

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	44
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	44
1.2 Haftung des Herstellers	46
1.3 Zweck des Gerätes	46
1.4 Entsorgung	46
1.5 Typenschild	47
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	47
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	47
2 Beschreibung	48
2.1 Allgemeine Beschreibung	48
2.2 Kochfeld	49
2.3 Bedienblende	49
2.4 Weitere Teile	50
2.5 Verfügbares Zubehör	50
3 Gebrauch	52
3.1 Hinweise	52
3.2 Erster Gebrauch	53
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	54
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	56
3.5 Gebrauch des Backofens	57
3.6 Gebrauch des Stauraums	60
3.7 Ratschläge zum Garen	60
3.8 Programmieruhr	62
4 Reinigung und Wartung	64
4.1 Hinweise	64
4.2 Reinigung des Gerätes	64
4.3 Ausbau der Backofentür	65
4.4 Reinigung der Türverglasung	66
4.5 Reinigung des Ofeninneren	66
4.6 Außergewöhnliche Wartung	67
5 Installation	69
5.1 Gasanschluss	69
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	73
5.3 Positionierung	77
5.4 Elektrischer Anschluss	81
5.5 Für den Installateur	82

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.



- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- 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.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät **darf nicht auf** Booten oder in Wohnwagen installiert werden.
- Entzündbare Materialien nicht im Stauraum oder in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.



Hinweise

Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.

1.2 Haftung des Herstellers

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

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

1.3 Zweck des Gerätes

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

1.4 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 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

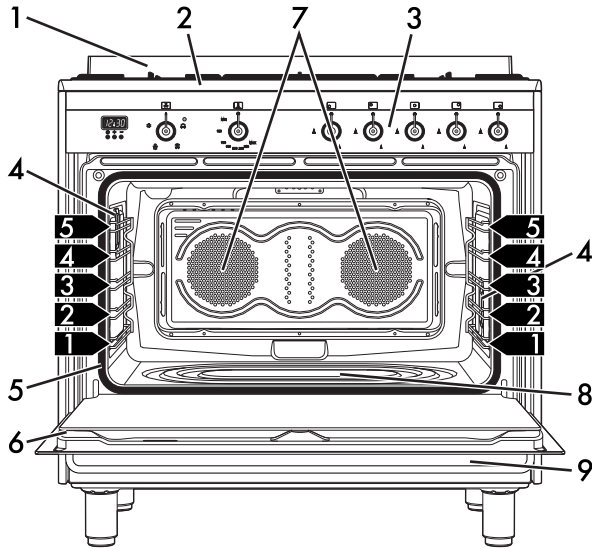
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufkantung

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe

5 Dichtung

6 Tür

7 Lüfter

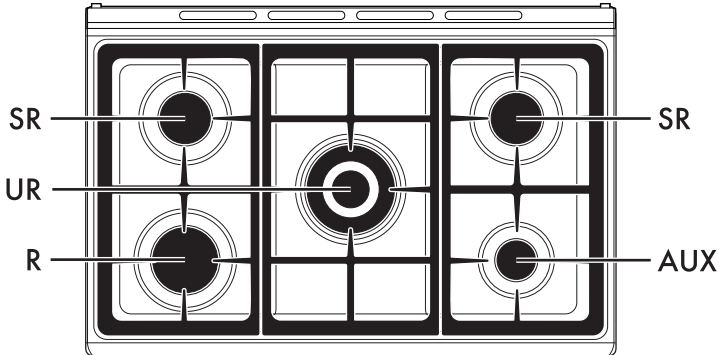
8 Gasofen

9 Stauraum

1,2,3 Schiene der Halterahmen für Roste/Backbleche



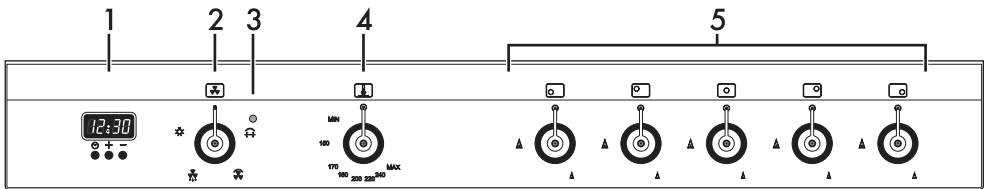
2.2 Kochfeld



AUX = Hilfsbrenner
SR = Mittelstarker Brenner

R = Starkbrenner
UR = Blitzbrenner

2.3 Bedienblende



1 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit und Einstellung des Minutenzählers.

2 Funktionsknebel

Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Gararten angepasst. Den Drehknebel auf die gewünschte Funktion drehen.

3 Kontrolllampe

Schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Heizelement des Grills in Betrieb ist.

4 Drehknebel des Gasofens




Schaltet den unteren Brenner ein. Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Drehknebels gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen **MIN** und **MAX** festgelegt.




Beschreibung

5 Drehknebel der Kochfeldbrenner

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.

Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den Wert  drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst-  und Tiefsttemperatur  bewegen, um die Flamme zu regulieren.

Die Drehknebel wieder auf die Position  stellen, um die Brenner auszuschalten.

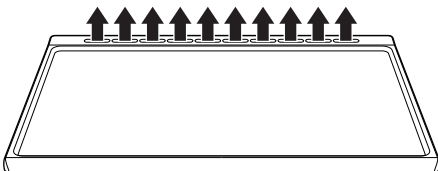
2.4 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

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

Lüfter

Der Lüfter kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb. Die Funktionsweise des Lüfters 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.



Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

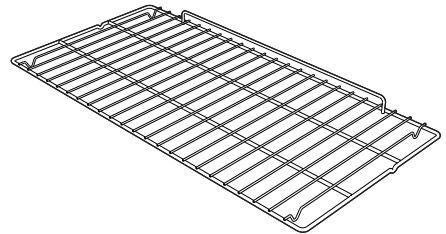
- wenn der Funktionswahlknebel auf das Symbol der Lampe  gedreht wird.

