

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	152
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	152
1.2 Haftung des Herstellers	156
1.3 Zweck des Gerätes	157
1.4 Typenschild	157
1.5 Dieses Bedienungshandbuch	157
1.6 Entsorgung	157
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	158
1.8 So können Sie Energie sparen	159
1.9 Leitfaden für europäische Kontrollstellen	159
2 Beschreibung	160
2.1 Allgemeine Beschreibung	160
2.2 Kochfeld	161
2.3 Bedienblende	161
2.4 Weitere Teile	162
2.5 Verfügbares Zubehör	163
3 Gebrauch	165
3.1 Erster Gebrauch	166
3.2 Gebrauch der Zubehörteile	166
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	167
3.4 Gebrauch des Stauraums	168
3.5 Gebrauch des Backofens	168
3.6 Ratschläge zum Garen	171
3.7 Programmieruhr	173
4 Reinigung und Wartung	179
4.1 Reinigung des Gerätes	179
4.2 Ausbau der Backofentür	180
4.3 Reinigung der Türverglasung	181
4.4 Reinigung des Ofeninneren	181
4.5 Pyrolyse	181
4.6 Außergewöhnliche Wartung	183
5 Installation	185
5.1 Gasanschluss	185
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	188
5.3 Elektrischer Anschluss	193
5.4 Positionierung	195
5.5 Für den Installateur	199

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 sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- 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 beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Sicherstellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Der Garvorgang muss immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.



- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Garvorgangs muss die Backofentür fest verschlossen sein.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Den Stauraum (wo vorhanden) 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.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM (SOFERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT

VORNEHMEN.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

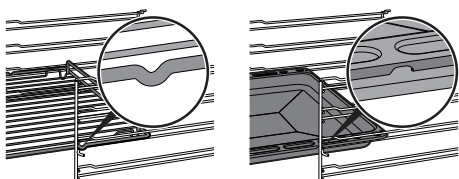
- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel bzw. scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Bruch der Glasoberfläche führen können.
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und



Hinweise

Wärmeauslasse nicht abdecken.

- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- 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 Backofens gerichtet sein.



- Das Gerät während der Garvorgänge nicht unbeaufsichtigt lassen, da dies zu Überhitzung und Verbrennung von Fett und Öl führen kann. Besonders vorsichtig vorgehen
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen verwenden.
- Keine Dosen oder geschlossene Behälter in den

Backraum einführen.

- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backraumboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.



- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Vor der Installation prüfen, ob die Gasversorgung am Installationsort (Gasart und -druck) und die Regelung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät ist nicht an ein System zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsrichtlinien installiert werden. Besonders auf die Belüftungsanforderungen achten.



Hinweise

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett der Gaseinstellung angegeben.
- Der Gasanschluss darf nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden.
- 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.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- 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.

Für dieses Gerät

- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes 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 Nichtoriginalersatzteilen.

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 Typenschild

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

1.5 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.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. 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.
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



Hinweise

- 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.

1.7 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.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von
Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



1.8 So können Sie Energie sparen

- Das Gerät nur dann vorheizen, wenn es vom Rezept verlangt wird.
- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Backraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Backraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- 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.
- Den Backraum stets sauber halten.

1.9 Leitfaden für europäische Kontrollstellen

Fan forced mode

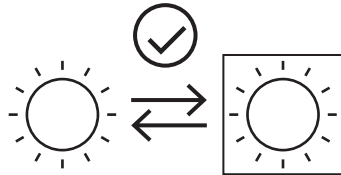
Die ÖKO-Funktion zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse entspricht den Vorgaben der europäischen Norm EN 60350-1.

Technische Daten zur Energieeffizienz

Informationen gemäß der europäischen Energiekennzeichnungs- und Ökodesign-Verordnung sind in einem separaten Dokument enthalten, das der Produktleitung beiliegt. Diese Angaben sind im „Produktinformationsblatt“ zu finden, das von der Website auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite heruntergeladen werden kann.

Leuchtquellen

- Dieses Gerät weist Lichtquellen auf, dessen Leuchtelemente vom Benutzer ausgetauscht werden können.

