

1. GEBRAUCHSHINWEISE	4
2. SICHERHEITSHINWEISE	6
3. UMWELTSCHUTZ	8
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN	9
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR.....	10
6. BEDIENBLENDE	13
7. UHR MIT KURZZEITWECKER UND ENDE DER GARZEIT.....	15
8. VERWENDUNG DES KOCHFELDES	16
9. VERWENDUNG DES OFENS.....	18
10. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN.....	22
11. REINIGUNG UND WARTUNG.....	28
12. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG.....	35
13. INSTALLATION DES GERÄTES.....	37
14. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN	42
15. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN	44



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



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den qualifizierten Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.



Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite 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, dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Hinweise vor dem ersten Gebrauch des Gerätes aufmerksam durchzulesen. Die Installation ist von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Normen 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 Wärmeauslässe 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 Normen 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, diese Kopie 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 emaillierten 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 (wo vorhanden) läuft.



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 emaillierte Beschichtung der Oberflächen beschädigen.



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



2. SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitsnormen für elektrische oder gasbetriebene Geräte und die Lüftungsfunktionen sind in den Installationshinweisen zu finden. Zur Wahrung ihrer Interessen und ihrer Sicherheit wurde gesetzlich festgelegt, dass die Installation und die Wartung von elektrischen Geräten von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen 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 Normen entsprechen. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei installiertem 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 Sicherheitsnormen 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 vom Gerät, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.



Allgemeine Hinweise

DE-BE



Keine entflammabaren 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, usw.) 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 Anwender 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 die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

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

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. 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 unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

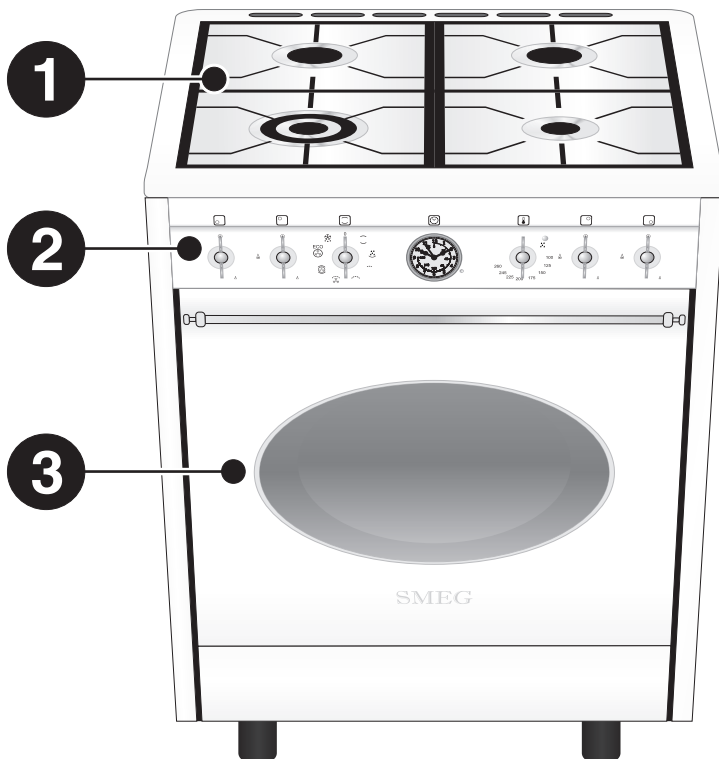
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Wichtig: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle 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 Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Außerdem ist es notwendig, das Netzkabel durchzuschneiden und zusammen mit dem Stecker zu entfernen.



4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



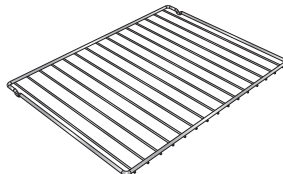
- 1** Glaskeramikkochfeld
- 2** Bedienblende des Kochfeldes und des Backofens
- 3** Backofen



5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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

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



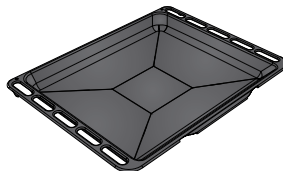
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.



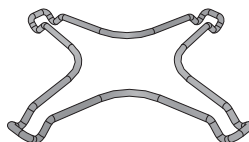
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



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



Rostverkleinerung: Zur Verwendung von kleinen Behältern.



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.

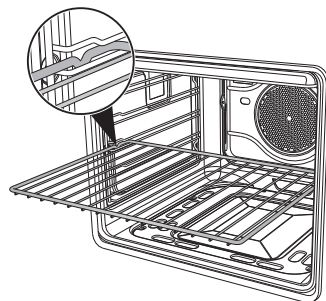


5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen

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.



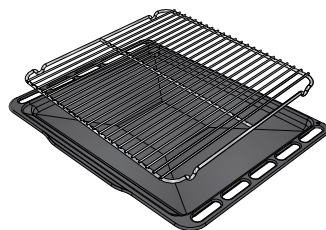
Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



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 des Auflagerostes

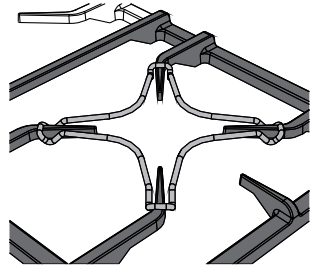
Der Auflagerost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt). Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.





