

1. GEBRAUCHSHINWEISE	72
2. SICHERHEITSHINWEISE	74
3. UMWELTSCHUTZ	76
3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz	76
3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz	76
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN	77
4.1 Beschreibung der Bedienelemente auf der Bedienblende	78
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR	79
5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen	79
5.2 Verwendung des Auflagerostes	80
5.3 Verwendung der Verkleinerungsroste	80
6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES	81
6.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge	81
6.2 Aktivierung der Kochfeldbrenner	81
6.3 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes	81
6.4 Topfdurchmesser	82
7. VERWENDUNG DES OFENS	83
7.1 Vor der Benutzung des Gerätes	83
7.2 Einsatzschienen	83
7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)	83
7.4 Glasdeckel (nur bei einigen Modellen)	84
7.5 Kühlgebläse	84
7.6 Innenbeleuchtung	84
7.7 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen	85
7.8 Verwendung des unteren Brenners	86
7.9 Anwendung des Elektrogrills	86
8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN	87
8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs	88
8.2 Tabelle der Garvorgänge	89
9. REINIGUNG UND WARTUNG	90
9.1 Reinigung von Edelstahl	90
9.2 Tägliche Reinigung	90
9.3 Flecken oder Speiserückstände	90
9.4 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes	90
9.5 Reinigung des Backofens	91
10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	93
10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung	93
10.2 Ausbau der Backofentür	93
10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)	94
10.4 Ausbau der Innenverglasung	94
11. INSTALLATION	95
11.1 Einbau in Küchenmöbeln	95
11.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte	96
11.3 Gasanschluss	97
11.4 Elektrischer Anschluss	99
11.5 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)	100
11.6 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes	100
12. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN	101
12.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes	101
12.2 Ersetzen der Düse des unteren Brenners	101
12.3 Anordnung der Brenner	102
12.4 Abschließende Arbeiten	102
12.5 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften	104



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 Wärmeauslasse nicht ab; es könnten sich Störungen ergeben.



Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Heizen von Räumen.



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



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



2. SICHERHEITSHINWEISE

Die 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 von dem Gerät, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.



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



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



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



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



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



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



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



Bei der Benutzung von zusätzlichen elektrischen Geräten (z.B. Mixer, Toaster, 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 Gerät 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 Erstickengefahr für Kinder darstellen.

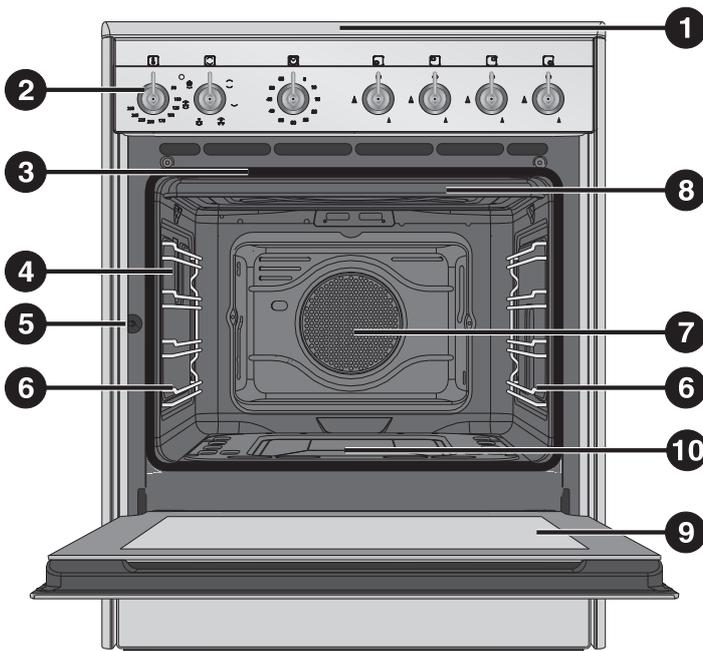
Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

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 Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.



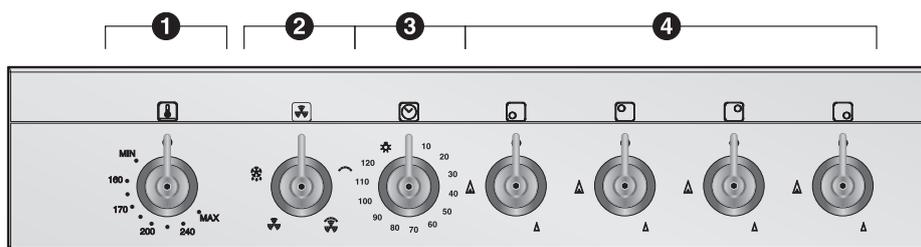
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



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



4.1 Beschreibung der Bedieneinrichtungen auf der Bedienblende



4.1.1 Thermostat-Schalter des Gasofens

- 1** Mit diesem Schalter kann der untere Gasbrenner im Ofen gezündet werden. Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen MIN und MAX festgelegt. Für weitere Informationen siehe „7.8 Verwendung des unteren Brenners“.



Um die Ofenlampe während der Verwendung des unteren Gasbrenners anzuschalten, muss der Schalter des Kurzzeitweckers auf das Symbol gedreht werden.

4.1.2 Schalter zur Funktionsauswahl

- 2** Mit diesem Schalter können die unterschiedlichen Funktionen des Ofens ausgewählt werden. Für weitere Informationen siehe „8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN“.