2.5 Verfügbares Zubehör



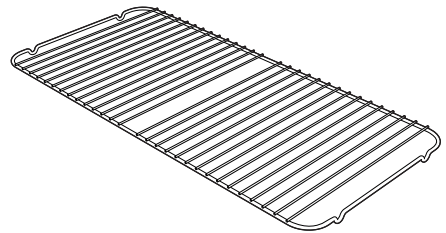
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

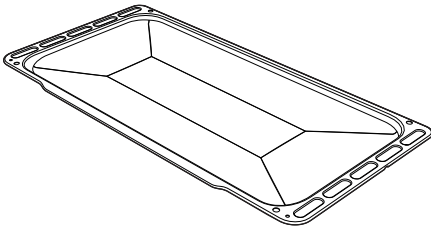
Rost für Backblech



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

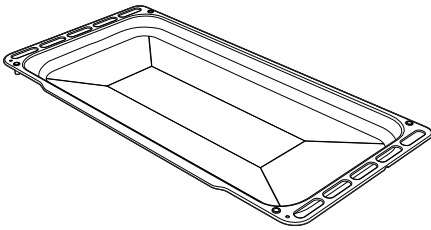


Backblech



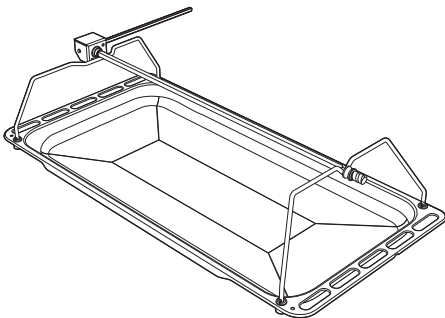
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefes Backblech



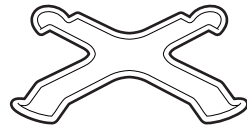
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Gebäck, usw.

Drehspieß



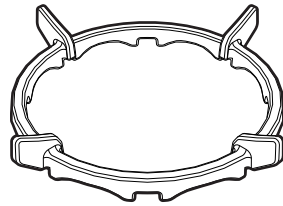
Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die ein einheitliches Garen auf der ganzen Oberfläche erfordern.

Reduzierstern



Hilfreich bei der Verwendung kleiner Kochgefäße.

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 zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backofens während des Gebrauchs

Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der 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.



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.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- 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 vom Kochfeld entfernt werden.



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.



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums während des Gebrauchs

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.
- Kein 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 Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

Ein Austreten des Gases kann eine Explosion zur Folge haben.

Bei Gasgeruch oder Defekten der Gasanlage:

- Die Gasversorgung unverzüglich trennen und das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen und Zigaretten sofort ausmachen.
- Keinen Stromschalter oder Geräte einschalten und keinen Stromstecker herausziehen. Kein Telefon oder Handy im Gebäude verwenden.
- Alle Fenster öffnen und den Raum belüften.
- Den Kundendienst oder den Gasanbieter verständigen.

Anomaler Betrieb

Jeder der unten angeführten Zustände ist als anomaler Betrieb anzusehen und erfordert die Anfrage auf einen Eingriff:

- Gelbliche Verfärbung der Brennerplatte.
- Beschädigung der Küchenutensilien.
- Unsachgemäße Zündung der Brenner.
- Schwierigkeit der Brenner, in gezündetem Zustand zu bleiben.
- Ausschalten der Brenner während des Betriebs.
- Schwer zu drehender Gashahn.

Bei nicht sachgemäß funktionierendem Gerät den für Ihr Gebiet zuständigen Kundendienst kontaktieren.

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).

Backraum

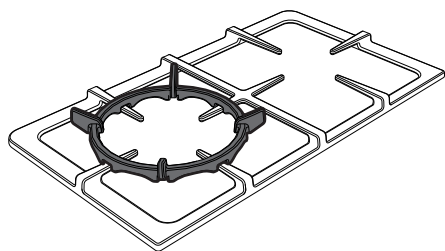
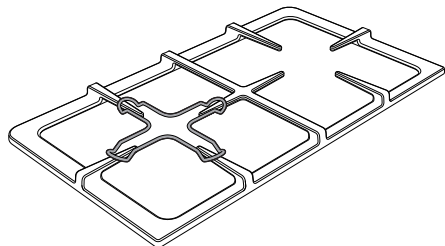
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Reduziersterne

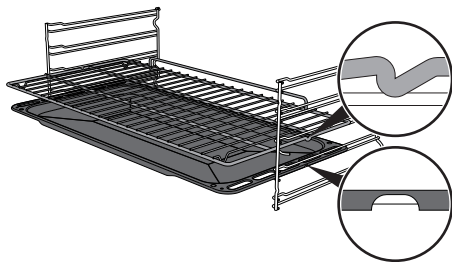
Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie korrekt aufliegen.



Roste und Backbleche

Roste und Backbleche 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.



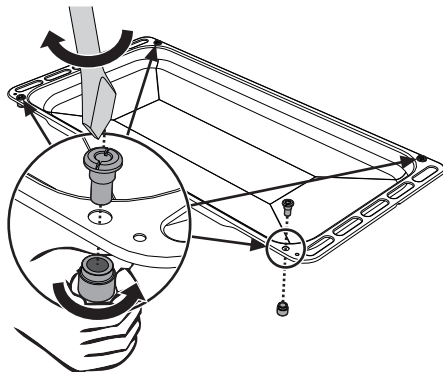
Die Roste oder Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag einschieben.



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

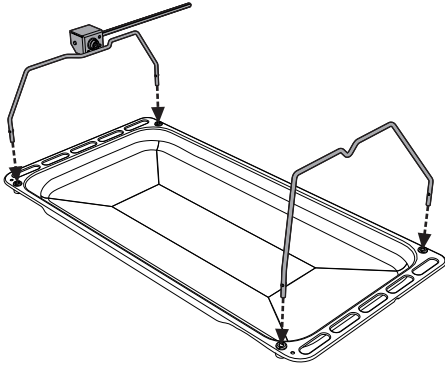
Drehspieß

1. Die 4 mitgelieferten Buchsen in die 4 Lochwinkel des tiefen Backbleches einsetzen und mithilfe eines Werkzeugs (zum Beispiel eines Schraubenziehers) an die Nutmuttern festschrauben.

