

Inhaltsverzeichnis

DE

1 Hinweise	4
1.1 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	4
1.2 Dieses Bedienungshandbuch	4
1.3 Zweck des Gerätes	4
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.5 Haftung des Herstellers	5
1.6 Typenschild	5
1.7 Entsorgung	5
2 Beschreibung	6
2.1 Allgemeine Beschreibung	6
2.2 Kochfeld	6
2.3 Bedienblende	7
2.4 Weitere Teile	8
2.5 Verfügbares Zubehör	8
3 Gebrauch	10
3.1 Hinweise	10
3.2 Erster Gebrauch	11
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	11
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	13
3.5 Gebrauch des Stauraums	14
3.6 Gebrauch des Backofens	14
3.7 Ratschläge zum Garen	16
3.8 Analog-Zeitschaltautomatik	18
4 Reinigung und Wartung	21
4.1 Hinweise	21
4.2 Reinigung des Gerätes	21
4.3 Ausbau der Backofentür	22
4.4 Reinigung der Türverglasung	23
4.5 Reinigung des Ofeninneren	23
4.6 Außergewöhnliche Wartung	24
5 Installation	25
5.1 Gasanschluss	25
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	28
5.3 Elektrischer Anschluss	30
5.4 Positionierung	31

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

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



Hinweise

1 Hinweise

1.1 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

1.2 Dieses Bedienungshandbuch

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

1.3 Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Die Verwendung dieses Gerätes ist Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten (sowie Kindern) oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, nicht erlaubt, es sei denn, sie werden von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen und beaufsichtigt.

1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit und um Schäden an dem Gerät zu vermeiden, die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise beachten. Im Allgemeinen

- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien vorgenommen werden.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



Für dieses Gerät

- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.

1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes,
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches,
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekompontenten,
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.6 Typenschild

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

1.7 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine

nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Die Türen entfernen und die Zubehörteile (Roste und Fettpfannen) in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition lassen. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in dem Gerät einschließen können.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

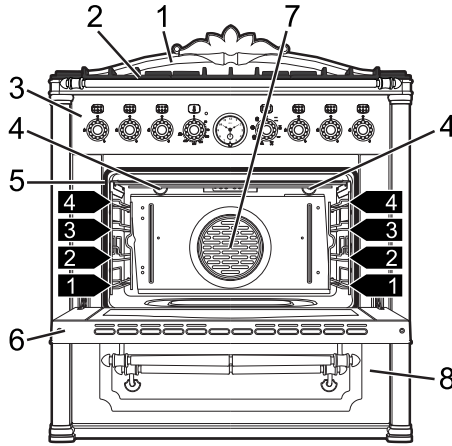
- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.



Beschreibung

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

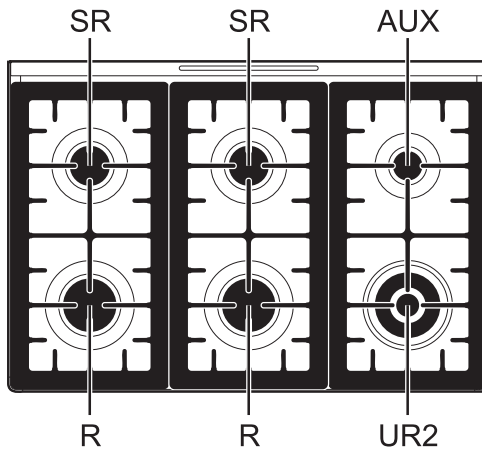


- 1 Aufsatz
- 2 Kochfeld
- 3 Bedienblende
- 4 Lampe
- 5 Dichtung

- 6 Tür
- 7 Kühlgebläse
- 8 Stauraum

1,2,3... Schiene der Halterahmen für Roste/Fettpfannen

2.2 Kochfeld

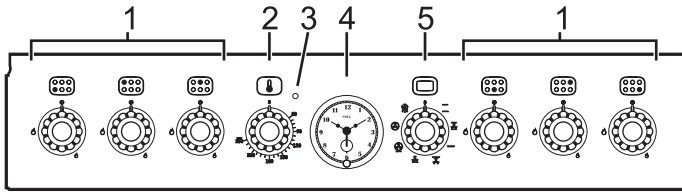


AUX = Hilfsbrenner
SR = Normalbrenner

R = Starkbrenner
UR2 = Blitzbrenner







2.3 Bedienblende



Schalter Kochfeldbrenner (1)

Nützlich für das Anzünden und Einstellen der Brenner des Kochfeldes und der Kochplatte „coup de feu“ (sofern vorhanden).

Die Schalter drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert  drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Schalter im Bereich zwischen Höchst-  und Tiefsttemperatur  bewegen, um die Flamme zu regulieren. Die Schalter wieder in die Position  stellen, um die Brenner auszuschalten.

Temperaturschalter (2)

Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

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

Kontrolllampe (3)

Das Aufleuchten dieser Kontrolllampe zeigt an, dass der Ofen sich in der Vorheizphase befindet. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens konstant gehalten wird.