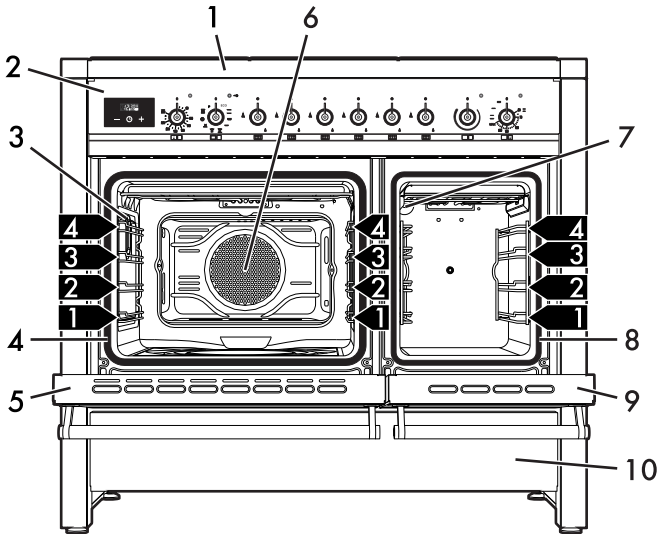


- Die in dem Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen $\geq 300^{\circ}\text{C}$ geeignet und für die Verwendung in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen.
- Dieses Gerät enthält Lichtquellen der Leistungsklasse „G“.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Kochfeld

2 Bedienblende

3 Lampe des Hauptofens

4 Dichtung des Hauptofens

5 Tür des Hauptofens

6 Lüfter

7 Lampe des HilfsOfens

8 Dichtung des HilfsOfens

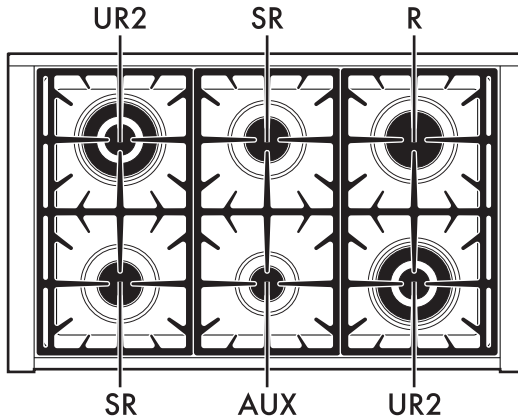
9 Tür des HilfsOfens

10 Stauraum

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



2.2 Kochfeld



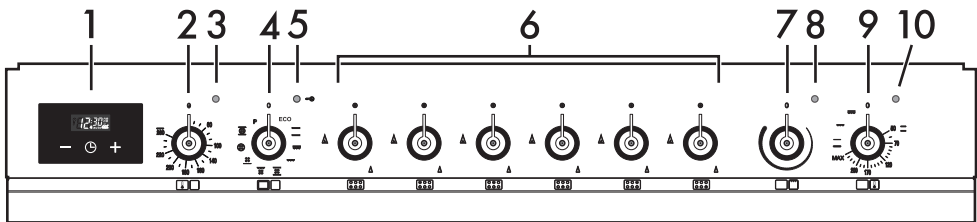
AUX = Hilfsbrenner

SR = Mittelstarker Brenner

R = Starkbrenner

UR2= Blitzbrenner

2.3 Bedienblende



1 Programmieruhr

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit, zur Einstellung von programmierten Garvorgängen und Einstellung des Minutenzählers.

2 Temperaturknebel des Hauptofens

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

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

3 Kontrolllampe des Hauptofens

Blinkt, um anzuzeigen, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht; nach Erreichen der Temperatur leuchtet sie dauerhaft auf.



Das unterschiedliche Verhalten der Temperatur-Kontrolllampen ist nicht als Defekt anzusehen.



Beschreibung





4 Funktionsknebel des Hauptofens

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

5 Kontrolllampe der Türverriegelung

Die Kontrolllampe schaltet sich ein, sobald man den automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) aktiviert.

6 Knebel der Kochfeldbrenner

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

7 Drehknebel regulierbarer Grill Zusatzofen

Den Drehknebel des regulierbaren Grills Zusatzofen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

8 Kontrolllampe regulierbarer Grill Zusatzofen

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass der Grill eingeschaltet ist.

9 Thermostatknopf des Hilfsofens

Die Auswahl der Gartemperatur wird durch das Drehen des Drehknebels im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50° und 220°C festgelegt.