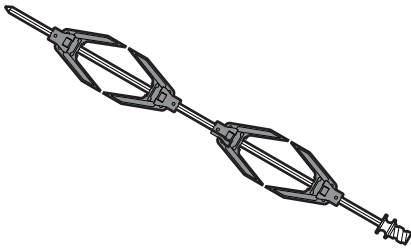




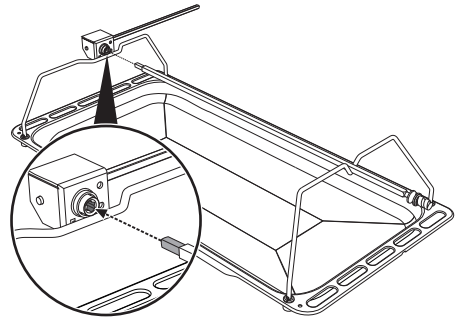
2. Die Drehspießhalterungen gemäß der unteren Abbildung in die Buchsen setzen.



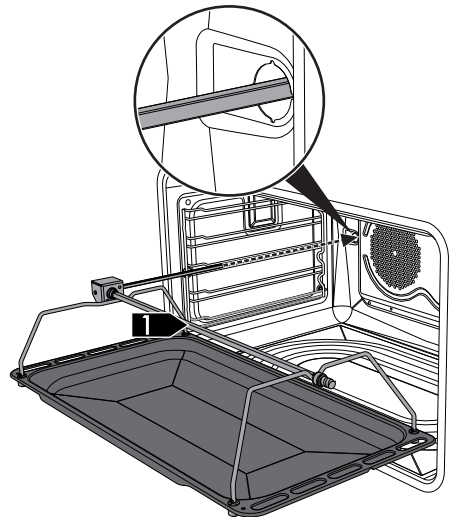
3. Das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß stecken. Die Klemmgabeln können mit den Befestigungsschrauben blockiert werden.



4. Nach Aufstecken des Grillguts auf den Drehspieß, muss dieser auf die entsprechenden Halterungen aufgesetzt werden. Die Spitze des Drehspießes bis zum Anschlag in den Sitz der Vorrichtung einsetzen, die sich auf der linken Halterung befindet.




5. Das Backblech in die erste Schiene des Rahmens einfügen (siehe „Allgemeine Beschreibung“).
6. Die Stabspitze in den Sitz des Drehspießmotors einsetzen, der sich auf der linken Seite der Rückwand des Backraums befindet.



Diese Vorgänge müssen bei ausgeschaltetem, kaltem Ofen ausgeführt werden.



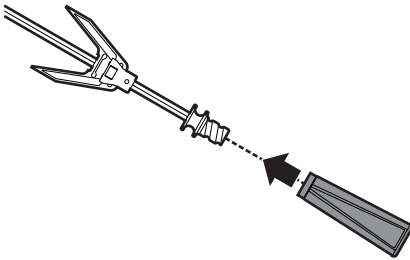
Gebrauch

7. Zur Aktivierung des Drehspießes den Funktionsknebel auf die Position  drehen und mittels Temperaturknebel eine Gartemperatur einstellen.




Es empfiehlt sich, ein wenig Wasser auf das Backblech zu geben, um die Entstehung von Rauch zu verhindern.


8. Am Ende des Garvorganges das Blech mit dem Drehspieß herausziehen.
9. Um den Drehspieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.



3.4 Gebrauch des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Neben jedem Drehknebel ist der zugehörige Brenner angegeben. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf das größte Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf  stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel diesmal länger gedrückt halten.

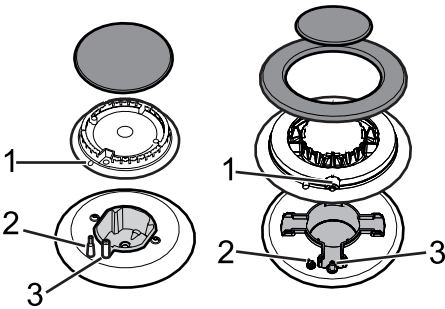


Bei unbeabsichtigtem Ausschalten wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf  stellen und mit dem nächsten Zündungsversuch mindestens 60 Sekunden warten.



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



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel 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 Topf Inhalts verhindert wird.



Durchmesser der Kochgefäße

- Hilfsbrenner: 12 - 14 cm.
- Mittelstarker Brenner: 16 - 24 cm.
- Starkbrenner: 18 - 26 cm.
- Blitzbrenner: 18 - 28 cm.

3.5 Gebrauch des Backofens



Bei in Betrieb stehendem Backofen muss der Deckel angehoben sein.



Es ist in keinem Fall möglich, den Gasofen und den Elektrogrill gleichzeitig zu benutzen.

Verwendung des Gasofens

Elektronische Funkenzündung:

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Den Gasofenknebel gegen den Uhrzeigersinn zwischen den Werten **MIN** und **MAX** drücken und drehen. Die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert.
3. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.



Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht anzündet, den Einschaltversuch unterbrechen, die Ofentür vollständig öffnen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.



Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, den Drehknebel in die deaktivierte Position stellen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.



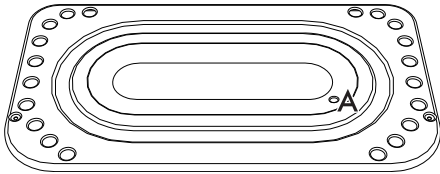
Gebrauch

Manuelle Zündung:



Vor dem eventuellen manuellen Anzünden muss sichergestellt werden, dass keine Stromspannung vorhanden ist (siehe Abschnitt „Bestehen von Stromspannung“).