Uhr (4)

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit und Einstellung des Kurzzeitweckers.

Funktionswahlschalter (5)

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



Beschreibung

2.4 Weitere Teile

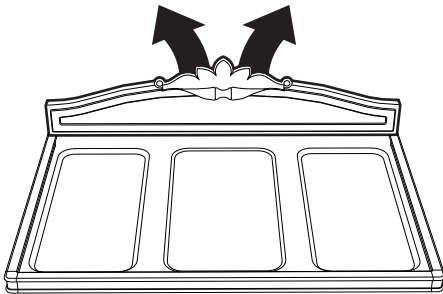
Schienen zur Positionierung

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

Kühlgebläse

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

Die Funktionsweise des Kühlgebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.



Innenbeleuchtung

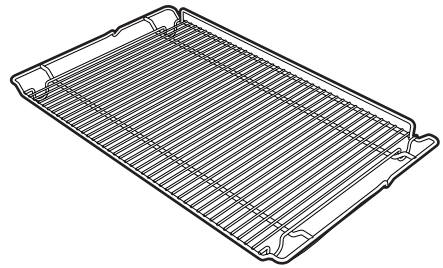
Die Innenbeleuchtung der Öfen schaltet sich automatisch ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt oder die Tür geöffnet wird.

2.5 Verfügbares Zubehör



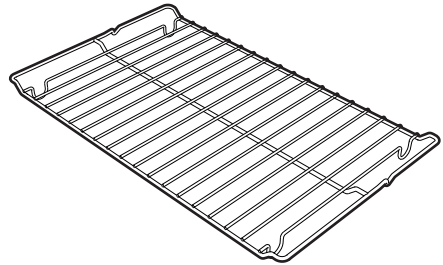
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

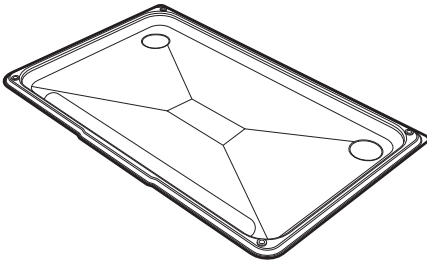
Rost für Fettpfanne



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

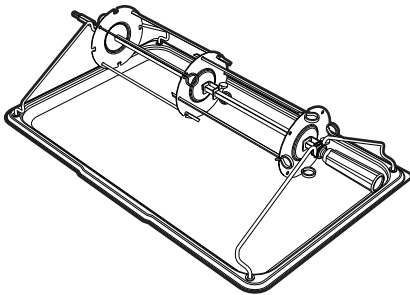


Fettpfanne



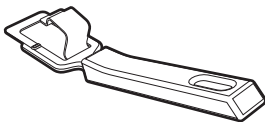
Zum Auffangen des Fettes von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Drehspieß



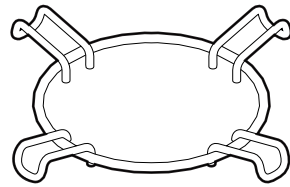
Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.

Griff für die Roste und Fettfannen



Nützlich, um die noch heißen Roste und Fettfannen bequem zu handhaben.

Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

i

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

i

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



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur des Gerätes bei der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhe schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Fettpfannen gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes lassen.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums Verbrennungsgefahr

- Den Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist.
- Nach der Verwendung des Ofens können die Gegenstände im Inneren des Stauraums sehr heiß sein.



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.



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

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens oder des Stauraums aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Fettpfannen und Roste aus dem Garraum entfernen.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Fettpfannen auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Fettpfannen direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden.

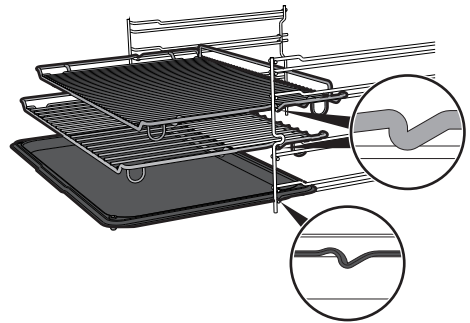
Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Fettpfannen

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

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



3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



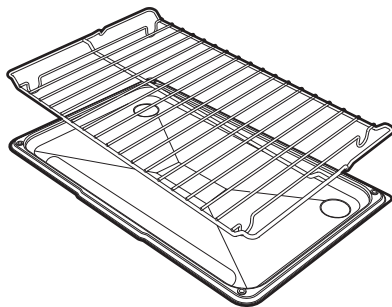
Die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