Bei den Funktionen Grill und Grill mit Umluft signalisiert das Aufleuchten der Kontrolllampe, dass sich der Backofen in Erhitzungsphase befindet. Das Erlöschen dieser Kontrolllampe zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

4.1.3 Schalter des Kurzzeitweckers

- 3** Dieser Schalter ermöglicht die Einstellung eines Kurzzeitweckers. Die angegebenen Zahlen entsprechen den Minuten. Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den angezeigten Zahlen ausgewählt werden. Am Ende der ausgewählten Zeit ertönt ein akustisches Signal, doch der Garvorgang wird nicht unterbrochen.



Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

4.1.4 Schalter für Brennerbedienung

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



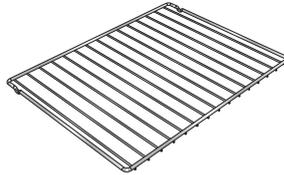


5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



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

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



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



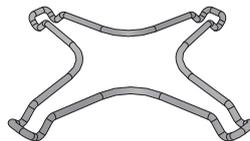
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



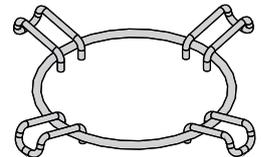
Tiefe Fettpfanne: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



Rostverkleinerung: Zur Verwendung von kleinen Behältern.



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



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



Zubehör auf Anfrage:

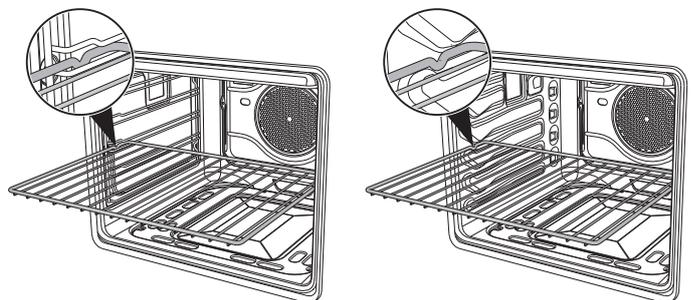
- Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen

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

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

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



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.



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



5.2 Verwendung des Auflagerostes

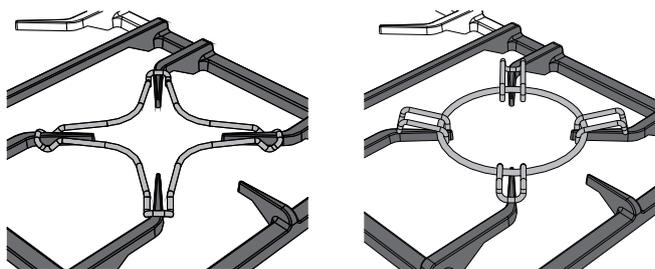
Der Auflagerost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt). Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.



5.3 Verwendung der Verkleinerungsroste

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

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





6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

6.1 Allgemeine Hinweise und Ratschläge



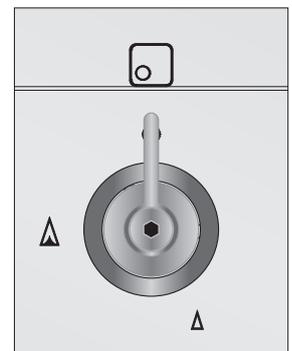
Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Flammenkränze, die Brennerdeckel und die Roste auf korrekte Weise montiert sind.



Bevor die Brenner aktiviert werden, **den Glasdeckel anheben** (wo vorhanden). Den Glasdeckel erst wieder schließen, nachdem alle Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind.

6.2 Aktivierung der Kochfeldbrenner

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 gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Schalter auf „0“ stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Schalter einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Schalter frühzeitig losgelassen wird. Das heißt, dass sich das Thermelement nicht ausreichend erwärmt hat.



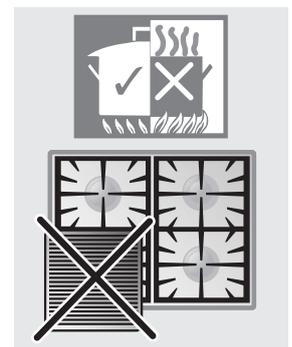
Kurze Zeit abwarten und den Vorgang wiederholen, während der Schalter etwas länger gedrückt gehalten wird.



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

6.3 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfeldes

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



Um Verbrennungen oder Schäden 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.

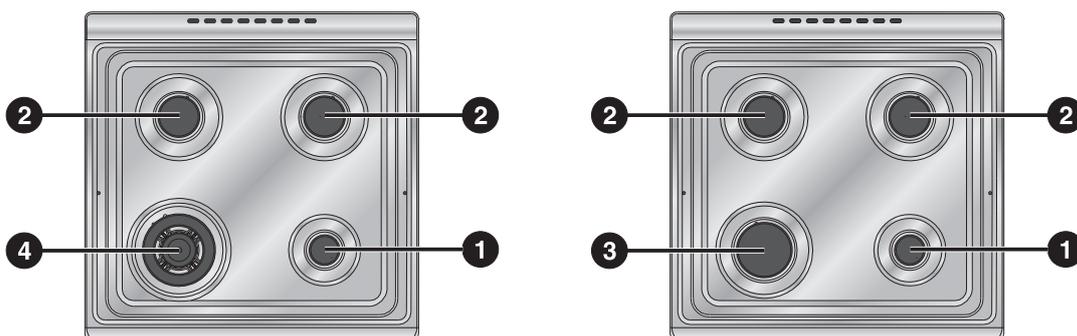
Wenn eine Flamme unerwarteterweise erlischt, den Schalter schließen und den Brenner erst nach mindestens 1 Minute Wartezeit wieder zünden.



