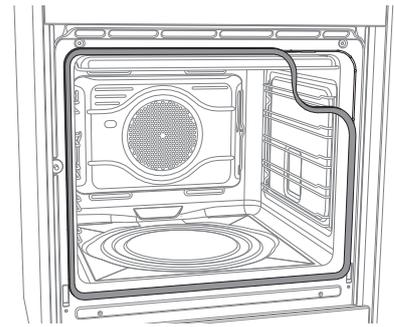
Für den Wiedereinbau der Tür die Scharniere in die Schlitze am Ofen stecken, dabei darauf achten, dass die Aussparungen C vollständig auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.



### 10.3 Entfernen der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.

An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen. Die Dichtung muss ersetzt werden, sobald sie ihre Elastizität verliert oder verhärtet.



### 10.4 Ausbau der Innenverglasung

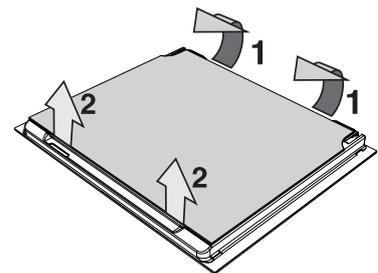
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 10.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren. Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.



**Achtung:** Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

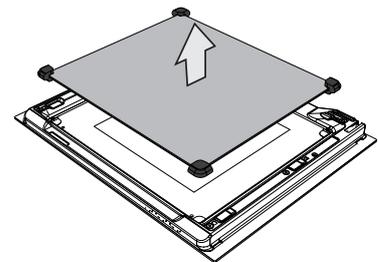
#### Ausbau der Innenverglasung:

- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung (1) nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



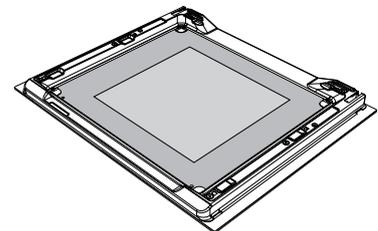
#### Entfernen der Zwischenverglasung:

- Bei den Pyrolysemodellen sind zwei Zwischenverglasungen vorhanden, die durch 4 Blöcke miteinander verbunden sind. Entfernen Sie die Zwischenverglasung durch Anheben.
- Bei anderen Modellen kann eine Zwischenverglasung vorhanden sein. In diesem Fall muss diese durch Anheben entfernt werden.



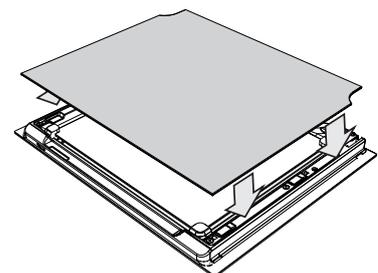
#### Reinigung:

- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



#### Wiedereinsetzen der Scheiben:

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wie beim Entfernen wieder einsetzen.
- Die Innenverglasung wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.





## 11. INSTALLATION

### 11.1 Einbau in Küchenmöbeln



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

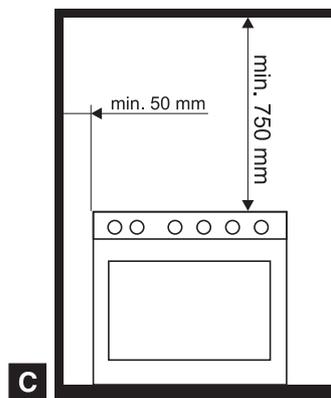
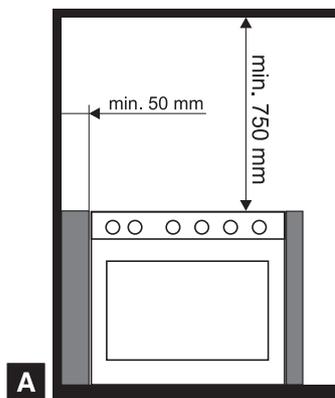


Das Gerät muss von qualifiziertem Personal und unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien installiert werden.