Gebrauch

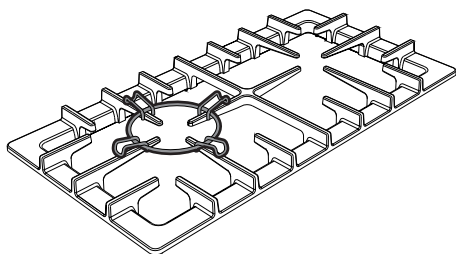
Rost für Fettpfanne

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



Reduziersterne

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

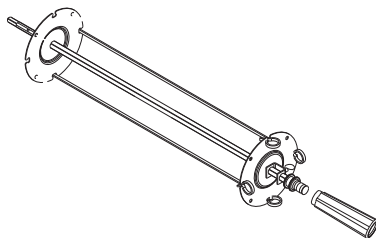
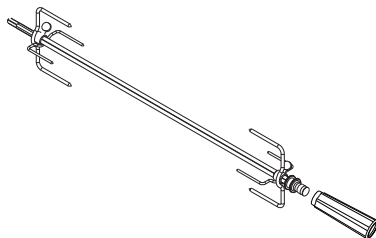


Drehspieß

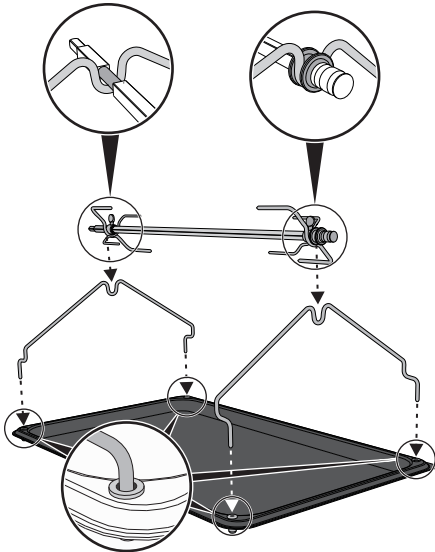
- Die Drehspießhalterungen in die Öffnungen an den Ecken der Fettpfanne setzen. Die Halterungen müssen so wie es in der unteren Abbildung gezeigt wird positioniert werden.



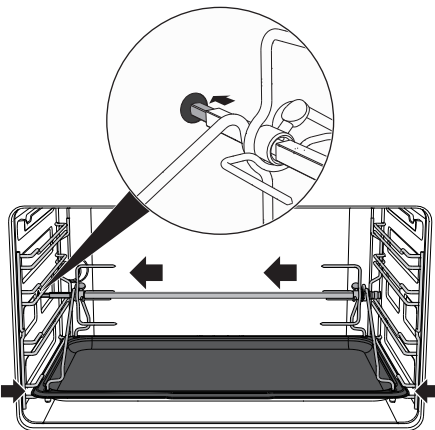
- Das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß stecken. Die Klemmgabeln können mit den Befestigungsschrauben blockiert werden.



- Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende beigefügte Griff angeschraubt werden.
- Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die entsprechenden Halterungen aufgesetzt werden. Darauf achten, dass die Sperrklinken auf korrekte Weise im geformten Teil der Halterungen sitzen.



- Die Fettpfanne in die erste Schiene des Rahmens einfügen (siehe „Allgemeine Beschreibung“). Durch die Kippbewegung der Drehspießhalterungen die Spitze des Drehspießes in den Sitz des Drehspießmotors, an der linken Seitenwand des Ofens, führen.




- Um den mit Grillgut gespeisten Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.




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

3.4 Gebrauch des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen 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 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. 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 bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Schalter länger gedrückt halten.



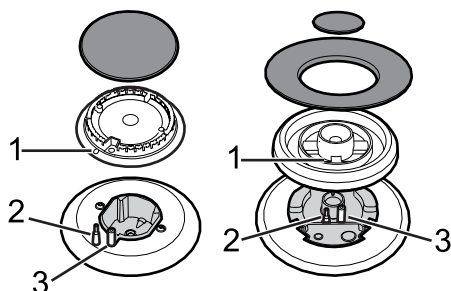
Bei unbeabsichtigtem Ausschalten, wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Schalter wieder auf  stellen und mit dem nächsten Anschaltversuch mindestens 60 Sekunden warten.



Gebrauch

Korrekte Position der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen **1** der Kronenbrenner, die Zündkerzen **3** und die Thermoelemente **2** aneinander ausgerichtet sind.



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt.

Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.

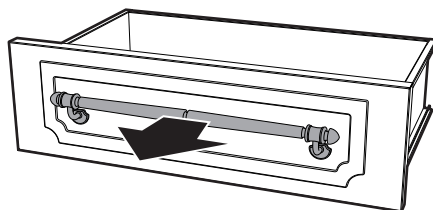


Durchmesser der Kochgefäße

- Hilfsbrenner: 12 - 14 cm.
- Normalbrenner: 16 - 24 cm.
- Starkbrenner: 18 - 26 cm.
- Blitzbrenner: 20 - 26 cm.

3.5 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Herdes befindet sich der Stauraum. Um Zugriff zum Stauraum zu haben, den Griff zu sich ziehen. Der Stauraum dient dazu, notwendige Töpfe oder Metallgegenstände für den Gebrauch des Gerätes abzulegen.