Beim Kochen mit Fett und Öl unbedingt darauf achten, da diese sich überhitzen und entzünden können.



6.4 Topfdurchmesser



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



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



Den Glasdeckel niemals mit noch heißen Töpfen und Behältern in Kontakt bringen. Das Glas könnte aufgrund der übermäßigen Hitze zerspringen oder reißen.



7. VERWENDUNG DES OFENS

7.1 Vor der Benutzung des Gerätes



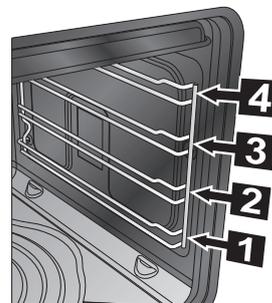
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung,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



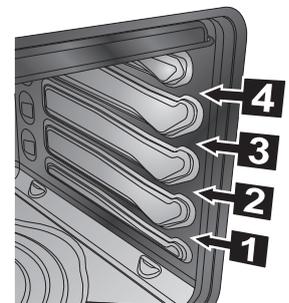
Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

7.2 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über 4 Schienen zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



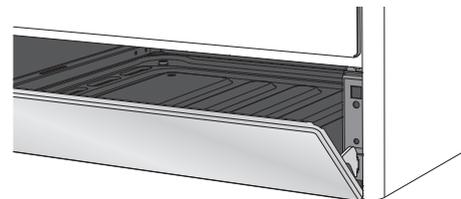
Modelle mit Rahmen



Modelle mit Schienen

7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)

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

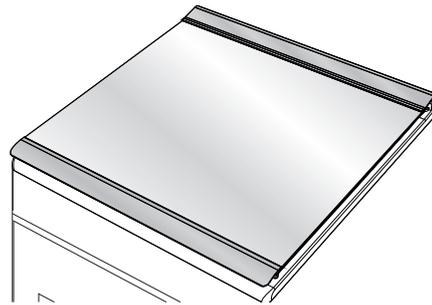


Die Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.



7.4 Glasdeckel (nur bei einigen Modellen)

Der aus temperiertem Glas und mit Aluminiumprofilen realisierte Deckel garantiert bei Nichtbenutzung den Schutz des Kochfeldes.



Den Glasdeckel niemals mit noch heißen Töpfen und Behältern in Kontakt bringen. Das Glas könnte aufgrund der übermäßigen Hitze zerspringen oder reißen.



Der Deckel muss während der Benutzung des Ofens oder des Kochfeldes hoch gestellt werden (offen stehen). Bevor die Brenner aktiviert werden, **den Glasdeckel anheben**. Den Glasdeckel erst schließen, nachdem alle Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind.

7.5 Kühlgebläse

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

7.6 Innenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Ofens schaltet sich ein, wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird. Bei der ausschließlichen Verwendung des unteren Brenners muss der Schalter des Kurzzeitweckers auf das

Symbol  gedreht werden.



7.7 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen



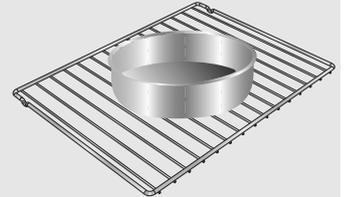
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.



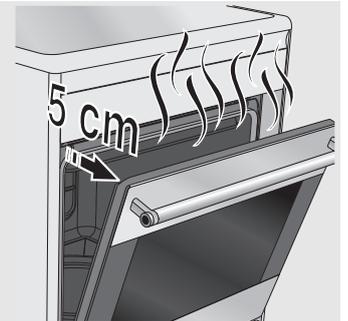
Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren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



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



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



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



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



7.8 Verwendung des unteren Brenners

7.8.1 Elektronische Funkenzündung

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, drücken Sie den Thermostat-Schalter und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf einen Wert zwischen MIN und MAX; die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert. Sobald die Zündung erfolgt ist, halten Sie den Schalter einige Sekunden gedrückt, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht anzündet, unterbrechen Sie den Einschaltversuch, öffnen Sie die Ofentür vollständig und versuchen Sie erst nach 1 Minute erneut, den Brenner anzuzünden.



Der untere Brenner kann bei geschlossener Tür nicht eingeschaltet werden.



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



Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, stellen Sie den Schalter in die deaktivierte Position (0) und lassen Sie mindestens eine Minute vergehen, um diesen erneut anzuzünden.

7.9 Anwendung des Elektrogrills

Mit dem Schalter zur Funktionsauswahl wählen Sie eine der Funktionen zwischen Grill und Grill mit Umluft aus. Für weitere Informationen siehe „8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN“.



Das Einschalten des Gasbrenners deaktiviert den Heizwiderstand des Elektrogrills. Es ist in keinem Fall möglich, den unteren Brenner und den Elektrogrill gleichzeitig zu benutzen.



- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Während und nach des Betriebs des Grills können sich die zugänglichen Teile stark erhitzen. Halten Sie daher Kinder immer vom Gerät fern.

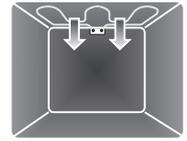


8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

GRILL:



Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch. (4. oder 5. Schiene).