5.3 Verwendung der Verkleinerungsroste

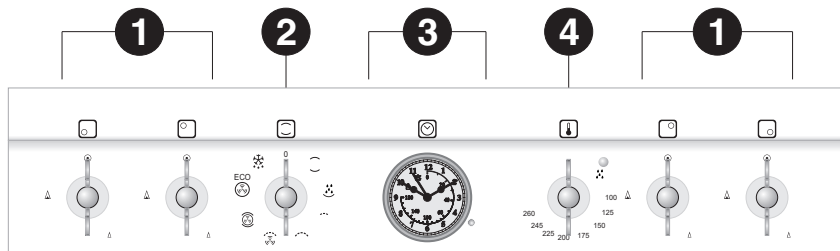
Die Verkleinerungsroste werden, wie in der seitlich aufgeführten Abbildung dargestellt, auf die Trägerroste aufgelegt. Sicherstellen, dass sie fest aufliegen.





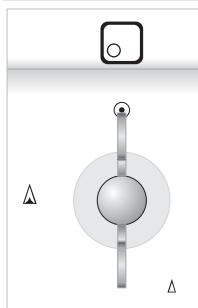
6. BEDIENBLENDE

Alle Bedienelemente und Kontrolllampen befinden sich auf der Bedienblende. Die folgenden Tabellen geben eine Beschreibung der verwendeten Symbole wieder.



SCHALTER ZUR BEDIENUNG DES KOCHFELDES

1

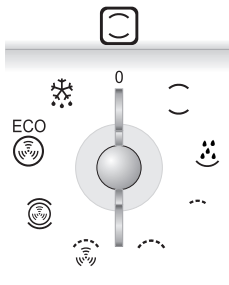


Das Anzünden der Flamme erfolgt durch Drücken und gleichzeitiges Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol ▲. Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Großstellung (▲) und der Kleinstellung (△) positioniert wird. Den Schalter auf ●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



FUNKTIONSWAHLSCHALTER DES BACKOFENS

2

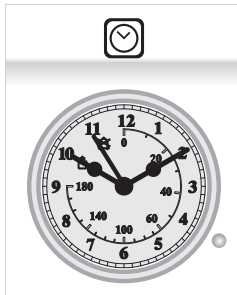


Drehen Sie den Schalter im oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine der hier unten beschriebenen Funktionen auszuwählen.

- | | | | |
|--|--|--|---|
| | FUNKTION STATISCHER BACKOFEN | | FUNKTION GRILL MIT UMLUFT |
| | FUNKTION UNTERER WIDERSTAND / VAPORCLEAN | | FUNKTION TURBO |
| | FUNKTION KLEINER GRILL | | FUNKTION VENTILATOR + RUNDER HEIZWIDERSTAND / ECO |
| | FUNKTION GROSSER GRILL | | AUFTAUEN |

UHR MIT KURZZEITWECKER UND ENDE DER GARZEIT

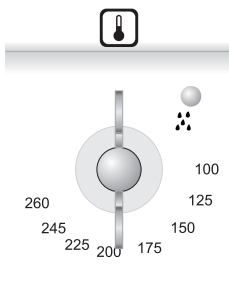
3



Ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Kurzzeitweckers oder die Garzeit einzustellen. Für nähere Informationen über die Verwendung der Uhr, siehe „7. UHR MIT KURZZEITWECKER UND ENDE DER GARZEIT“.

TEMPERATURSCHALTER DES BACKOFENS

4

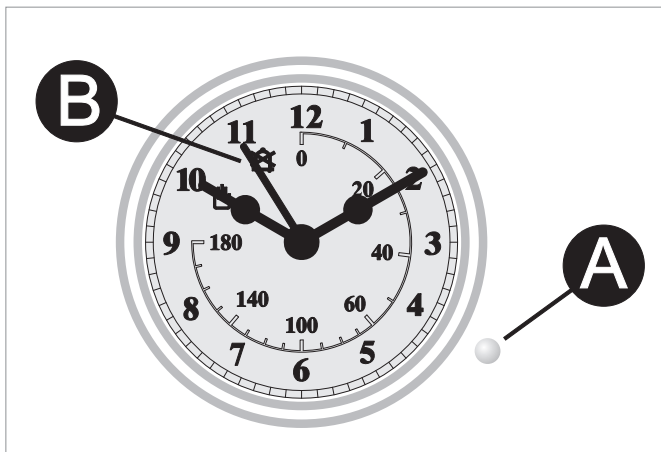


Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen **100°** und **260°C** festgelegt.

Die blinkende rote Kontrolllampe neben dem Schalter zeigt an, dass sich der Ofen erwärmt, bis er die mittels des Thermostat-Schalters eingestellte Temperatur erreicht hat. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet die Kontrolllampe auf Dauerlicht, bis der Backofen ausgeschaltet wird.



7. UHR MIT KURZZEITWECKER UND ENDE DER GARZEIT



Ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Kurzzeitweckers oder die Garzeit einzustellen.




Die gewünschte Funktion und Temperatur vor der Einstellung der Garzeit aktivieren.

7.1 Einstellung der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, **ZIEHEN** und drehen Sie den kleinen Schalter **A** im Uhrzeigersinn.

7.2 Manueller Garvorgang

Um den Backofen mit manuellem Garvorgang zu verwenden, drehen Sie den Schalter **A** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **B** auf dem Symbol  steht.


7.3 Zeitgesteuerter Garvorgang

Zur Einstellung der Garzeit, drehen Sie den Schalter **A** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **B** auf die gewünschte Zeit gestellt ist (max. 180 Minuten).

7.4 Garende

Der Backofen schaltet automatisch aus und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber.