3.6 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsschalter wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturschalter wählen.



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



Verzeichnis der Funktionen



Statisch

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



Statisch mit Umluft

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



Grill

Die vom Grill-Heizelement stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.



Grill mit Umluft

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



Unterhitze mit Umluft

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

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftauen und Aufgehen des Teigs von demselben Symbol dargestellt.



Unterhitze + Ringheizelement mit Umluft

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



Ringheizelement mit Umluft

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



Schnelles Auftauen

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

3.7 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (Die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Die gleichzeitige Verwendung mehrerer Backöfen kann die Kochergebnisse beeinflussen.


Ratschläge zum Garen von Fleisch

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

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

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



- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturschalter auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.
- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Die Fettpfanne auf die erste Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten (Multifunktionsöfen) oder 30 Minuten (Hilfsöfen) nicht überschreiten.

Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

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

Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

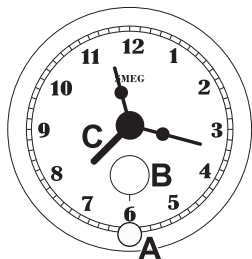
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu 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.

So können Sie Energie sparen

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



3.8 Analog-Zeitschaltautomatik



A Einstellschalter

B Fenster des Garvorgangs

C Zeiger für Garbeginn

Einstellung der Uhrzeit

Zur Einstellung der richtigen Uhrzeit den Einstellschalter **A** drücken und im Uhrzeigersinn drehen.

Programmierte Garung



Die programmierte Garung ermöglicht es Ihnen, eine Garung zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Den Einstellschalter **A** drehen, bis das Symbol **0** in dem Fenster des Garvorgangs **B** erscheint.
2. Den Einstellschalter **A** nach außen hinziehen, ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger für den Garbeginn **C** auf die für den Garbeginn programmierte Uhrzeit positionieren.
3. Den Einstellschalter **A** im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Gardauer (**0... 180** Minuten) im Fenster des Garvorgangs **B** zu wählen.
4. Mittels der entsprechenden Schalter eine Funktion und eine Gartemperatur wählen. Zur eingestellten Zeit beginnt der programmierte Garvorgang.
5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit werden alle Heizelemente deaktiviert und ein Signalgeber wird ausgelöst.
6. Zum Ausschalten des Signalgebers den Einstellschalter **A** im Uhrzeigersinn auf das Symbol **0** drehen.



Es ist nicht möglich, den Garbeginn auf eine Uhrzeit zu programmieren, die über 12 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegt.




Zeitgesteuerter Garvorgang



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

1. Den Einstellschalter **A** drehen, bis das Symbol **O** in dem Fenster des Garvorgangs **B** erscheint.
2. Den Einstellschalter **A** nach außen hinziehen, ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger für den Garbeginn **B** auf die aktuelle Uhrzeit positionieren.
3. Den Einstellschalter **A** im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Gardauer (**0... 180** Minuten) im Fenster des Garvorgangs **B** zu wählen.
4. Mittels der entsprechenden Schalter eine Funktion und eine Gartemperatur wählen. Zur eingestellten Zeit beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang.
5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit werden alle Heizelemente deaktiviert und ein Signalgeber wird ausgelöst.
6. Zum Auschalten des Signalgebers den Einstellschalter **A** im Uhrzeigersinn auf das Symbol **O** drehen.

Manueller Garvorgang

1. Den Einstellschalter **A** drehen, bis das Symbol **O** in dem Fenster des Garvorgangs **B** erscheint.
2. Den Einstellschalter **A** nach außen hinziehen, ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger für den Garbeginn **B** auf die aktuelle Uhrzeit positionieren.
3. Den Einstellschalter **A** im Uhrzeigersinn auf das Symbol  drehen, das in dem Fenster des Garvorgangs **B** erscheint.
4. Mittels der entsprechenden Schalter eine Funktion und eine Gartemperatur wählen, um den manuellen Garvorgang zu starten.
5. Nach erfolgter Garung den Funktionsschalter und Temperaturschalter erneut in die Position **O** stellen.