GRILL MIT UMLUFT:



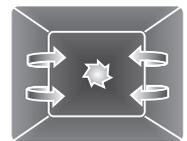
Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe). Es empfiehlt sich, die 4. Schiene zu verwenden.



VENTILATOR:



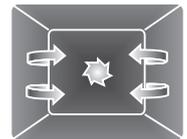
Diese Funktion ist nützlich, um die Belüftung während der Verwendung des unteren Gasbrenners zu aktivieren. Die von dem Ventilator erzeugte Luft verteilt die Wärme auf gleichmäßige Weise im Ofen.



AUFTAUEN:



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





8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

8.1.1 Allgemeine Ratschläge

- **Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.** Die Speisen nur, nachdem sich die Kontrolllampe des Garvorgangs ausgeschaltet hat, in den Backofen schieben.
- 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).
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.
- Für ein schnelles Vorheizen eine Umluftfunktion verwenden und daraufhin die gewünschte Funktion auswählen.

8.1.2 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.

8.1.3 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.

8.1.4 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.

8.1.5 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.



8.2 Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht	Funktion	Schiene- Position von unten	Unterer Brenner		Unterer Brenner + 			
				Temperatur °C	Zeit (Minuten)	Temperatur °C	Zeit (Minuten)		
NUDEL- UND REISGERICHTE									
Lasagne	3 Kg	-	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50		
Cannelloni	2,5 Kg	-	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
Überbackene Nudeln	2,5 Kg	-	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30		
FLEISCH									
Brathähnchen	1,2 Kg	-	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	75 - 80		
Truthahnbrustfilet	3 Kg	-	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100		
Schweinelende	1,2 Kg	-	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	90 - 100		
Gebratenes Kännchen	1,5 Kg	-	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80		
Lamm	1,5 Kg	-	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95		
GEGRILLTES FLEISCH				1. Seite 2. Seite		1. Seite 2. Seite			
Schweinekotelett	1 Kg	Grill mit Umluft	3	-	15	8	-	15	8
Hamburger	1 Kg	Grill	4	-	11	7	-	11	7
Würstchen	1,5	Grill	4	-	15	5	-	15	5
Rippchen	1,5	Grill mit Umluft	4	-	15	5	-	15	5
Fleischspiesse	1,5	Grill	4	-	11	10	-	11	5
FISCH									
Makrele	8 Kg	-	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
Lachsforelle	1,3 Kg	-	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40		
Steinbutt	1 Kg	-	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30		
GRILLFISCH									
Fischspiesse	1 Kg	Grill	4	-	7	3	-	7	5
BROT und FLADENBROT									
Pizza	1 Kg	-	2	240	12 - 15	240	12 - 15		
Brot	1 Kg	-	2	200	20 - 25	200	20 - 25		
Fladenbrot	1 Kg	-	2	200	20 - 25	180	20 - 25		
BACKWAREN									
Mürbeteigkekse	1 Kg	-	1	190	18	180	18		
Paradiestorte	1 Kg	-	1	190	50 - 55	180	55 - 60		
Marmelademürbeteigkuchen	1 Kg	-	1	190	35 - 40	180	35 - 40		
Kranzkuchen	1,2 Kg	-	1	190	15 - 50	180	50 - 55		



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



9. REINIGUNG UND WARTUNG



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



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



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



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

9.1 Reinigung von Edelstahl

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

9.2 Tägliche Reinigung

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

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

9.3 Flecken oder Speiserückstände



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

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

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



9.4 Reinigung der Komponenten des Kochfeldes

9.4.1 Die Roste

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

Der ständige Kontakt 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 keinster Weise beeinträchtigt.



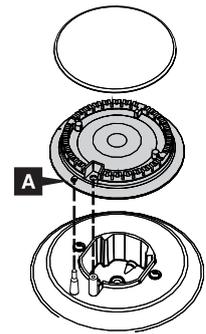
Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.



9.4.2 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.

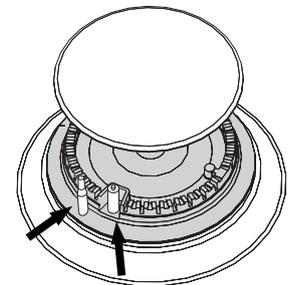
Bringen Sie die Flammenkränze wieder an und vergewissern Sie sich, dass sie mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen und Thermoelemente mit den Löchern **A** der Flammenkränze übereinstimmen.



Diese Elemente nicht im Geschirrspüler waschen.

9.4.3 Die Zündkerzen und Thermoelemente

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

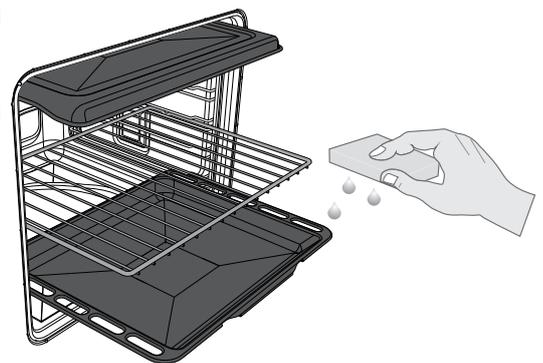


Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

9.5 Reinigung des Backofens

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

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



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



Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

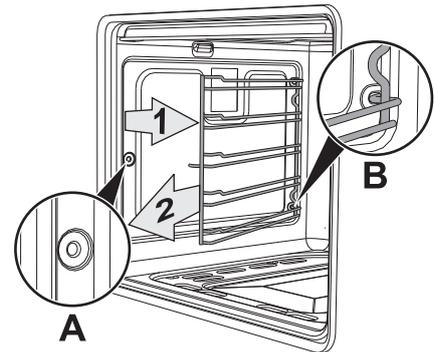


9.5.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)

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

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

- 1 Ziehen Sie den Rahmen zum Ofeninnern, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung **A** löst.
- 2 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.