7.5 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber kann abgestellt werden, indem der Schalter **A** gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis der Zeiger **B** auf dem Symbol  steht.



8. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

8.1 Zündung der Brenner

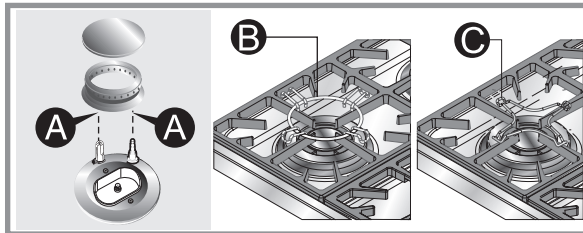


Vor der Zündung der Kochfeldbrenner sicherstellen, dass die Flammenkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass sich die Zündkerzen und die Thermoelemente in den Bohrungen **A** der Flammenkränze befinden.



Bevor die Brenner aktiviert werden, **den Glasdeckel anheben (optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang enthalten)**. Den Glasdeckel erst schließen, nachdem alle Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind.

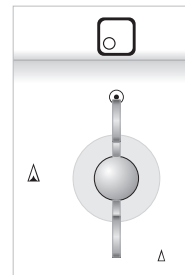


Der auf Anfrage erhältliche Rost **B** ist für „Wok“-Pfannen (chinesische Pfannen) vorgesehen. Um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden, haben wir den Herd mit einem erhöhten Rost **C** für Töpfe mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm ausgestattet. Der zur Ausstattung gehörende Einsatz **C** ist auch für kleine Töpfe zu verwenden.



Jeder Schalter gibt den dazugehörigen Brenner an.

Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Schalter drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das große Flammensymbol  drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Schalter auf  stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen.



Bei den Modellen mit Ventilen nach erfolgter Zündung 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. Dies ist bei Brennern ohne Thermoelement nicht erforderlich.



Bei den Modellen mit Thermoelement, 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.

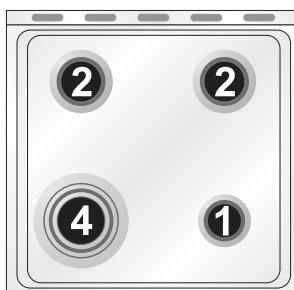
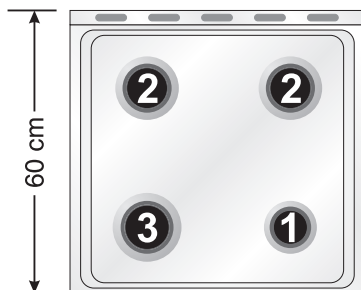


8.2 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes



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 „8.3 Topfdurchmesser“). Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird. Um Verbrennungen oder Schäden am Kochfeld während des Kochens zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillpfannen stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden. Alle Kochtöpfe müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen. Beim Kochen mit Fett und Öl unbedingt darauf achten, dass diese sich nicht überhitzen und entzünden können. Wenn eine Flamme unerwarteterweise erlischt, den Schalter schließen und den Brenner erst nach mindestens 1 Minute Wartezeit wieder zünden.

8.3 Topfdurchmesser



BRENNER

1. Hilfsbrenner
2. Normalbrenner
3. Schnellbrenner
4. Blitzbrenner

Ø MIN und MAX (in cm)

- 12 – 14
16 – 24
18 – 26
18 – 26



9. VERWENDUNG DES OFENS

9.1 Vor der Benutzung 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 Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatzen oder Bodenabdeckung, entfernen.

Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „11. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

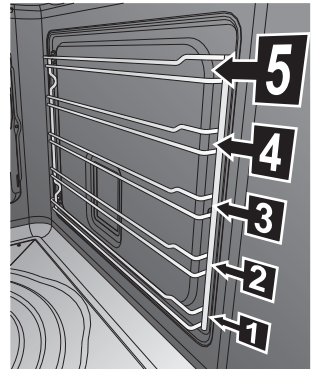


Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

9.2 Allgemeine Beschreibung

9.2.1 Einsatzschienen

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



9.2.2 Lampen für die Innenbeleuchtung

Die Ofenlampe schaltet sich ein, wenn man die Ofentür öffnet oder eine beliebige Funktion mittels des Funktionswahlschalters eingestellt wird. Zum Austauschen der Ofenlampe, siehe Abschnitt „12.1 Austausch der Backofenlampe“.



9.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen



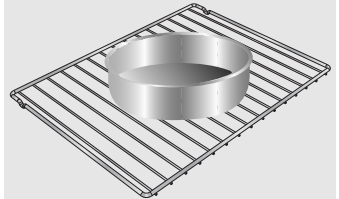
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.



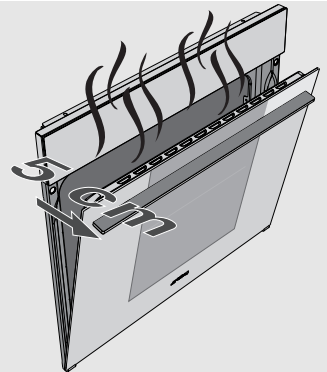
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren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

9.4 Tangentiales Kühlungssystem



Dank einer Lüftungsrückführung frischer Luft sorgt dieses System dafür, dass die Tür und die inneren Bauteile des Ofens sich nicht erhitzen und garantiert eine größere Sicherheit und eine längere Haltbarkeit des Elektrogeräts.