1. Die Tür komplett öffnen.
2. Den Temperaturnebel gegen den Uhrzeigersinn zwischen die Werte **MIN** und **MAX** drücken und drehen.
3. Ein entzündetes Streichholz in das Flammenrohr **A** auf der Ofenplatte einfügen.



4. Die erfolgte Anzündung überprüfen.
5. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.




Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, den Drehknebel in die deaktivierte Position stellen und erst nach 60 Sekunden erneut versuchen, den Brenner anzuzünden.

Bestehen von Stromspannung

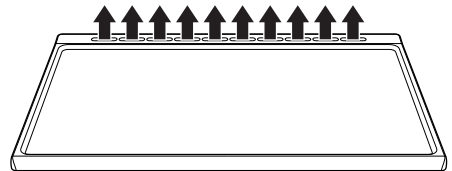
Vor dem manuellen Anzünden des Gasofenbrenners muss sichergestellt werden, dass keine Stromspannung besteht.

Nach Anschluss der Vorrichtung an das Stromnetz, muss einer der folgenden Vorgänge durchgeführt werden:

- Den Drehknebel des Minutenzählers auf die Position der Lampe  stellen, um die Innenbeleuchtung des Gerätes einzuschalten.

ODER

1. Den Deckel anheben.
2. Die Tür komplett öffnen.
3. Den Gasofenknobel gegen den Uhrzeigersinn zwischen den Werten **MIN** und **MAX** drücken und drehen.
4. Das Ausströmen der Luft aus den Schlitzen an der Rückseite des Kochfeldes überprüfen.







Anwendung des Elektrogrills



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Die Gardauer darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Den Funktionswahlknebel im Uhrzeigersinn auf das Symbol  oder  drücken und drehen.



Es ist in keinem Fall möglich, den Gasofen und den Elektrogrill gleichzeitig zu benutzen.

Liste der Funktionen



Beleuchtung

In dieser Position kann die Beleuchtung im Ofen während normaler Vorgänge eingeschaltet werden.



Gasbrenner

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur auf der unteren Seite erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen.



Gasbrenner + Lüfter

Zusammen mit dem Gasbrenner verteilt der Lüfter die Wärme auf gleichmäßige Weise. Diese Funktion eignet sich insbesondere für langsame Garvorgänge mit konstanter Temperatur.

+



Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Würstchen, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.



Grill + Umluft

Die vom Lüfter 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).



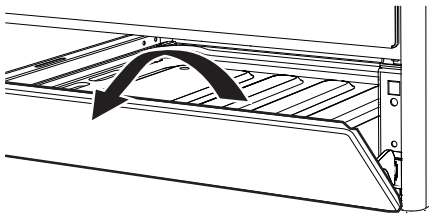
Auftaustufe

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

3.6 Gebrauch des Stauraums

Im unteren Teil des Herdes befindet sich der Stauraum, der dazu dient, notwendige Töpfe oder Metallgegenstände für den Gebrauch des Gerätes zu verstauen.

Zum Öffnen, die Seiten der Tür leicht drücken.



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 die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- 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 + Umluft

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



- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf der ersten Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, sobald er 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 Garvorgangs von Gebäck oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Glasscheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

Ratschläge für das Auftauen

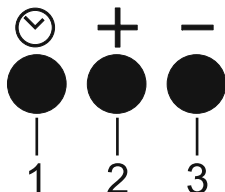
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.



3.8 Programmieruhr



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

Einstellung der Uhrzeit

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

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

Minutenzähler

i Der Minutenzähler unterbricht den Garvorgang nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Der Minutenzähler kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt aktiviert werden.

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



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

Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Solange der Signalgeber ertönt, die Taste drücken, um die Einstellung abzuändern.

Löschung der eingestellten Daten

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



Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht (Kg)	Schienen-Position von unten	Statischer Ofen		Backofen mit Umluft	
			Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Lasagne	3	3	230 - 240	50 - 60	230 - 240	45 - 50
Cannelloni	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30
Nudeln überbacken	2,5	2	220 - 230	25 - 30	220 - 230	25 - 30
Brathähnchen	1,2	2	200 - 210	80 - 90	200 - 210	70 - 80
Truthahnbrustfilet	3	2	200 - 210	90 - 100	200 - 210	90 - 100
Schweinelende	1,2	2	210 - 220	70 - 75	200 - 210	70 - 75
Gebratenes	1,5	2	200 - 210	75 - 80	200 - 210	75 - 80
Lamm	1,5	2	200 - 210	90 - 95	200 - 210	90 - 95
				1. Seite 2. Seite		1. Seite 2. Seite
Schweinekotelett	1	3	Grill	15 8	Grill + Umluft	15 8
Hamburger	1	3	Grill	11 7	Grill + Umluft	11 7
Bratwurst	1,5	3	Grill	15 5	Grill + Umluft	15 5
Rippchen	1,5	3	Grill	15 5	Grill + Umluft	15 5
Fleischspieße	1,5	3	Grill	11 10	Grill + Umluft	11 5
Makrele	8	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30
Lachsforelle	1,3	2	180 - 190	35 - 40	180 - 190	35 - 40
Steinbutt	1	2	180 - 190	25 - 30	180 - 190	25 - 30
Fischspiesse	1	3	Grill	7 3	Grill	7 5
Pizza	1	3	240	12 - 15	240	12 - 15
Plätzchen/Kekse	1	3	190	18	180	18
Paradiestorte	1	2	190	50 - 55	180	55 - 60
Mürbeteigkuchen	1	3	190	35 - 40	180	35 - 40
Rührteigkuchen	1,2	3	190	45 - 50	180	50 - 55

Die in der Tabelle angeführten Zeiten verstehen sich ohne die Vorheizzeiten und sind nur Richtwerte.