9.5.2 Reinigung der Türverglasung

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



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

9.5.3 Reinigung der Dichtung

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

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



10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

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



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



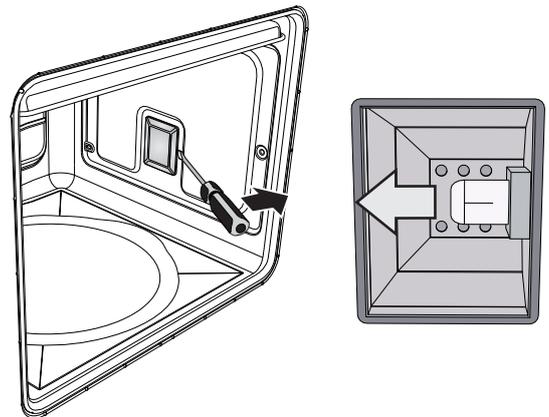
ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungs- oder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen.

10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

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

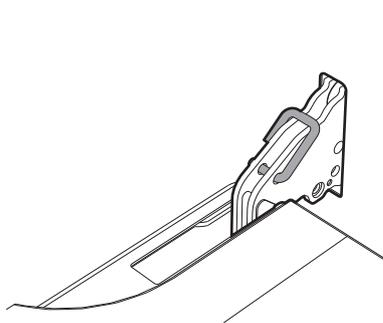
Im Nachhinein die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).

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

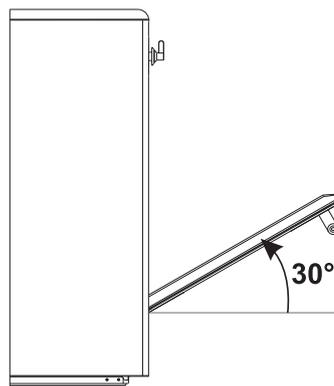


Die Halogenlampen nicht mit den Fingern berühren, sondern nur mithilfe einer beliebigen Isolierabdeckung.

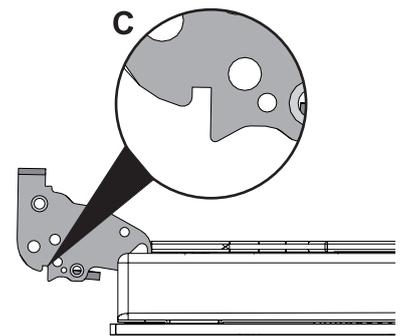
10.2 Ausbau der Backofentür



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



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



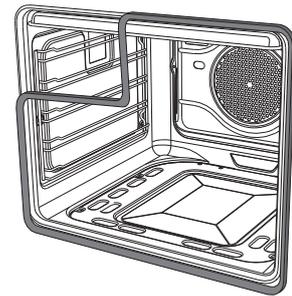
Für den Wiedereinbau der Tür die Scharniere in die Schlitze am Ofen stecken, dabei darauf achten, dass die Aussparungen C vollständig auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.



10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

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

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



10.4 Ausbau der Innenverglasung

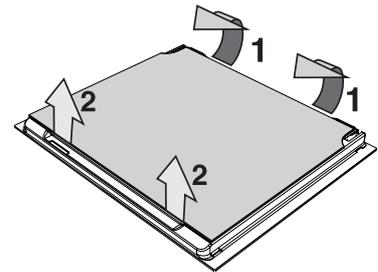
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 10.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren. Die Glasscheiben,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



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

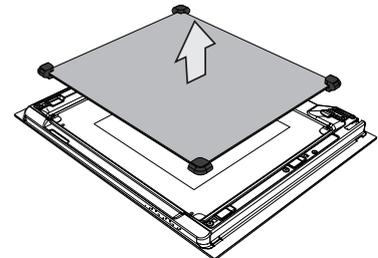
Ausbau der Innenverglasung:

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



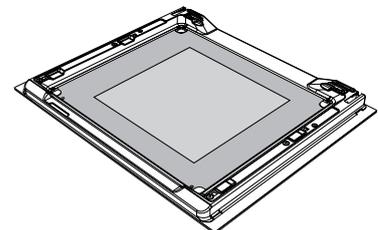
Entfernen der Zwischenverglasung:

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



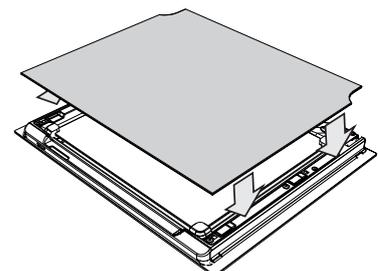
Reinigung:

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



Wiedereinsetzen der Scheiben:

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





11. INSTALLATION

11.1 Einbau in Küchenmöbeln



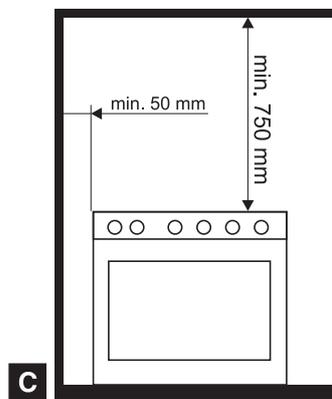
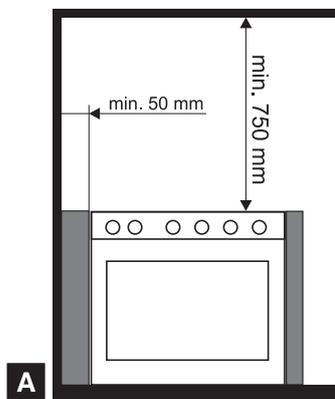
Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.