Das tangentielle Kühlungssystem bleibt auch nach Ende des Garvorgangs aktiv und funktioniert bei ausgeschaltetem Backofen weiter, um so die gesamte Wärme, die sich im Inneren angesammelt hat abzugeben. Dieses System schützt die Möbel, die sich neben dem Ofen befinden, und verhindert deren Überhitzung.



9.5 Anwendung des Elektrogrills

9.5.1 Verwendung des Grills bei Herden mit elektrischem Backofen

Für kurze Garvorgänge, z. B. zum abschließenden Bräunen von schon garem Fleisch, die Funktion Statischer Grill  einstellen und den Thermostat-Schalter auf die maximale Temperatur drehen. Mit der Funktion Grill mit Umluft (nur falls vorgesehen) können die Speisen dank der Zwangslüftung, die das Eindringen der Hitze ins Innere der Speisen ermöglicht, regelrecht gegart werden. Hierzu die Funktion Grill mit Umluft  einstellen und den Thermostat-Schalter auf die ideale Gartemperatur drehen (höchstens 200° C).

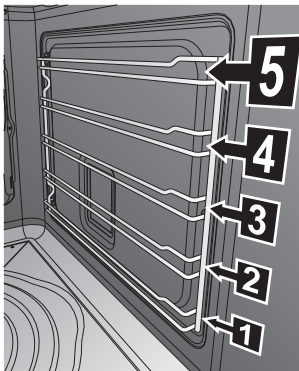
9.5.2 Verwendung des Grills



Den Backofen nach dem Einschalten, das durch das Aufleuchten der roten Kontrolllampe angezeigt wird, 5 Minuten aufheizen, bevor die Speisen eingeführt werden.

Die Speisen vor dem Backen würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter. Zum Auffangen der Soße die Fettpfanne verwenden.

Die zu garenden Speisen auf den Backofenrost legen, der in eine der Schienen, mit denen die verschiedenen Backofentypen ausgestattet sind, eingesetzt wird. Beachten Sie hierzu die nachstehenden Anweisungen:



SPEISEN	ROST AUF SCHIENE
Flaches und dünnes Fleisch	3
Rollbraten	2 - 3
Geflügel	2 - 3



WARNHINWEISE



- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Bei den Modellen mit Elektrobackofen muss die Backofentür bei Grillvorgängen geschlossen sein.
- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, muss bei der Verwendung des Ofens oder des Grills immer der Glasdeckel des Gerätes (optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang enthalten) stets hochgehoben sein.
- Während und nach des Betriebs des Grills können sich die zugänglichen Teile stark erhitzen. Halten Sie daher Kinder immer vom Gerät fern.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Fettpfannen und Roste aus dem Garraum entfernen.
- Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfanne darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation von Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

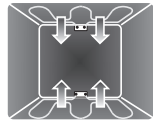


10. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

STATISCH:



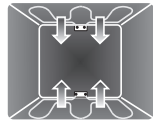
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, wodurch sich dieses System zum Garen besonderer Speisearten eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte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



BODENHITZE:



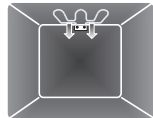
Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas.



KLEINER GRILL:



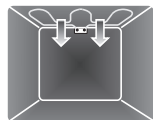
Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießern, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Heizelement ausgehenden Wärme.



GRILL:



Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ein ausgezeichnetes Grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht er es, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



gleichmäßiges

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).



TURBO:



Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack 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).

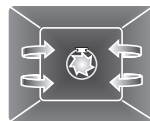




RUNDER HEIZWIDERSTAND:



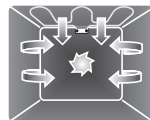
Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel können gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



AUFTAUEN: (nur bei Multifunktionsmodellen)



Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Ventilators und der Oberhitze begünstigt, die eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei einer niedrigen Temperatur im Ofen gewährleistet.





10.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

10.1.1 Allgemeine Ratschläge

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.

- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Umluftfunktion 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).

10.1.2 Ratschläge 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.

10.1.3 Ratschläge 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.

10.1.4 Ratschläge 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 einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.



10.1.5 Ratschläge für 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.

10.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

10.3 Funktion Auftauen

Bei den Multifunktionsmodellen ermöglicht die Funktion Auftauen, jede Art von Speisen aufzutauen. Zur Aktivierung der Funktion Auftauen, drehen Sie den Funktionswahlschalter auf das Symbol . Ein Ventilationssystem wird in Betrieb gesetzt und garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Raumtemperatur im Innern des Ofens.

Die Dauer des Auftauvorgangs ist von der Menge der aufzutauenden Speisen abhängig.



10.4 Tabellen der Garzeiten

Gerichte	Gewicht	Funktion	Schienen- Position von unten	Temperatur °C	Zeit (Minuten)	
NUDEL- UND REISGERICHTE						
Lasagne	3 Kg	Statisch	2 oder 3	220 - 230	40 - 50	
Überbackene Nudeln		Statisch	2 oder 3	220 - 230	40	
FLEISCH						
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	
Gebrautes Kanninchen	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Brathähnchen	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
GEGRILLTES FLEISCH					1. Seite	2. Seite
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
FLEISCHSPIESSE (wo vorhanden)						
Huhn		Grill Drehspieß	Auf Spieß	250	60 - 70	



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



Gerichte	Gewicht	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur °C	Zeit (Minuten)
FISCH					
Lachsforelle	0,7 Kg	Runder Heizwiderstand	3	160 - 170	35 - 40
BROT und FLADENBROT					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Brot		Runder Heizwiderstand	2	190 - 200	25 - 30
Fladenbrot		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
BACKWAREN					
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 - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Mürbeteigkekse (auf mehreren Schienenhöhen)		Runder Heizwiderstand - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



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



11. 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.