DE



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Reinigung des Kochfeldes

1. Das nicht scheuernde Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch geben und die Oberflächen reinigen.
2. Gründlich nachspülen.
3. Mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Reinigung der Roste des Kochfeldes, der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

1. Die Elemente vom Kochfeld nehmen.
2. Mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen.
3. Mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch sorgfältig abtrocknen.
4. Die Elemente erneut auf das Kochfeld aufsetzen.



Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Veränderung 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 keiner Weise beeinträchtigt.

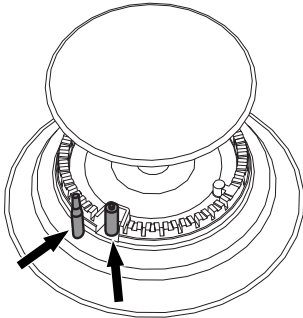
Ratschläge zur Reinigung des Kochfeldes

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



Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente

- Sofern erforderlich, die Zündkerzen und Thermoelemente mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Eventuelle trockene Rückstände mit einem Holzstäbchen oder einer Nadel entfernen.



Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Roste/Backbleche;
- die Dichtung.



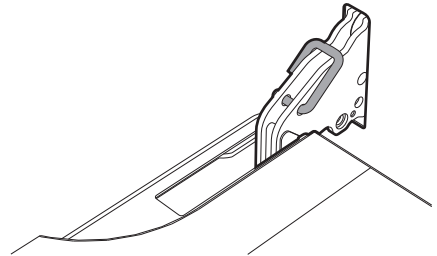
Es empfiehlt sich, den Backofen bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

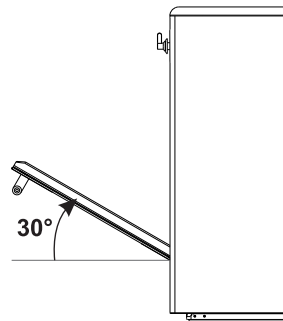
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

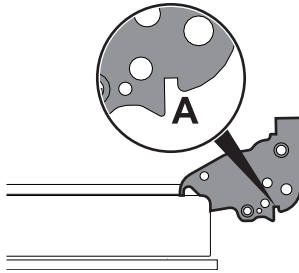
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Backofen 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.

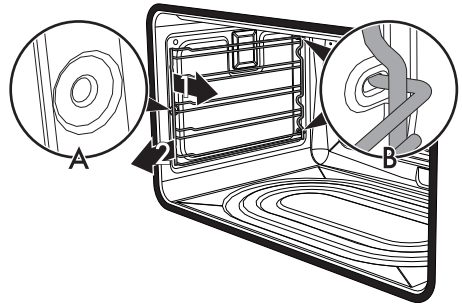


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



4.4 Reinigung der Türverglasung

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

4.5 Reinigung des Ofeninneren

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

- Alle abnehmbaren Teile entfernen. Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.



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.



4.6 Außergewöhnliche Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

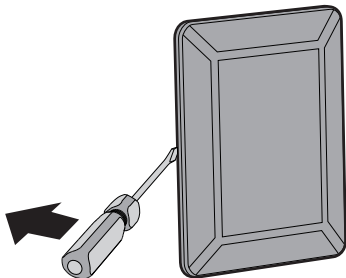


Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

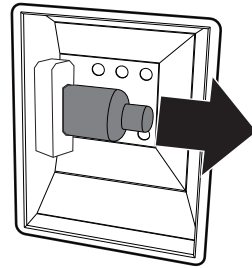
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

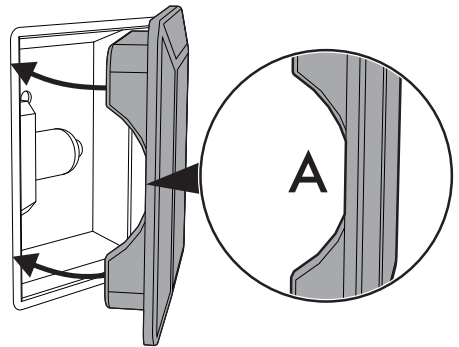


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die neue Lampe einsetzen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.



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

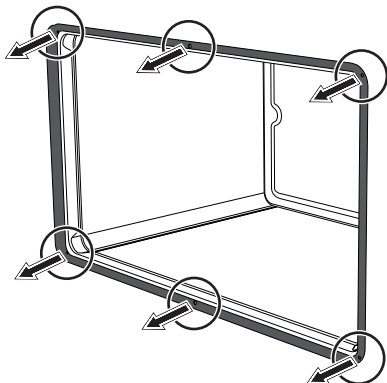


Reinigung und Wartung

Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken und in der Mitte angeordneten Haken lösen und die Dichtung nach außen hin ziehen.



Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die an den 4 Ecken und in der Mitte der Dichtung angeordneten Haken einsetzen.

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Was tun, wenn...

Das Gerät funktioniert nicht.

- Der Schalter ist defekt: Den Sicherungskasten überprüfen und sicherstellen, dass der Schalter funktionstüchtig ist.
- Leistungsabfall: Sicherstellen, dass die Kontrollleuchten des Gerätes funktionstüchtig sind.

Der Gasbrenner zündet nicht.

- Leistungsabfall oder Feuchtigkeit an den Zündkerzen: Den Gasbrenner mit einem Feuerzeug oder einem Streichholz anzünden.

Der Backofen erwärmt sich nicht.

- Sicherung defekt: Den Schalter überprüfen und ggf. austauschen.
- Der Funktionswahlknebel wurde nicht eingestellt: Den Funktionswahlknebel einstellen

Alle im Backofen zubereitete Speisen verbrennen in nur kurzer Zeit.

- Thermostat defekt: Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen

Die Türverglasung beschlägt, wenn der Backofen heiß ist.

- Ein ganz normales Verhalten, das durch den Temperaturunterschied verursacht wird: Es hat keinen Einfluss auf die Betriebsleistung des Backofens.