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienen- position von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	50 - 60	
Überbackene Nudeln	2	Statisch	1	220 - 230	40	
Kalbsbraten	1,2	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Schweinelende	1,2	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Schweineschulter	1,2	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Gebrautes Kaninchen	1,2	Ringheizelement	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	1,5	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	80 - 90	
Schweinenacken im	2	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	190 - 210	
Brathähnchen	1,2	Statisch mit Umluft	2	190 - 200	60 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinewürstchen	1,2	Grill mit Umluft	3	250	7 - 9	5 - 6
Schweinekotelett	1,2	Grill	4	250	15	5
Hamburger	0,8	Grill	4	250	9	5
Bauchspeck	0,8	Grill mit Umluft	3	250	13	3
Grillhähnchen	1,2	Grill Drehspeiß		250	70 - 80	
Lachsforelle	1,2	Unterhitze mit Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Unterhitze mit Umluft	1	250	6 - 10	
Brot	1	Ringheizelement	2	190 - 200	25 - 30	
Fladenbrot	1	Statisch mit Umluft	2	180 - 190	15 - 20	
Kranzkuchen	1	Statisch mit Umluft	2	160	50 - 60	
Mürbeteigkuchen	1	Statisch mit Umluft	2	160	30 - 35	
Mürbeteig	0,5	Unterhitze mit Umluft	2	160 - 170	20 - 25	
Gefüllte Tortellini	1,2	Ringheizelement	2	160 - 170	40 - 50	
Paradiestorte	1,2	Statisch mit Umluft	2	160	50 - 60	
Windbeutel	0,8	Statisch mit Umluft	2	150 - 160	40 - 50	
Biskuitgebäck	0,8	Ringheizelement	2	150 - 160	45 - 50	
Reistorte	1	Ringheizelement/Statisch	2	160	40 - 50	
Brioche	0,6	Ringheizelement	2	160	25 - 30	
Mürbeteigkekse		Statisch mit Umluft	1 - 3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler waschen.

4.2 Reinigung des Gerätes

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

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

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

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

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

Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen. Trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.



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

Kronenbrenner und Brennerdeckel

Die Kronenbrenner und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen. Sorgfältig alle Verunreinigungen entfernen und mit dem Zusammensetzen warten, bis die Teile vollständig getrocknet sind. Beim Zusammensetzen sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen

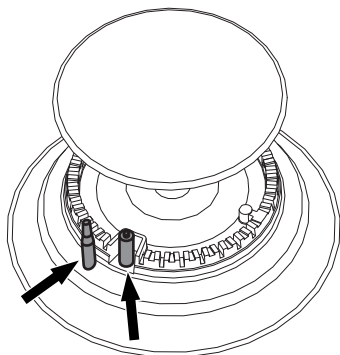


Reinigung und Wartung

Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

Zündkerzen und Thermoelemente

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

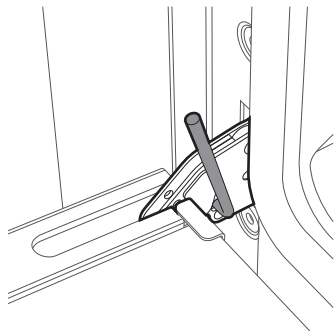


4.3 Ausbau der Backofentür

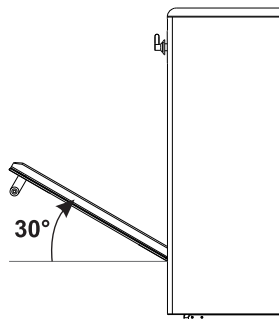
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

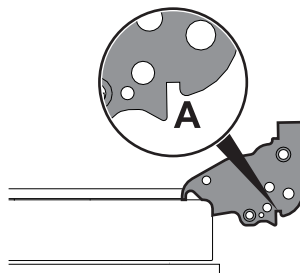
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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



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





4.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

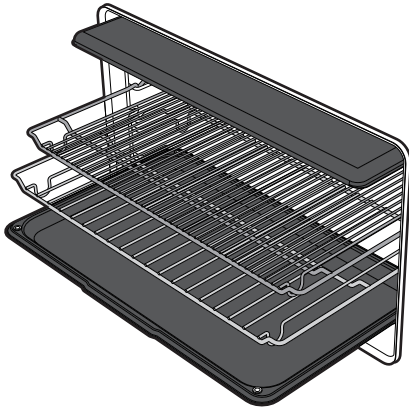


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.5 Reinigung des Ofeninneren

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

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.



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



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



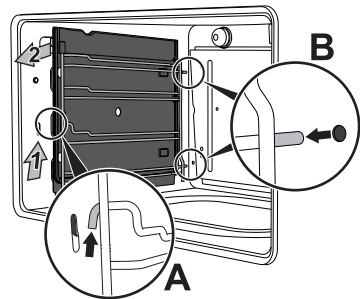
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ausbau der Halterahmen für Roste/ Fettpfannen

Das Entfernen der Halterahmen für Roste/ Fettpfannen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/ Fettpfannen:

- Den Rahmen zum Ofeninnern ziehen, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst. Anschließend den Rahmen aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen **B** herausziehen.



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



Reinigung und Wartung

4.6 Außergewöhnliche Wartung

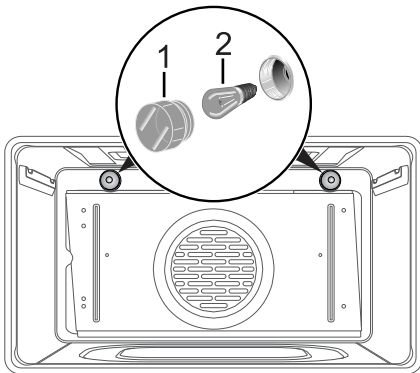


Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

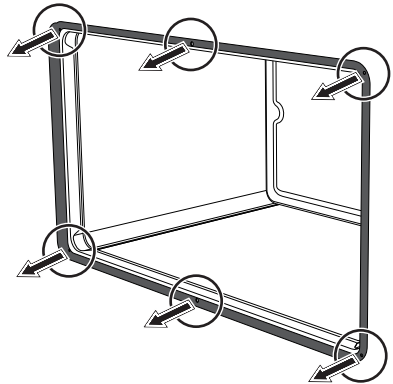
1. Das Schutzgehäuse **1** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
2. Die Lampe **2** durch eine gleichartige austauschen (25W). Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300°C).