Um den Backofen einzuschalten, den Drehknebel auf irgend eine beliebige Funktion im Uhrzeigersinn drehen.

10 Kontrolllampe des Zusatzofens

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich der Zusatzofen in der Aufheizphase befindet. Das Erlöschen dieser Kontrolllampe zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinklicht bedeutet, dass die eingestellte Temperatur im Inneren des Backofens auf dem eingestellten Wert gehalten wird.

2.4 Weitere Teile

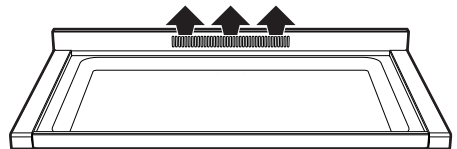
Schienen zur Positionierung

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).

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse kühlt die Öfen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Gang.

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





Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion **P**/ECO ausgewählt wird;

2.5 Verfügbares Zubehör

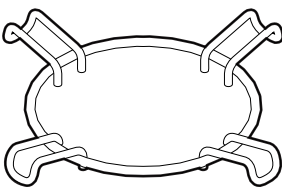


Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



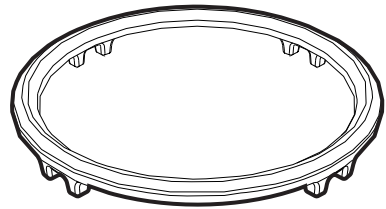
Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Wok-Rostaufsatz

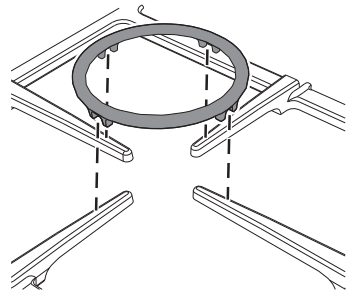


Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

Erhöhtes Rost



Um einer Beschädigung der Arbeitsplatte vorzubeugen, steht ein erhöhtes Rost zur Verfügung, das unter den Töpfen positioniert wird, wenn diese die Durchmesser, die in der Tabelle „Durchmesser der Töpfe“ im Abschnitt 3.3 „Verwendung des Kochfeldes“ angeführt sind, überschreiten.

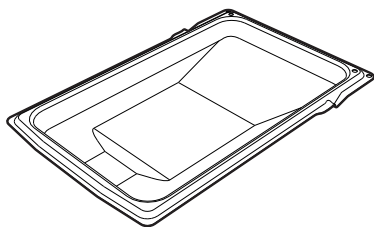
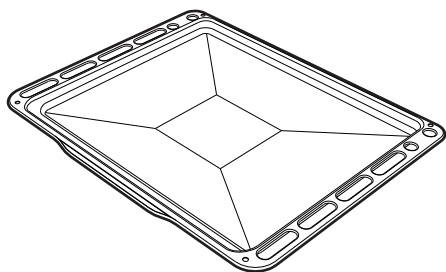


Der Rost muss auf dem Gitterrost des Kochfeldes positioniert werden, wie in der untenstehenden Abbildung dargestellt. In jedem Fall dürfen die Töpfe mit einem Durchmesser von über 26 cm ausschließlich auf den Blitzbrenner (**UR2**) positioniert werden. Dieser Rost kann zudem für „Wok“-Pfannen (chinesische Pfannen) verwendet werden.



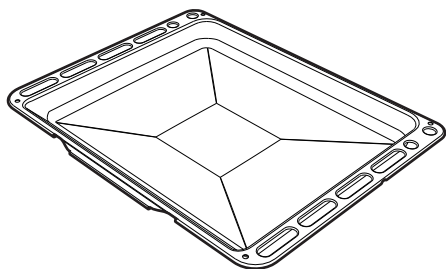
Beschreibung

Backblech



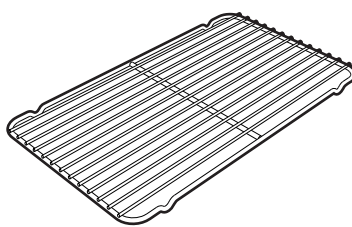
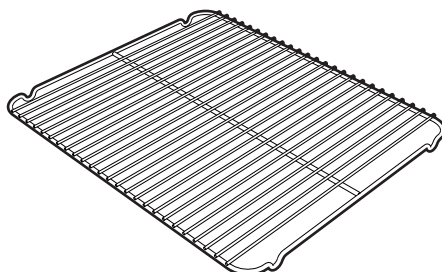
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