11.1 Reinigung von Edelstahl

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

11.2 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 Lappen oder Leder trocknen.

11.3 Flecken oder Speiserückstände

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. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.

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





11.4 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, Sprays für die Ofenreinigung, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen können.

11.5 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes

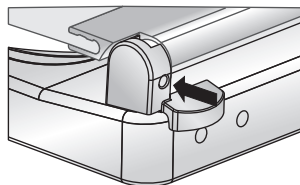
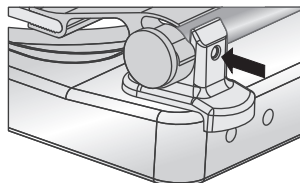
11.5.1 Der Glasdeckel (wo vorhanden)



Wenn Flüssigkeit auf den geschlossenen Deckel fällt, entfernen Sie diese vor dem Öffnen mit einem Tuch.

Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel aus den Scharnieren ausgebaut werden.

- 1 Den Deckel schließen.
- 2 Die Schrauben auf der Rückseite der zwei Scharniere (in der Abbildung verschiedener Modelle durch den Pfeil gekennzeichnet) lösen. Den Deckel öffnen und nach oben ziehen.
- 3 Die Reinigung vornehmen.
- 4 Den Deckel erneut in die Führungen schieben. Die Befestigungsschrauben der Scharniere bei geschlossenem Deckel anziehen.



11.5.2 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.

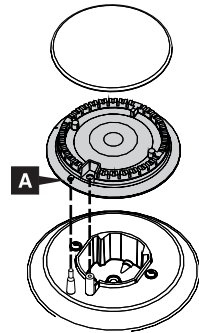
Der ständige Kontakt des Rostes mit der Flamme kann zu einer Beeinträchtigung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keinsten Weise beeinträchtigt.



11.5.3 Die Brennerdeckel und Flammenkränze

Die Brennerdeckel 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.

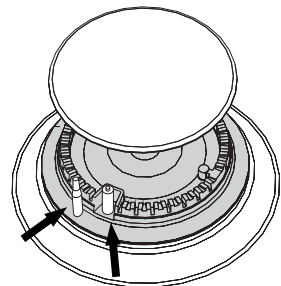
Bringen Sie die Flammenkränze wieder an und vergewissern Sie sich, dass sie mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen und Thermoelemente mit den Löchern **A** der Flammenkränze übereinstimmen.



Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.

11.5.4 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.



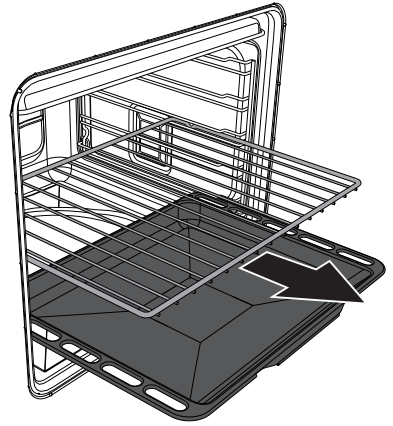
Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.



11.6 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, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „12.3 Ausbau der Backofentür“).



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



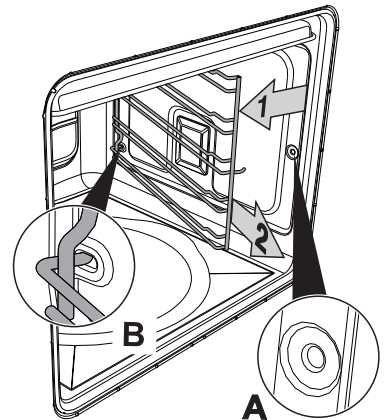
Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

11.7 Ausbau der Schienenrahmen

Der Ausbau der Schienenrahmen und selbstreinigenden Platten 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:

- Ziehen Sie den Rahmen zum Ofeninnern, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst. Dann ziehen Sie den Rahmen aus den auf der Rückseite B befindlichen Sitzen heraus.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.





11.8 Vapor Clean: Unterstützte Reinigung



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.



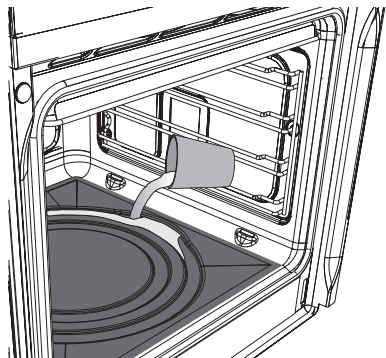
Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

11.8.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus

- Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus.

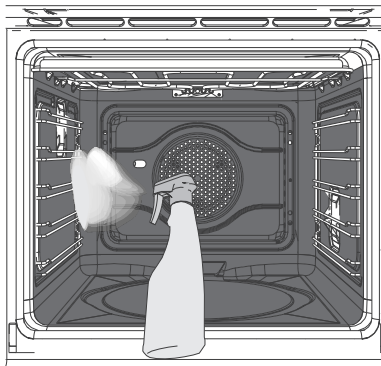


- Gießen Sie zirka 40 cc Wasser auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt). Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.





- Sprühen Sie mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere. Richten Sie den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenplatte.
- 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.