3. Die Schutzabdeckung **1** wieder montieren.

Ausbau der Türdichtung am Hilfssofen

Für eine optimale Reinigung des Hilfssofens kann die Türdichtung entfernt werden. Die Dichtung ist an allen vier Ecken mit Haken am Rand befestigt. Ziehen Sie das Dichtungsband an den vier Ecken nach außen ab, um die Haken zu lösen.



Reinigen Sie die Dichtung mit einem nicht scheuernden Schwamm und lauwarmem Wasser. Die Dichtung muss leicht formbar und elastisch bleiben.



5 Installation

5.1 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10-15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Richtlinien entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Edelstahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

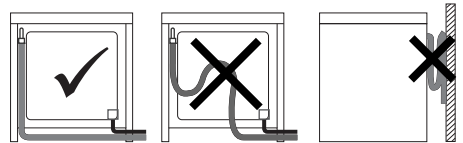
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 (2H) bei einem Druck von 20 mbar. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe im Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt entlang der gesamten Länge nicht mit heißen Wänden in Berührung (max. 50 °C).
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit Schneidflächen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Falls der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gas ausströmt in den Raum verursacht, ihn nicht zu reparieren versuchen, sondern mit einem neuen Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.



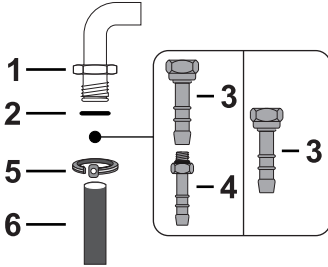
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Richtlinien entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Richtlinie gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 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



Installation

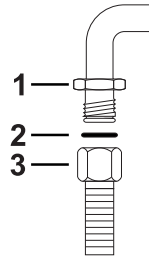
Schlauchnippel den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der den geltenden Richtlinien entsprechenden Schelle **5** befestigen.



Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

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

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



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



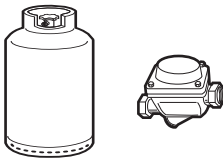
Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.

Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch und Bajonettanschluss

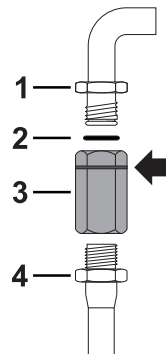
Das Gerät mit einem flexiblen Edelstahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 an die Gasversorgung anschließen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die Baugruppe und den Anschluss legen.

Flüssiggasanschluss

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



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ angegebenen Werte liegen.

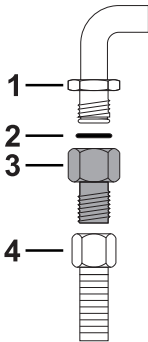




Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch mit konischem Anschluss

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

Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" ISO 228-1) des Gerätes schrauben. Auch hier die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die beiden Anschlüsse legen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.



Belüftung der Räume

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

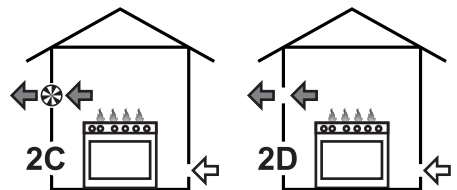
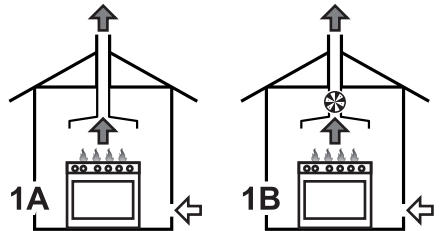
Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um beim Kochen entstehende

Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den 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.



Installation

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

D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.

← Luft

← Verbrennungsprodukte

⊗ Elektrogebläse

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

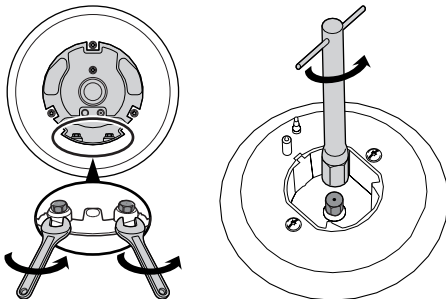


Das Gerät ist baumustergeprüft für Erdgas G20 bei einem Druck von 20 mbar.

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

Ersetzen der Düsen

1. Gitterroste, Brennerdeckel und Kronenbrenner entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
2. Je nach verwendetem Gastyp die erforderlichen Düsen mit einem Steckschlüssel Größe 7 einsetzen (siehe Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften).