5 Installation

5.1 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen 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 Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

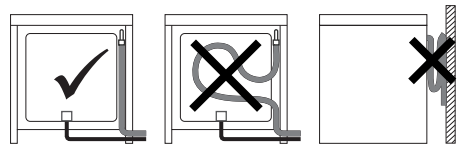
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe 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 die 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 schneidenden Gegenständen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Falls der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gas ausströmt in den Raum verursacht, nicht versuchen ihn zu reparieren, sondern mit einem neuen Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfallsdatum nicht überschritten ist.

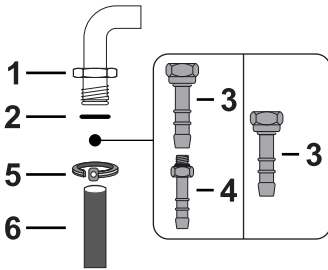


Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.



Installation

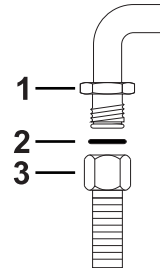
Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den Schlauchnippel **3** angeschraubt werden. Nach dem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



Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch:

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen 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.



Anschluss mit Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben.



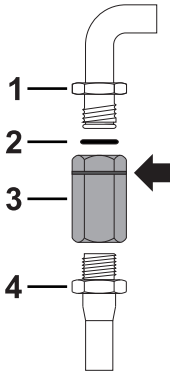
Der Anschluss mit einem vorschriftsmäßigen Gummischlauch ist nur zulässig, wenn der Schlauch auf seiner ganzen Länge inspizierbar ist.



Der Innendurchmesser des Schlauches muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.



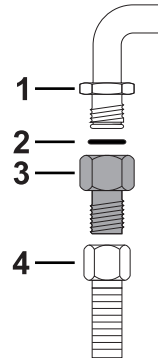
Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die Baugruppe und den Anschluss legen.



Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

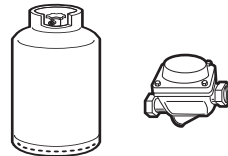
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

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



Flüssiggasanschluss

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



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



Installation

Belüftung der Räume

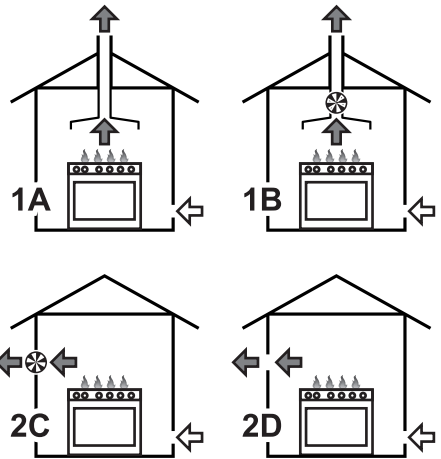
Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß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

Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die 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

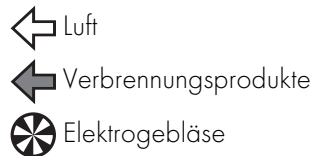
Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der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

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 Fenstergebläses.
- D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.



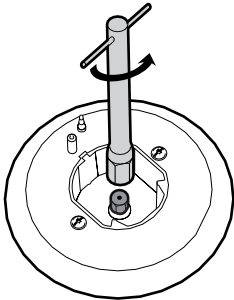


5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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

Austausch der Düsen

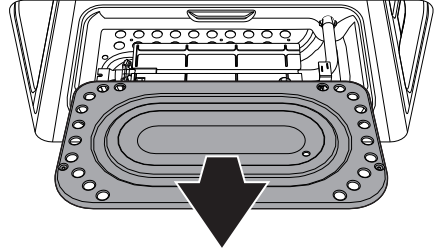
1. Gitterroste, Brennerdeckel und Kronenbrenner entfernen, um auf die Brenner einwirken zu können.
2. Je nach verwendetem Gastyp die Düsen mit einem 7mm-Steckschlüssel ersetzen (siehe „Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“).



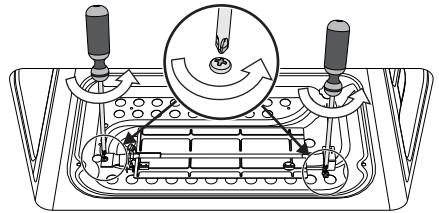
3. Die Brenner wieder korrekt in ihre vorgesehenen Sitze positionieren.

Austausch der Düse des Ofenbrenners

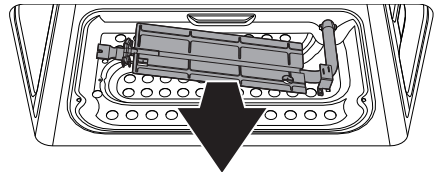
1. Die Tür öffnen und alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen.
2. Die Platte entfernen.



3. Die Befestigungsschrauben des Ofenbrenners vom Boden lösen.



4. Den Brenner seitlich anheben und zu sich hinziehen, um ihn aus seiner Aufnahme zu nehmen.

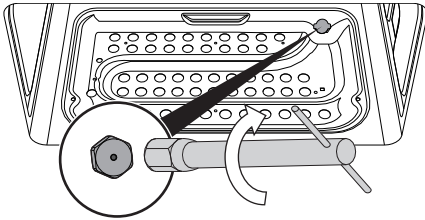
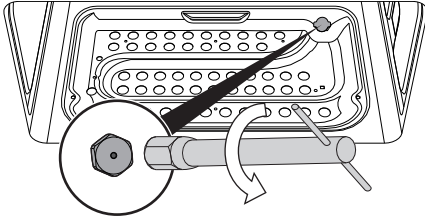



Sicherstellen, dass das Thermoelement oder die Zündkerze während dieses Vorgangs nicht beschädigt wird.




Installation

5. Die Düse unter Verwendung eines Rohrschlüssels von 7 mm durch eine für den verwendeten Gastyp geeignete Düse ersetzen.



 Der Drehmoment der Düse muss gleich 4 Nm sein.