11.8.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus


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

Modelle mit der Programmieruhr:

- Den Funktionswahlschalter und den Thermostat-Schalter auf das der Funktion Vapor Clean entsprechende Symbol  stellen;
- Eine Garzeit von 18 Minuten mittels des Vorgangs für die **Garzeit**, der im Abschnitt „7.3 Zeitgesteuerter Garvorgang“ detaillierter beschrieben ist, einstellen.
- Der unterstützte Reinigungszyklus setzt sich etwa 6 Sekunden nach der letzten Betätigung der analogen elektronischen Uhr durch den Benutzer in Betrieb.

Am Ende des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer die Heizwiderstände des Backofens. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt blinken.

Modelle mit Timer-Schalter:

- Den Funktionswahlschalter und den Thermostat-Schalter auf das der Funktion Vapor Clean entsprechende Symbol  stellen;
 - Stellen Sie mittels des Timer-Schalters eine Garzeit von 18 Minuten ein.
- Am Ende des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer die Heizwiderstände des Backofens.



11.8.3 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 „12.3 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 einer Umlufffunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen. Zur Einstellung dieser Funktion, siehe „6. BEDIENBLLENDE“.



12. 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.



Falls das Problem nicht mittels der gewöhnlichen Wartung behoben werden kann oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

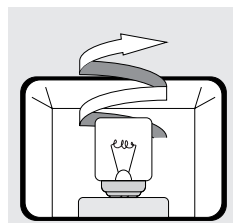
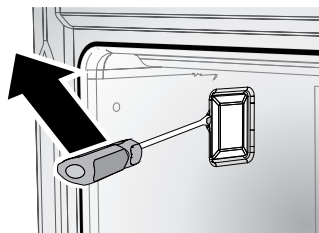
12.1 Austausch der Backofenlampe

Sollte es notwendig sein, eine Lampe auszuwechseln, da sie sich abgenutzt hat oder durchgebrannt ist, müssen die Schienenrahmen entfernt werden. Siehe dazu unter „11.7 Ausbau der Schienenrahmen“.

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

Die Lampe wie dargestellt herausziehen.

Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.

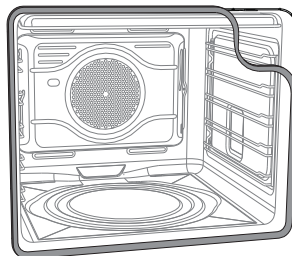


Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

12.2 Entfernung der Dichtung

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.

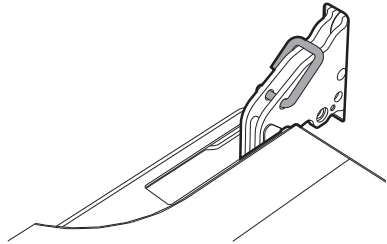




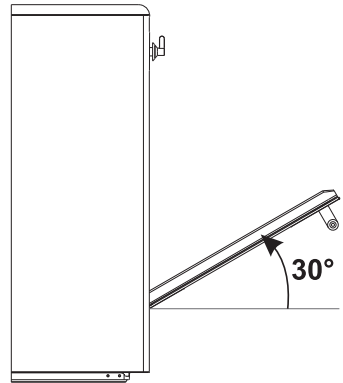
12.3 Ausbau der Backofentür

Die Tür ganz öffnen.

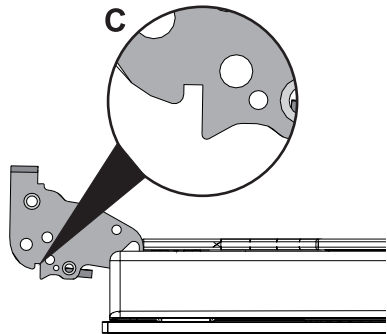
Fügen Sie den Zapfen in das Loch des Scharniers ein. Diesen Vorgang bei beiden Scharnieren wiederholen.



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



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





13. INSTALLATION DES GERÄTES

13.1 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.

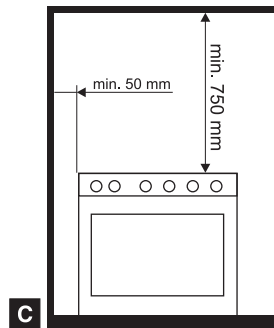
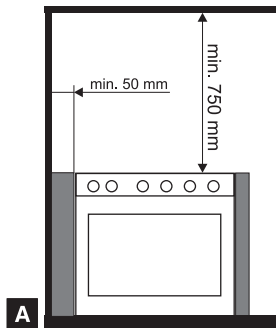


Das Gerät muss von einem qualifiziertem Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

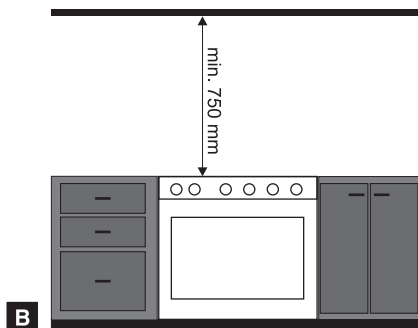
Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse 2-Unterklasse 1 (Abb. A - Abb. B) oder zur Klasse 1 (Abb. C).