Tiefes Backblech



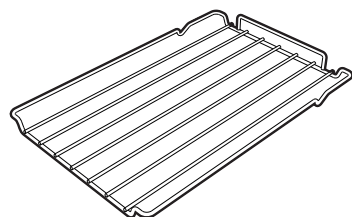
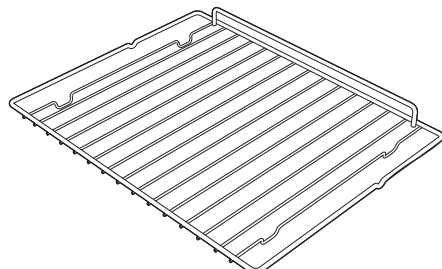
Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden, und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

Rost für Backblech



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

Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.



3 Gebrauch

Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren der Öfen während des Betriebs Verbrennungsgefahr

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



Hohe Temperatur im Inneren des Stauraums Verbrennungsgefahr

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



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

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



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

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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniopapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden stellen.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich von dem Kochfeld entfernt werden.

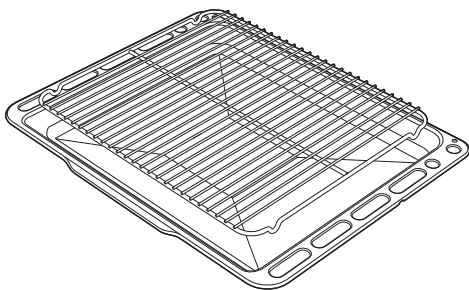
3.1 Erster Gebrauch

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 reinigen (siehe 4 Reinigung und Wartung). Die leeren Öfen bis zur Höchsttemperatur aufheizen, um eventuell vorhandene Herstellungsrückstände zu beseitigen.

3.2 Gebrauch der Zubehörteile

Rost für Backblech

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

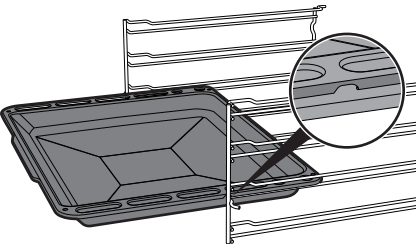
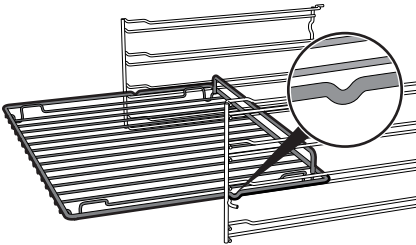




Roste und Backbleche

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.



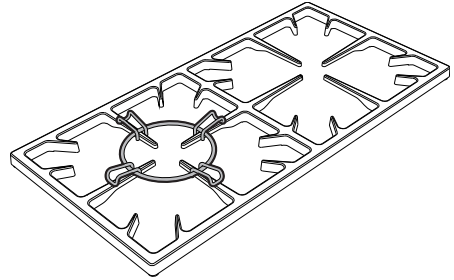
Die Roste oder Backbleche bis zum Anschlag einschieben.




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

Reduziersterne

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



3.3 Gebrauch des Kochfeldes


Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Drehknebel gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das große 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.



Gebrauch

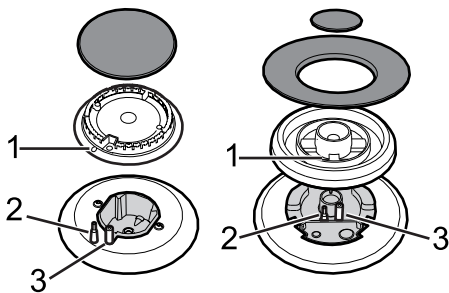
Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel länger gedrückt halten.



Bei unbeabsichtigtem Ausschalten, wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf  stellen und mit dem nächsten Anschaltversuch 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, die Zündkerzen und die Thermoelemente aneinander ausgerichtet sind (A).



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

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

klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topf Inhalts verhindert wird.