6. Nach Austausch der Düse den Brenner erneut in seine Aufnahme setzen.

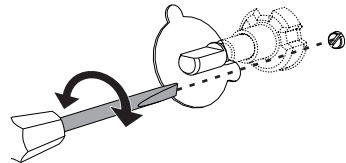
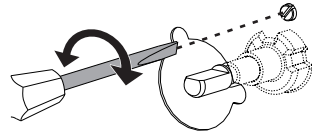
 Sicherstellen, dass das Thermoelement oder die Zündkerze während dieses Vorgangs nicht beschädigt wird.

7. Die Befestigungsschrauben des Brenner erneut festziehen.
8. Den Deckel fest in seine Aufnahme einsetzen.

Einstellung der Kleinstellung für Erdgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube regulieren, die sich neben dem Stab des Hahns befindet (je nach Modell), bis eine gleichmäßige kleinste Flamme erzielt ist.

Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen. Dazu den Griff schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf dabei nicht ausgehen. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.

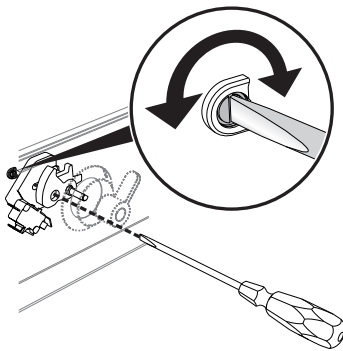




Einstellung der Kleinstellung des Ofenbrenners

Das Thermostat des Backofens ist mit einer Schraube zur Regulierung der Mindestflamme ausgestattet. Bei Verwendung einer anderen Gasart muss die Mindestflamme wie folgt eingestellt werden:

1. Den Backofenbrenner anzünden und ihn bei geschlossener Tür und ohne Bodenplatte etwa 10/15 Minuten auf dem Höchstwert halten. Nach Ablauf dieser Zeit den Drehknebel auf den Mindesttemperaturwert stellen.
2. Den Drehknebel abziehen und mittels eines Schlitzschraubenziehers den Backofenbrenner regulieren.
3. Bei Verwendung von Flüssiggas muss die Einstellschraube bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn angezogen werden.



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Stab des Gashahns 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 im Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und klemmen. In diesem Fall ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.



Installation

Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

Erdgas G20	AUX	SR	R	UR	Backofen
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	115	145	150
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	900
Erdgas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR	Backofen
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	152	165
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	900
Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR	Backofen
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	74	77	85
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)	(Z)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600	1000
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	211	276	305
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	207	271	300

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



5.3 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am 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 Gerätebetriebs
Brandgefahr

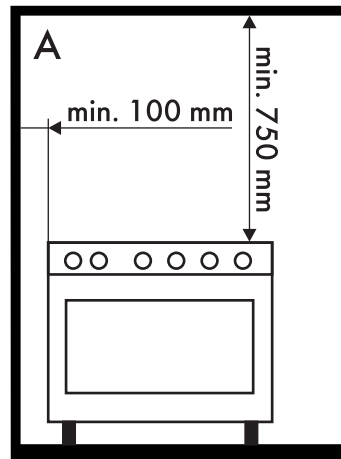
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

Allgemeine Informationen

Dieses Gerät 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 zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:

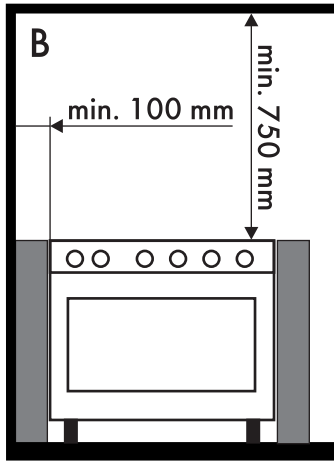


A - Klasse 1

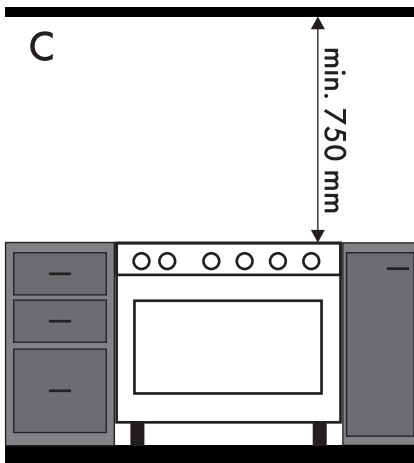
(Freistehendes Gerät)



Installation



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)

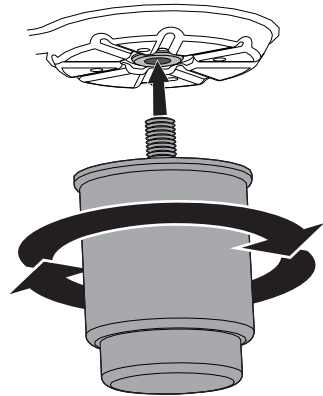
Positionierung und Nivellierung



Schweres Gerät

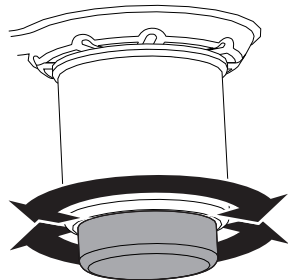
Gefahr von Schäden am Gerät

- Zuerst die vorderen und anschließend die hinteren Füße festschrauben.
- Nach der Ausführung des Gas- und Stromanschlusses, die vier mitgelieferten Füße am Gerät festschrauben.



Zur Erzielung einer ausreichenden Stabilität muss das Gerät eine perfekte Ebnung aufweisen:

- Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben.