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

Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen 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** Freistehendes Gerät (Klasse 1)





13.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte

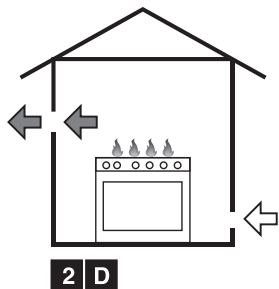
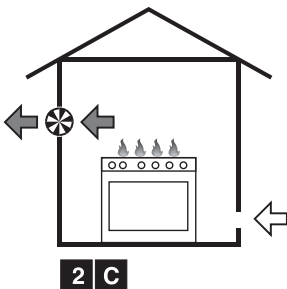
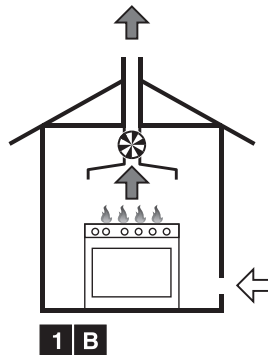
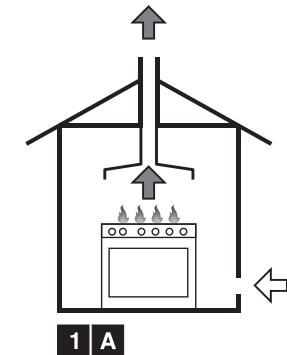


Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß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

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



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



1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.

2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

A Abgassystem mit Naturzug.

B Abgassystem mit Elektrogebläse.

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

D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.



Luft



Verbrennungsprodukte



Elektrogebläse



13.3 Gasanschluss



Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung, niemals mit einer 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.

13.3.1 Anschluss mit einem Gummischlauch



ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen beziehen sich auf die Installationen von Geräten der Klasse 1. Siehe Abb. C des Kapitels „13.1 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 Normen 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.

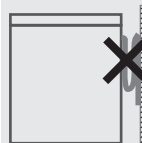
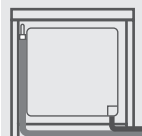
Der Schlauch kommt an keiner Stelle mit heißen Wänden in Kontakt (max. 50°C);

Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.

Der Schlauch kommt nicht mit Schneidflächen 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.

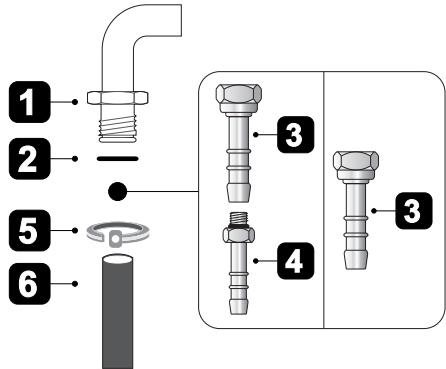




Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

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 Normen entsprechenden Schelle **5** befestigen.



13.3.2 Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch



ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen beziehen sich auf alle Installationsarten, siehe Abb. A, B, C des Kapitels „13.1 Einbau in Küchenmöbeln“.

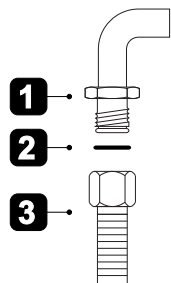


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Normen verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

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.





13.4 Elektrischer Anschluss



Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung und die Abmessungen des Stromnetzes den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen, das im Inneren des Stauraums angebracht ist.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



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

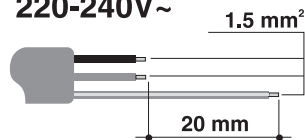


Bei Anschluss des Gerätes über einen festen Netzanschluss muss, gemäß der Installationsrichtlinien, auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Trennvorrichtung in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.



Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreipoliges Kabel **220-240V~** des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 1,5 mm²) verwenden.



Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.



ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



14. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN



Trennen Sie vor dem Ausführen der folgenden Arbeitsgänge das Gerät von der Stromversorgung.

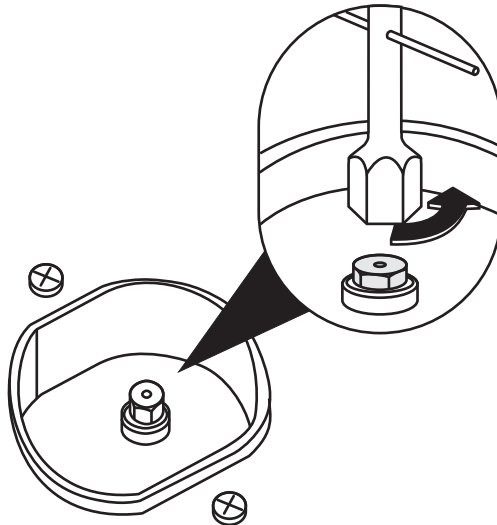
Das Gerät ist baumustergeprüft für Methangas G20 (2H) bei einem Druck von 20 mbar. Für den Betrieb mit einer anderen Gasart die Brennerdüsen austauschen und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen einstellen. Austausch der Düsen: siehe nachfolgende Abschnitte.

14.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes

- 5 Topfträgerroste, Brennerdeckel und Flammenkränze entfernen;
- 6 Die Brennerdüsen mit einem 7mm-Steckschlüssel abschrauben;
- 7 Die Düsen der Brenner durch die für die vorgesehene Gasart geeigneten Düsen ersetzen (siehe Abschnitt 14.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften).
- 8 Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.



Die Düsen zur Verwendung von Stadtgas (G110 – 8 mbar) sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.