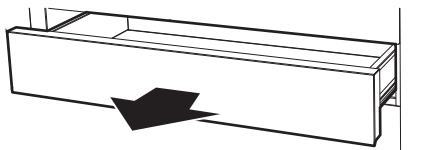


Durchmesser der Kochgefäße

- **AUX:** 12 - 14 cm.
 - **SR:** 16 - 24 cm.
 - **R:** 18 - 26 cm.
 - **UR2:** 18 - 26 cm.
- Topfdurchmesser mit erhöhtem Rost:
- **UR2:** 26 - 28 cm.

3.4 Gebrauch des Stauraums

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



3.5 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Garfunktion mit dem Funktionsknebel wählen.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.



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



Funktionen des Hauptofens

ECO ECO
Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.


Sie wird für alle Arten von Speisen empfohlen, außer denen, die viel Feuchtigkeit erzeugen können (zum Beispiel Gemüse).


Um eine maximale Stromersparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.


i Das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs in der ECO-Funktion sollte vermieden werden.

i Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger und kann von der Menge der Speisen abhängen, die in den Innenraum des Ofens geschoben werden.

i Die ECO-Funktion ist eine Funktion zum schonenden Garen und wird für Garvorgänge empfohlen, die keine Temperaturen über 210°C erfordern; Für Garvorgänge bei höheren Temperaturen wird empfohlen, eine andere Funktion zu wählen.

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

 **Breiter 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 das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.

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



Statisch + Umluft

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



Grill + Umluft

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



Unterhitze + Umluft

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

Bei den Pyrolysemodellen werden die Sonderfunktionen Auftaustufe und Hefestufe des Teigs von demselben Symbol dargestellt.



Heißluft + Umluft

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



Turbo

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die ein starkes Garen erfordern.



Pyrolyse

Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.



Funktionen des Hilfsofens

Statisch

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

Unterhitze

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 und salziges Gebäck und Kuchen, Mürbeteig und Pizzen.

Kleiner Grill

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

Breiter 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 das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.

3.6 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

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


Ratschläge zum Garen von Fleisch

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



werden.

Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill + Umluft

- Das zu grillende Fleisch kann auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.
- Bei der Funktion Grill empfiehlt es sich, den Temperaturnebel auf den höchsten Wert auf das Symbol  zu drehen, um den Garvorgang zu optimieren.
- Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter.
- Das Backblech auf die erste Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Gardauer darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten (Multifunktionsöfen) oder 30 Minuten (Hilfsöfen) nicht überschreiten.

Ratschläge zum Backen von Gebäck 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 das Gebäck fertig.

- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es 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 und Aufgehen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens 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 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.






3.7 Programmieruhr




 Taste zur Wertverminderung


 Taste der Uhr





 Taste zur Werterhöhung




 Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol Gardauer  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden. Die Taste  drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

Einstellung der Uhrzeit

 Bei nicht eingestellter Uhrzeit kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Ziffern .

1. Die Taste der Uhr  zwei Sekunden lang gedrückt halten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
2. Mit den Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  kann die Uhrzeit eingestellt werden. Die Taste gedrückt halten, um schnell durchzulaufen.
3. 7 Sekunden lang abwarten. Der Punkt zwischen den Stunden und den Minuten hört auf zu blinken.
4. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass das Gerät bereit ist, das Garen anzufangen.

 Zur Änderung der Uhrzeit die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  zwei Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit einstellen.



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang

i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

1. Die Taste der Uhr gedrückt halten, bis das Symbol erscheint.
2. Erneut die Taste der Uhr drücken. Im Display erscheinen das Symbol und die Anzeige abwechselnd zur aktuellen Uhrzeit.
3. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung und zur Wertverminderung die gewünschten Garminuten einstellen.
4. Eine Garfunktion und -temperatur wählen.
5. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und an.

Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Im Display erlischt das Symbol , blinkt das Symbol und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

6. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

7. Die Taste der Uhr drücken, um die Programmieruhr zurückzusetzen.

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



Gleichzeitig die Tasten zur Werterhöhung und zur Wertverminderung gedrückt halten, um die eingestellte Programmierung zu löschen, und den Ofen manuell auszuschalten.