Das Gerät muss von 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.

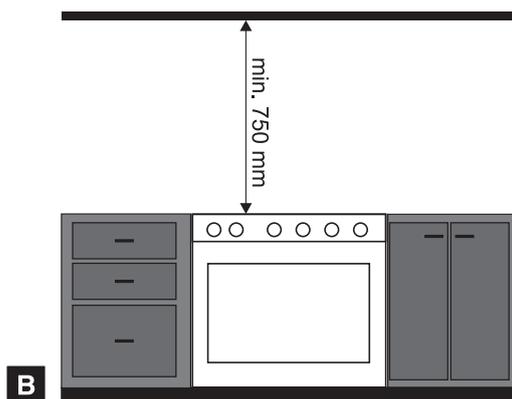
Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Dieser Abstand kann bei der Montage einer Dunstabzugshaube auf 650 mm reduziert werden.



A Einbaugerät
(Klasse 2 Unterklasse 1)

B Einbaugerät
(Klasse 2 Unterklasse 1)

C Freistehendes Gerät
(Klasse 1)





11.2 Belüftung der Räume und Ableitung der Verbrennungsprodukte

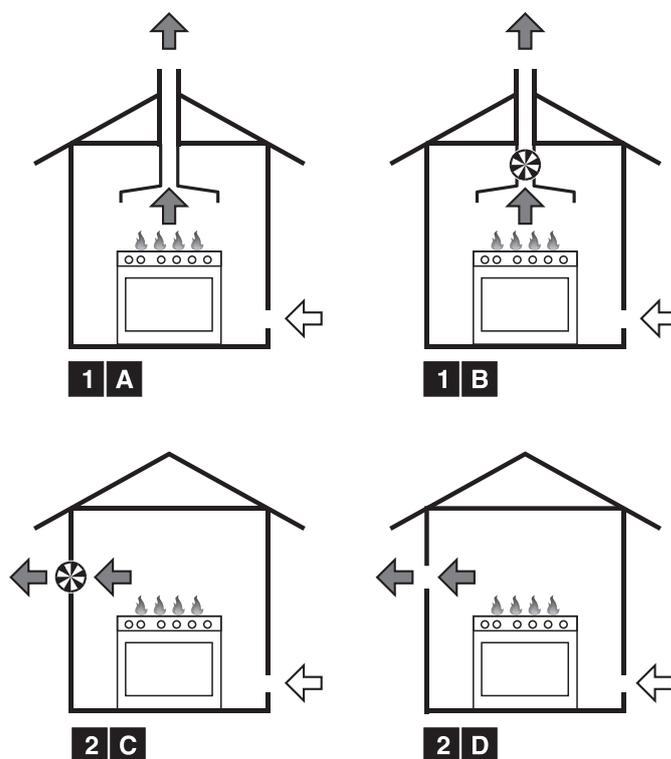


Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß 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



11.3 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.



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

Sicherstellen, dass der Einlassdruck den in der Tabelle Abschnitt „12.5 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ eingegebenen Werten entspricht.



11.3.1 Anschluss mit einem Gummischlauch



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



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

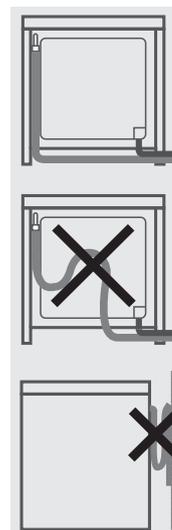


Der Innendurchmesser der Leitung muss für FLÜSSIGGAS 8 mm bzw. METHAN- und STADTGAS 13 mm betragen.

Der Einbau mit Gummischlauch muss den gültigen 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:

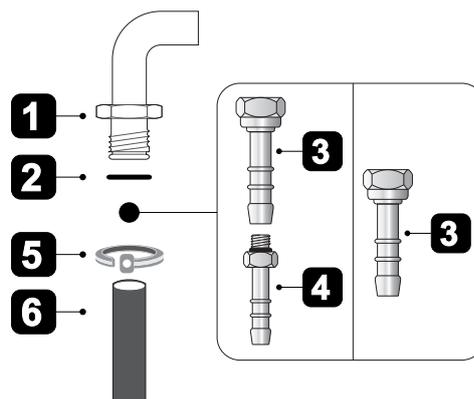
- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt an keiner Stelle mit heißen Wänden in Kontakt (max. 50°C);
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit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





Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden 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.



11.3.2 Anschluss mit biegsamem Stahlschlauch



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

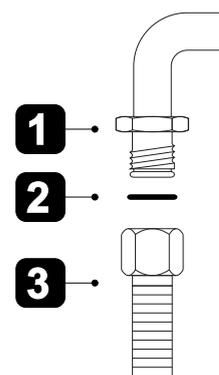


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Normen verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

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.