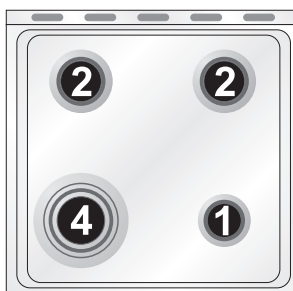
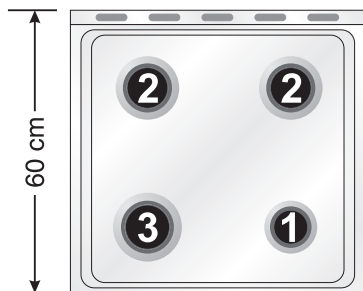
14.2 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

Brenner	NENNWÄRME-LEISTUNG (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 50 mbar			
		Düsen-Durchmesser 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)	Leistung g/h G30	Leistung g/h G31
Hilfsbrenner (1)	1.05	43	400	76	75
Schnellbrenner (2)	1.8	58	500	131	129
Schnellbrenner (3)	3.0	70	800	218	214
Blitzbrenner (4)	3.5	75	1600	255	250

Brenner	NENNWÄRME-LEISTUNG (kW)	METHANGAS – G20 20 mbar		
		Düsendurchmesser 1/100 mm	Vorkammer (auf Düse gedrückt)	Reduzierte Leistung (W)
Hilfsbrenner (1)	1.05	72	(X)	400
Schnellbrenner (2)	1.8	97	(Z)	500
Schnellbrenner (3)	3.0	115	(y)	800
Blitzbrenner (4)	3.5	133	(S)	1600

Brenner	NENNWÄRME-LEISTUNG (kW)	METHANGAS – G25 20 mbar		
		Düsendurchmesser 1/100 mm	Vorkammer (auf Düse gedrückt)	Reduzierte Leistung (W)
Hilfsbrenner (1)	1.05	77	(F1)	400
Schnellbrenner (2)	1.8	100	(Y)	500
Schnellbrenner (3)	3.0	134	(F3)	800
Blitzbrenner (4)	3.5	145	(F3)	1200

14.3 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld



BRENNER

1. Hilfsbrenner
2. Schnellbrenner
3. Schnellbrenner
4. Blitzbrenner



15. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN

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

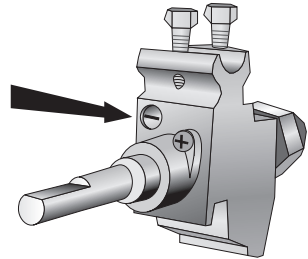


Nach der Umstellung auf eine andere Gasart verschieden von der der werkseitigen Prüfung, das am Gerät angebrachte Etikett durch das Etikett für die neue Gasart ersetzen. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen.

15.1 Einstellung der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Methan- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf die Kleinstellung setzen. Den Schalter des Gashahns entfernen und die Stellschraube oben links neben dem Knebelstift regulieren, bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist.

Den Drehgriff 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.



Bei den Modellen mit Ventilen den Schalter in der Kleinstellung einige Sekunden lang gedrückt halten, damit die Flamme weiter brennt und die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird.

15.2 Einstellung 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.

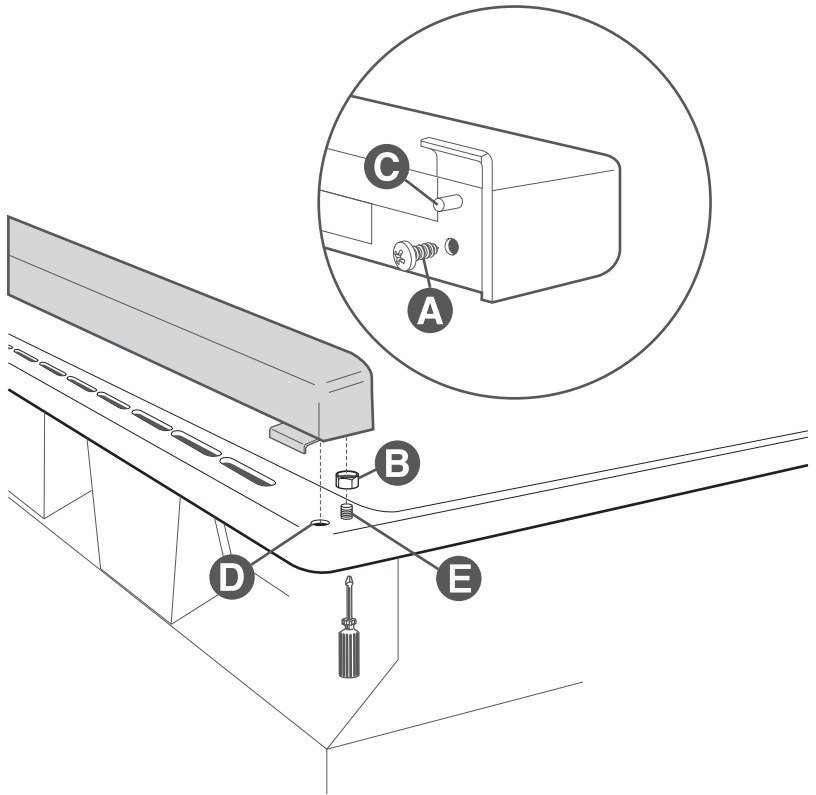
Die Bypass-Durchmesser für jeden einzelnen Brenner sind im Abschnitt „14.2 Tabelle Brenner- und Brennerdüseneneigenschaften“ zu finden. Nach der Einstellung, die Bypass-Verplombung mit Lack oder anderem Material wieder anbringen.

15.3 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach der Ausführung der Strom-/Gasanschlüsse, das Gerät über die vier Einstellfüße einebnen. Zur Erzielung einer guten Garung muss das Gerät eine perfekte Ebnung aufweisen.

15.4 Montage des Aufsatzes (nur bei dafür vorgesehenen Modellen)

- Die Muttern B entfernen.
- Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Zapfen C mit den Öffnungen D übereinstimmen müssen.
- Den Aufsatz mithilfe der Schrauben A an der Platte befestigen.





914774786/ C