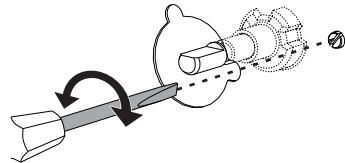
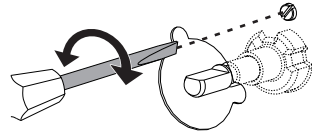


3. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

Einstellung der Kleinstellung für Erd- 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 anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen. Es muss zudem überprüft werden, dass die Flamme bei dem Übergang von der Höchst- auf die Mindeststufe nicht ausgeht. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.





Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



Nach der Anpassung an einen anderen als den werksseitig voreingestellten Gastyp muss auch das Etikett zur Gasregulierung ausgetauscht und an den neuen Gastyp angepasst werden. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und verkleben. Dann ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

Erdgas G20	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Y)	(Y)	(H1)+(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
Erdgas G25	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.8	4.1
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	115	80 + 145
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1900
Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(Y)	(S1)+(H2)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	850	1900
Nominalleistung G30 (g/h)	76	131	211	305
Nominalleistung G31 (g/h)	75	129	207	300

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



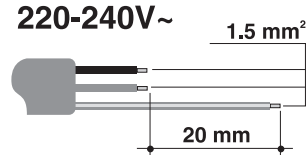
5.3 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.

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



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Die Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm EN 60335-2-6).

Allgemeine Informationen

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

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

5.4 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden an dem Gerät

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



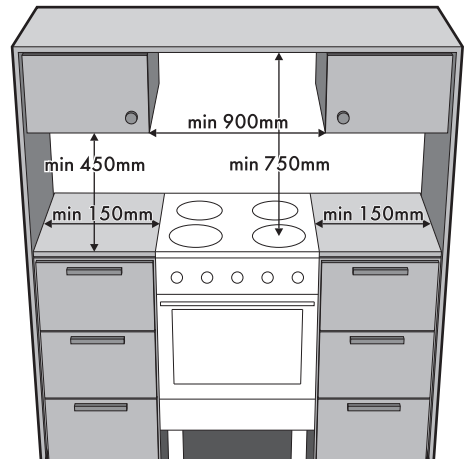
Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens
Brandgefahr

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C).

Allgemeine Informationen

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

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

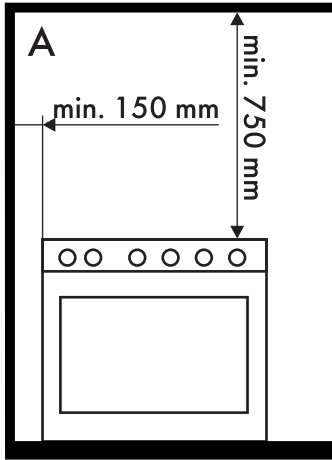


Wenn eine Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

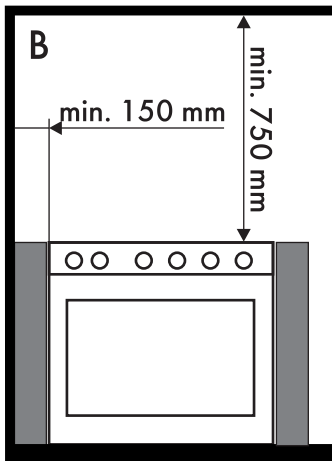


Installation

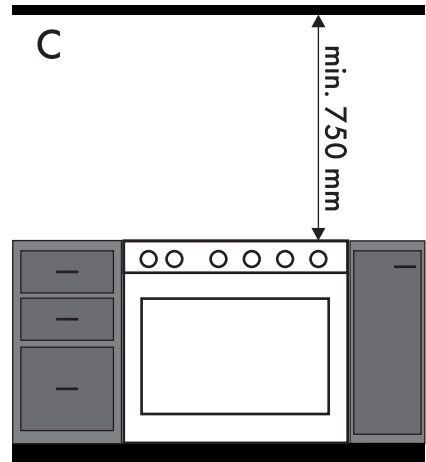
Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Richtlinien installiert werden.

Wandbefestigung (wo vorhanden)



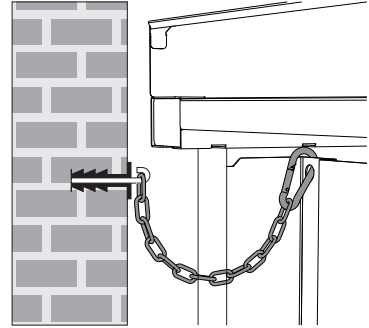
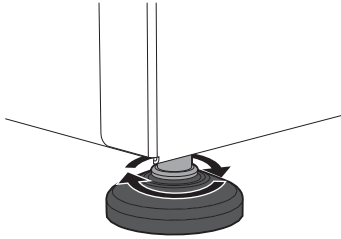
Schweres Gerät
Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Zuerst die vorderen und anschließend die hinteren Füße festschrauben.