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

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

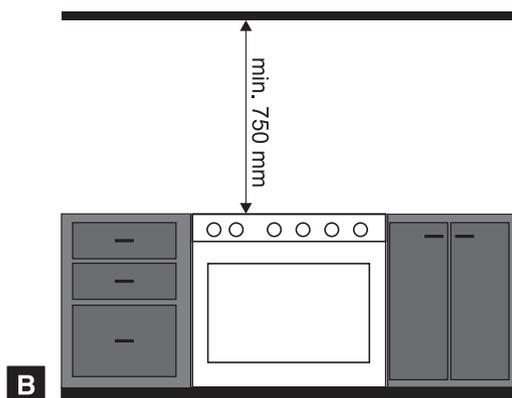
Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Dieser Abstand kann bei der Montage einer Dunstabzugshaube auf 650 mm reduziert werden.



**A** Einbaugerät  
(Klasse 2 Unterklasse 1)

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

**C** Frei stehendes Gerät  
(Klasse 1)





## 11.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte

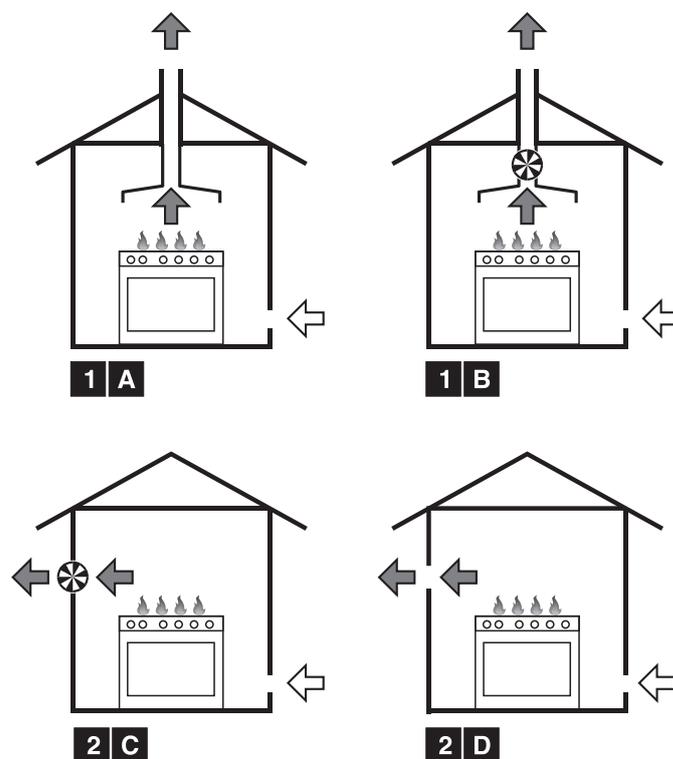


Gemäß den geltenden Richtlinien darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen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

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



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



**1** Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.

**2** Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

**A** Abgassystem mit Naturzug.

**B** Abgassystem mit Elektrogebläse.

**C** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Glasgebläses.

**D** Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.

Luft

Verbrennungsprodukte

Elektrogebläse



## 11.3 Gasanschluss



Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.



Der Anziehmoment zwischen Anschlüssen, die die Dichtung umfassen, darf 10-15 Nm nicht überschreiten.



Nach jedem Eingriff auf das Gerät muss sichergestellt werden, dass die Gasanschlüsse korrekt festgezogen und angeschlossen sind.



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

Sicherstellen, dass der Einlassdruck den in der Tabelle Abschnitt „12.3 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ eingegebenen Werten entspricht.



### 11.3.1 Anschluss mit einem Gummischlauch



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



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

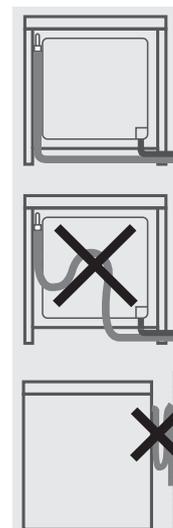


Der Innendurchmesser der Leitung muss für FLÜSSIGGAS 8 mm bzw. METHAN- und STADTGAS 13 mm betragen.

Der Einbau mit Gummischlauch muss den gültigen Bestimmungen gemäß erfolgen, dass die Länge der Leitung 1,5 m nicht überschreitet. Prüfen Sie, dass die Leitung nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommt und nicht gequetscht wird.