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

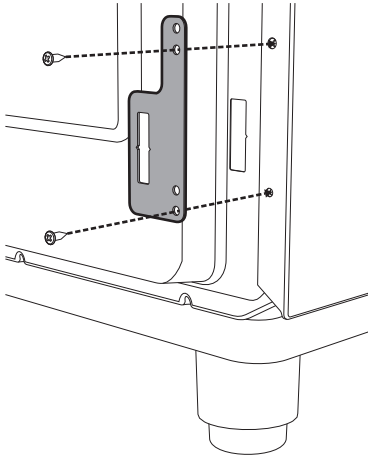


Wandbefestigung

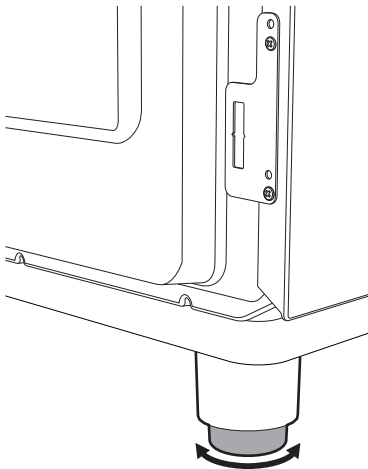


Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die Stützvorrichtungen installiert werden.

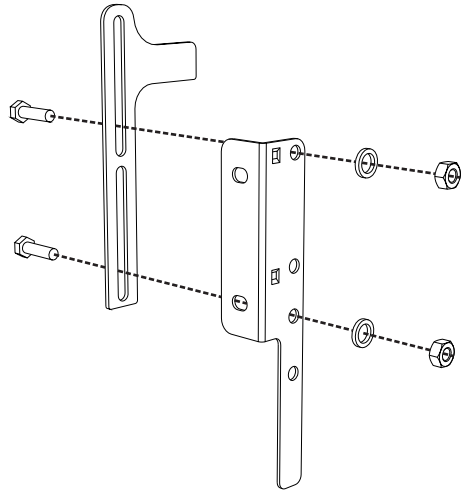
1. Die Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer an der Rückseite des Gerätes anschrauben.



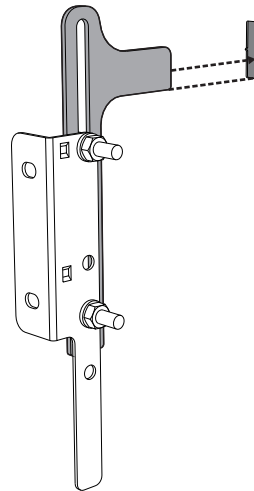
2. Die Höhe der 4 Stützfüße regulieren.



3. Den Befestigungsbügel zusammensetzen.



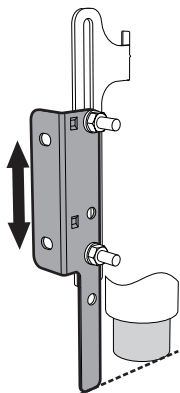
4. Die Hakenbasis des Befestigungsbügels auf die Schnittbasis der Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer ausrichten.



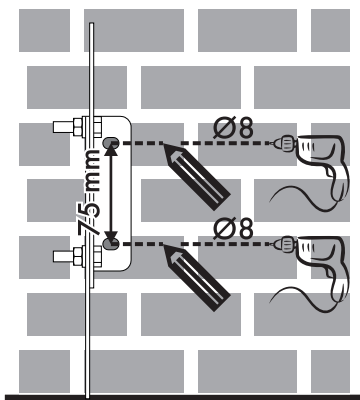


Installation

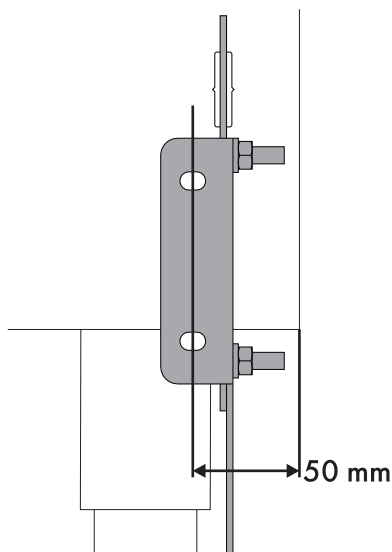
5. Die Basis des Befestigungsbügels bis zum Boden ausrichten und die Befestigungsschrauben anziehen.



7. Den Bügel an die Wand versetzen und die Position der in die Mauer zu bohrenden Löcher markieren.

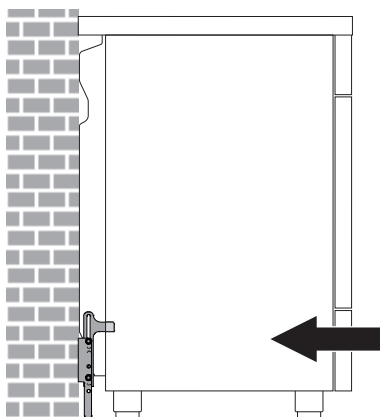


6. Einen Abstand von 50 mm zwischen der Geräteseite und den Löchern des Bügels einhalten.



8. Nach der Bohrung der Löcher den Bügel mittels Dübel und Schrauben an der Wand befestigen.

9. Den Herd an die Wand schieben und den Bügel gleichzeitig in die an der Rückseite des Gerätes befestigte Platte einfügen.





5.4 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

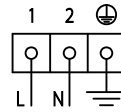
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- 220-240 V 1N~



Dreipoliges Kabel 3 x 0,75 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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



5.5 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Den Gewindebogen des Anschlusses nicht abschrauben oder aufbrechen. Es besteht die Gefahr, diesen Teil des Gerätes zu beschädigen, was zum Verfall der Herstellergarantie führen könnte.
- Alle Anschlüsse mithilfe von Wasser und Seife auf ein eventuelles Entweichen von Gas überprüfen. KEINE offenen Flammen verwenden, um ein eventuelles Entweichen von Gas zu ermitteln.
- Alle Brenner einzeln und gleichzeitig zünden, um den sachgemäßen Betrieb der Gasventile, des Brenners und der Zündung zu gewährleisten.
- Den Drehknebel der Brenner auf das kleine Flammensymbol drehen und die Stabilität der Flamme eines jeden Brenners, einzeln und alle zusammen, prüfen.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.



914777521/B