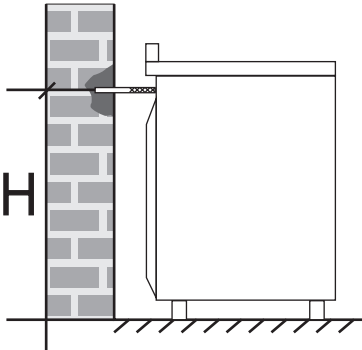
Zur Gewährleistung der Stabilität des Gerätes müssen die mitgelieferten Befestigungssysteme installiert werden. Bei korrekter Installation verhindert dieses System ein Kippen des Gerätes.



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



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

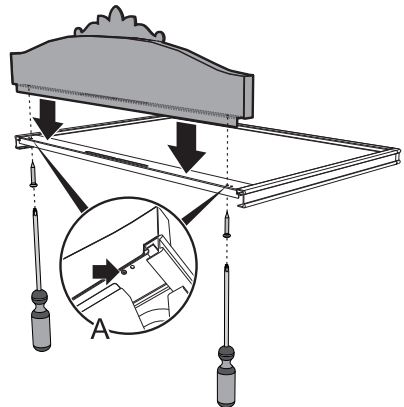


Montage des Aufsatzes

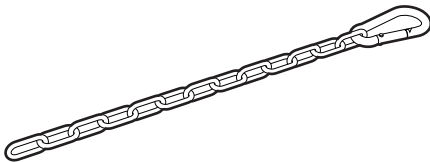
i Der mitgelieferte Aufsatz ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

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

1. Den Aufsatz auf die Platte positionieren.
2. Die Öffnungen auf der Platte auf die Öffnungen des Aufsatzes (**A**) ausrichten.



3. Den Karabinerhaken an der Kette befestigen.



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

3. Den Aufsatz von der Unterseite der Platte aus mithilfe eines Schraubenziehers befestigen, indem die zwei mitgelieferten Schrauben und daraufhin die zentrale hintere Schraube fest angeschraubt werden.



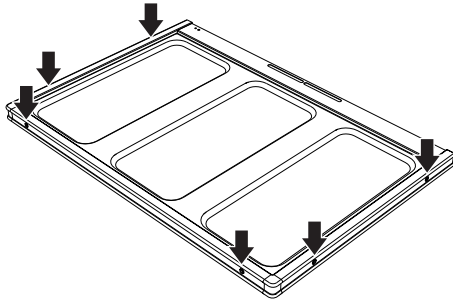
Installation

Montage der Handläufe

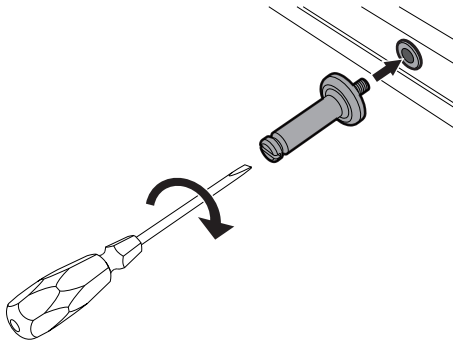


Der mitgelieferte Handlauf ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

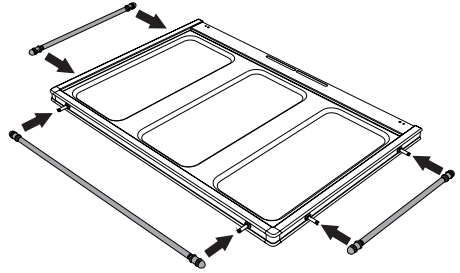
Längs des Kochfeldumrisses sind 6 Gewindeöffnungen vorgesehen, die für die Montage des Handlaufs nützlich sind.



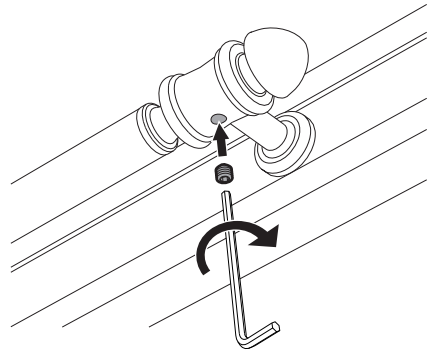
Bei jeder Gewindeöffnung einen Schlitzschraubenzieher verwenden, um die mitgelieferten Handlaufhalterungen anzuschrauben.



Die Handläufe auf den entsprechenden Halterungen positionieren. Versuchen, bei jedem Handlauf die Halterungen parallel in die Öffnungen des Handlaufs einzufügen.



Die Sechskantschrauben mithilfe eines Inbusschlüssels von 2 mm in die Befestigungsöffnungen einschrauben, um die Handläufe an den Halterungen zu fixieren.



Aus ästhetischen Gründen die Handläufe so positionieren, dass die Befestigungsöffnungen nach unten zeigen.



914775119/B