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

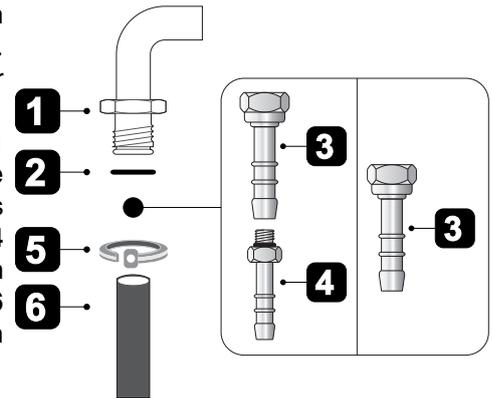
- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt an keiner Stelle mit heißen Wänden in Kontakt (max. 50°C);
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit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





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

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



### 11.3.2 Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch



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

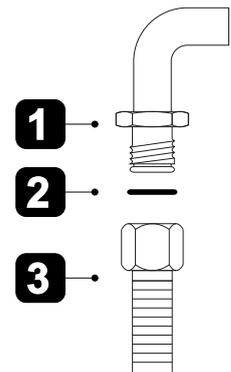


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

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

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

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



### 11.3.3 Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss (wo vorhanden)



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

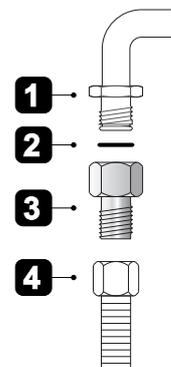


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

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

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

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.





## 11.4 Elektrischer Anschluss



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



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



Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen.



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



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

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



Bei Austausch: Der Schutzleiter muss länger sein als die stromführenden Kabel, damit er im Fall eines Abreißens des Kabels vom Geräteanschluss als letzter reißt.



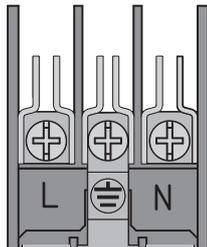
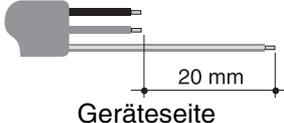
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.



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



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

GERÄTETYP (CM)	MÖGLICHE ANSCHLÜSSE	KABEL (falls nicht vorhanden)
60	220 - 240 V 1N~ 	dreipolig 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> H05V2V2-F 



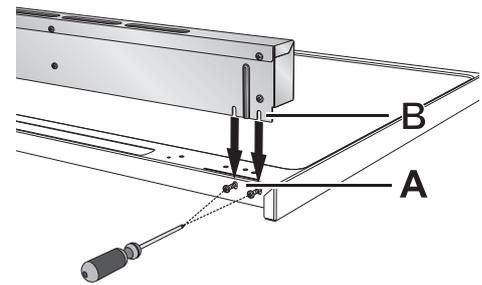
- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.
- Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die oben genannten Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Richtlinie EN 60335-2-6).



### 11.5 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)

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

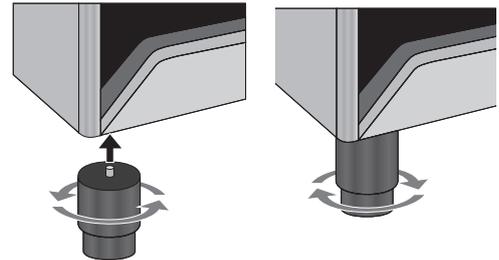
- 1 Die 4 Schrauben (A) auf der Rückseite der Platte lösen (2 auf jeder Seite).
- 2 Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Öffnungen des Aufsatzes (B) mit den Schrauben (A) übereinstimmen müssen.
- 3 Den Aufsatz mithilfe der Schrauben (A) an der Platte befestigen.



### 11.6 Aufstellung und Ausrichten des Gerätes

Nachdem der Gas- und/oder Stromanschluss erstellt wurden, die für vier Füße (Lieferumfang) an dem Gerät festschrauben. Zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße festschrauben.

Um eine bessere Standfestigkeit zu garantieren, muss das Gerät nivelliert werden. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben.



Um Schäden an dem Gerät zu vermeiden, müssen zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße angeschraubt werden.



## 12. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN



VOR JEDEM EINGRIFF MUSS DIE STROMZUFUHR DES GERÄTES UNTERBROCHEN WERDEN.