11.3.3 Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss (wo vorhanden)



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

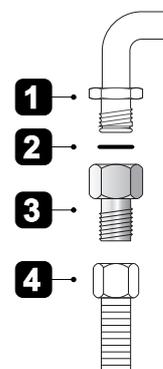


Ausschließlich biegsame Stahlschläuche in Übereinstimmung mit den geltenden Normen verwenden, die eine Ausdehnung von maximal 2 Metern aufweisen.

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. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.





11.4 Elektrischer Anschluss



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



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



Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen.



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



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

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



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



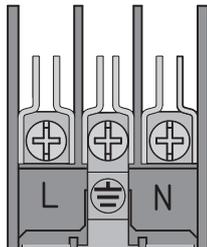
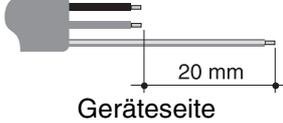
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.



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



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

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



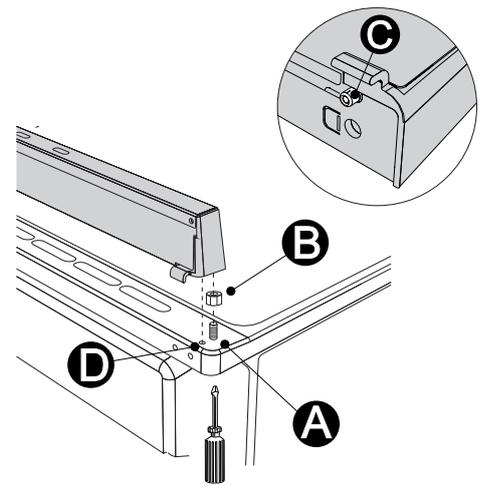
- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.
- Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die oben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



11.5 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)

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

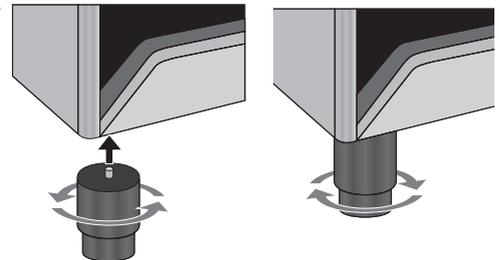
- 1 Die 2 Muttern (B) auf der Rückseite der Platte lösen.
- 2 Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Zapfen C mit den Öffnungen D übereinstimmen müssen.
- 3 Den Aufsatz mithilfe der Schrauben (A) an der Platte befestigen.



11.6 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach der Ausführung der Strom-/Gasanschlüsse, die vier mitgelieferten FüÙe an dem Gerät festschrauben. Zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen FüÙe festschrauben.

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



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



12. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN



VOR JEDEM EINGRIFF MUSS DIE STROMZUFUHR DES GERÄTES UNTERBROCHEN WERDEN.

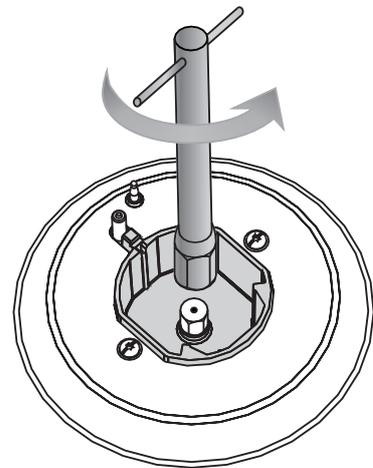
Gasbetriebenes Gerät: **METHAN G20 (2H) Druck 20 mbar** (siehe Etikett auf dem Produkt)

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

Zum Austausch der Düsen muss wie folgend beschrieben vorgegangen werden.

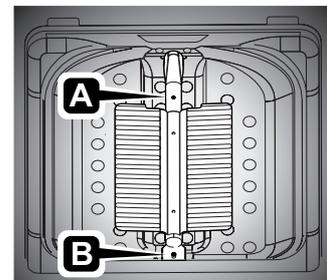
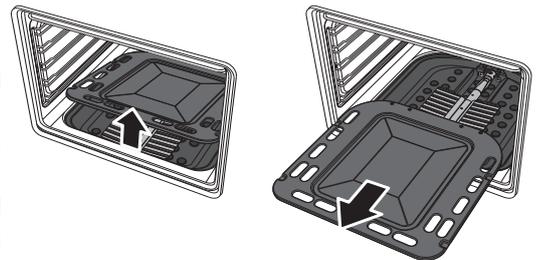
12.1 Austausch der Düsen des Kochfeldes

- 1 Topfrägeroste, Brennerdeckel und Flammenkränze entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
- 2 Die Brennerdüsen mit einem 7 mm-Steckschlüssel abschrauben.
- 3 Die Düsen der Brenner durch die für die vorgesehene Gasart geeigneten Düsen ersetzen (siehe Abschnitt 12.5 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften).
- 4 Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.