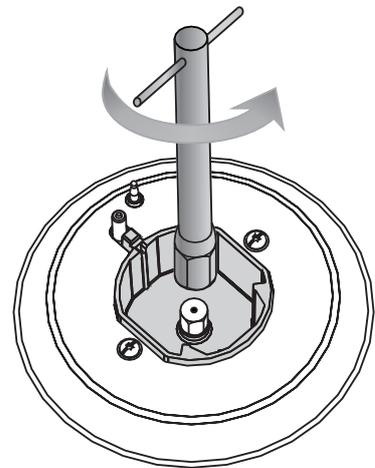
Gasbetriebenes Gerät: **METHAN G20 (2H) Druck 20 mbar** (siehe Etikett auf dem Produkt)

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

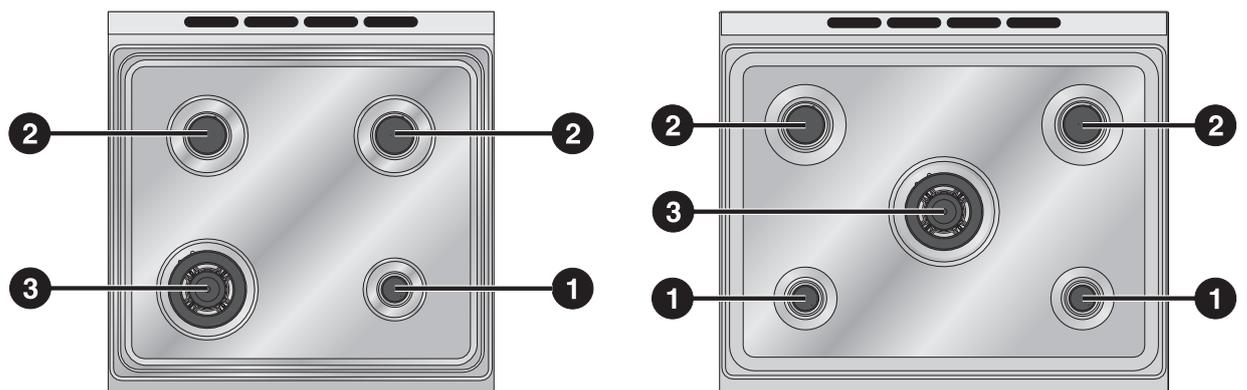
Zum Austausch der Düsen muss wie folgend beschrieben vorgegangen werden.

### 12.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes

- 1 Topfrägeroste, Brennerdeckel und Flammenkränze entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
- 2 Die Brennerdüsen mit einem 7 mm-Steckschlüssel abschrauben.
- 3 Die Düsen der Brenner durch die für die vorgesehene Gasart geeigneten Düsen ersetzen (siehe Abschnitt 12.3 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften).
- 4 Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.



### 12.2 Anordnung der Brenner



Brenner	
1	Hilfsbrenner
2	Normalbrenner
3	Blitzbrenner



## 12.3 Tabellen Brenner- und Brennerdüseneneigenschaften

DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 50 mbar			
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Reduzierte Leistung (W)	Leistung (g/h G30)	Leistung (g/h G31)
	Hilfsbrenner	1.05	43	400	76	75
	Normalbrenner	1.8	58	500	131	129
	Blitzbrenner	3.9	77	1600	284	279

DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G20 20 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	72	(X)	400
	Normalbrenner	1.8	97	(Z)	500
	Blitzbrenner	3.9	135	(K)	1600

DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G25 20 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	77	(F1)	400
	Normalbrenner	1.8	100	(Y)	500
	Blitzbrenner	3.9	152	(F3)	1600

BE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 28/37 mbar			
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Reduzierte Leistung (W)	Leistung (g/h G30)	Leistung (g/h G31)
	Hilfsbrenner	1.05	50	400	76	75
	Normalbrenner	1.8	65	500	131	129
	Blitzbrenner	3.9	100	1600	284	279

BE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G20/25 20/25 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	72	(X)	400
	Normalbrenner	1.8	97	(Z)	500
	Blitzbrenner	3.9	135	(K)	1600



## 12.4 Abschließende Arbeiten

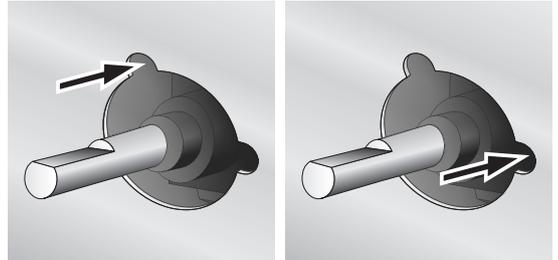
Die Flammenkränze, Brennerdeckel und Topfrägeroste nach dem Austausch der Düsen wieder auf dem Kochfeld positionieren.



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

### 12.4.1 Einstellen der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Methan- oder Stadtgas

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



### 12.4.2 Einstellen der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Flüssiggas

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