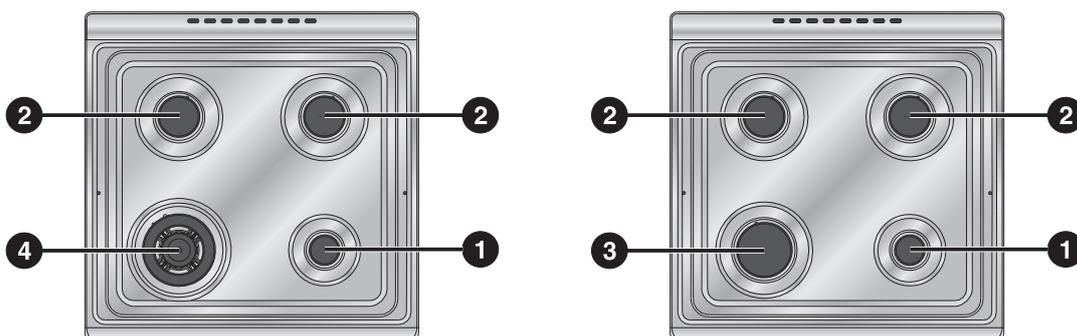
12.2 Ersetzen der Düse des unteren Brenners

- 1 Entfernen Sie jegliches Zubehör (wie Fettpfannen, Roste, usw.) aus dem Ofen.
- 2 Die Backofenplatte anheben und, wie in der Abbildung dargestellt, herausziehen.
- 3 Lösen Sie die Befestigungsschrauben **A** und **B** vollständig.
- 4 Drücken Sie den Block, der das Thermoelement und die Zündkerze verbindet und mittels der Schraube **A** am Brenner befestigt ist, weg.
- 5 Ziehen Sie den Brenner so weit nach außen, bis Sie auf die Düse zugreifen können.
- 6 Mit einem 7mm-Steckschlüssel die Düse ersetzen und eine dem zu verwendenden Gas entsprechende Düse einsetzen (siehe Abschnitt „12.5 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“).





12.3 Anordnung der Brenner



Brenner	
1	Hilfsbrenner
2	Normalbrenner
3	Schnellbrenner
4	Blitzbrenner

12.4 Abschließende Arbeiten

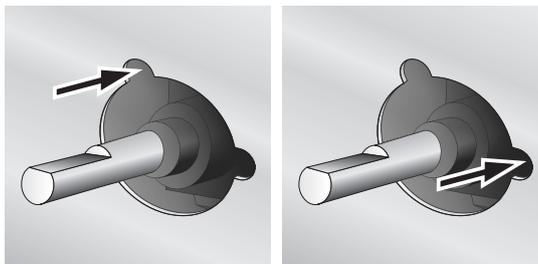
Die Flammenkränze, Brennerdeckel und Topfträgerroste nach dem Austausch der Düsen wieder auf dem Kochfeld positionieren.



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

12.4.1 Einstellung der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Methan- oder Stadtgas

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



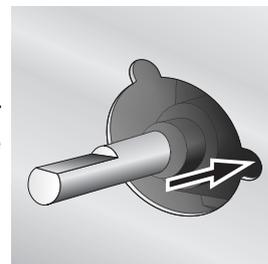


12.4.2 Einstellung der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Flüssiggas

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

12.4.3 Einstellung der Kleinstellung des Gasofenbrenners

- 1 Zünden Sie den Ofenbrenner an und lassen Sie ihn höchstens 10/15 Minuten in Betrieb.
- 2 Stellen Sie dann den Schalter auf die Mindesttemperatur.
- 3 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.
- 4 Den Schalter wieder montieren und die Stabilität der Flamme des Brenners kontrollieren (hierzu den Schalter schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen - die Flamme darf hierbei nicht erlöschen). Bei diesem Vorgang muss die Backofentür geschlossen sein.
- 5 (Nur bei Einstellungen ohne Flüssiggas) Öffnen und schließen Sie die Tür. Sollte die Flamme erlöschen, erhöhen Sie die Mindestflamme.



Bei Verwendung von Flüssiggas muss die Einstellschraube bis zum Anschlag angezogen werden. Bei Verwendung von Metan oder Stadtgas braucht die Einstellschraube nur um einige Drehungen gelöst werden.

12.5 Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 50 mbar			
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Reduzierte Leistung (W)	Leistung (g/h G30)	Leistung (g/h G31)
	Hilfsbrenner	1.05	43	400	76	75
	Normalbrenner	1.8	58	500	131	129
	Schnellbrenner	3.0	70	800	218	214
	Blitzbrenner	3.5	75	1600	255	250
	Backofen	2.6	68	1000	189	186

DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G20 20 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	72	(X)	400
	Normalbrenner	1.8	97	(Z)	500
	Schnellbrenner	3.0	115	(Y)	800
	Blitzbrenner	3.5	133	(S)	1600
	Backofen	2.6	120	-	900



DE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G25 20 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	77	(F1)	400
	Normalbrenner	1.8	100	(Y)	500
	Schnellbrenner	3.0	134	(F3)	800
	Blitzbrenner	3.5	145	(F3)	1200
	Backofen	2.6	127	-	900

BE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 28/37 mbar			
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Reduzierte Leistung (W)	Leistung (g/h G30)	Leistung (g/h G31)
	Hilfsbrenner	1.05	50	400	76	75
	Normalbrenner	1.8	65	500	131	129
	Schnellbrenner	3.0	85	800	218	214
	Blitzbrenner	3.5	94	1600	255	250
	Backofen	2.6	76	900	189	186

BE	Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHANGAS – G20/25 20/25 mbar		
			Düsendurchmesser (1/100 mm)	Vorkammer (auf Düse gedruckt)	Reduzierte Leistung (W)
	Hilfsbrenner	1.05	72	(X)	400
	Normalbrenner	1.8	97	(Z)	500
	Schnellbrenner	3.0	115	(Y)	800
	Blitzbrenner	3.5	133	(S)	1600
	Backofen	2.6	120	-	900