Programmierter Garvorgang

i Der programmierte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

1. Eine Gardauer wie im vorherigen Abschnitt „Zeitgesteuerter Garvorgang“ beschrieben einstellen.
2. Die Taste Menü 2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Erneut die Taste Menü drücken. Im Display erscheinen die Ziffern und die Anzeige und das Symbol blinkt (zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit ist 17:30 Uhr)





4. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen. (zum Beispiel 1 Stunde)

5. Die Taste Menü  drücken. Das Display zeigt die Anzeige  abwechselnd mit der Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an (zum Beispiel ist die Garzeitende 18:30 Uhr)



6. Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einstellen. (zum Beispiel auf 19:30 Uhr)



Es muss berücksichtigt werden, dass der Garzeit einige Minuten für das Vorheizen des Backofens hinzugefügt werden müssen.


7. Etwa sieben Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und die Symbole  und  leuchten.

8. Die Garfunktion und -temperatur wählen.

9. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol  blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.

10. Den Funktions- und Temperaturnebel wieder auf **0** stellen.

11. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

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






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



Es ist nicht möglich, programmierten Garvorgänge von mehr als 24 Stunden einzustellen.



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten. Erneut die Taste Menü  drücken. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige  und die verbleibende Garzeit.










Minutenzähler




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 der Uhr  einige Sekunden lang gedrückt halten. Das Display zeigt die Ziffern  und das blinkende Symbol  an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  die gewünschten Minuten einstellen.
3. Etwa 5 Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Einstellung des Minutenzählers zu beenden. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen  und  an.




Ein akustisches Signal wird am Ende der eingestellten Zeit ausgegeben.

4. Die Taste zur Wertverminderung  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.






Der Minutenzähler kann zwischen 1 Minute und eine Maximum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Änderung der eingestellten Werte

1. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
2. Mithilfe der Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  die gewünschten Minuten einstellen.

Löschung der eingestellten Daten

1. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
2. Die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  gleichzeitig gedrückt halten.
3. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

Auswahl des akustischen Signalgebers

Der Signalgeber kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden.





1. Die Tasten zur Werterhöhung  und zur Wertverminderung  gleichzeitig gedrückt halten.
2. Erneut die Taste der Uhr  drücken.
3. Die Taste zur Wertverminderung  drücken, um ein anderes akustisches Signal zu wählen.



Tabelle der Garvorgänge (Hauptofen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Nudeln überbacken	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalbsbraten	2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	3	250/280	15	
Roastbeef	1	Turbo/Heißluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im	2 - 3	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	3	250/280	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	3	250/280	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	4	250/280	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	3	250/280	10	5
Rinderfilet	1	Grill	4	250/280	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo/Heißluft	2	160 - 170	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo/Heißluft	2	160 - 170	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo/Heißluft	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Statisch + Umluft	2	250/280	8 - 10	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Heißluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Marmelademürbeteigku	1	Statisch	2	170	30 - 40	
Ricotta-Kuchen	1	Heißluft	2	160 - 170	55 - 60	
Gefüllte Tortellini	1	Turbo/Heißluft	2	160	20 - 25	
Paradiestorte	1,2	Heißluft	2	160	55 - 60	
Windbeutel	1,2	Turbo/Heißluft	2	180	80 - 90	
Biskuitgebäck	1	Heißluft	2	150 - 160	55 - 60	
Reistorte	1	Turbo/Heißluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge (Hilfsfen)

Gerichte	Gewicht (Kg)	Funktion	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)	
Gebratenes	1	Oberhitze+Unterhitze	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Brathähnchen	1	Oberhitze+Unterhitze	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					1. Seite	2. Seite
Koteletts	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0.6	Grill	4	250	7	3
Schweinewürstchen	0.6	Grill	4	250	15	-
Schweinerippchen	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Speck	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Reinigung und Wartung

Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

4.1 Reinigung des Gerätes

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

Tägliche Reinigung

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

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

Flecken oder Speiserückstände

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

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofaser Tuch trocknen.

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

Gitterroste des Kochfeldes

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



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

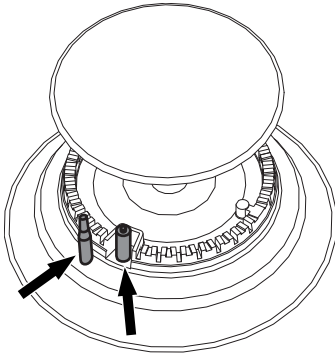
Kronenbrenner und Brennerdeckel

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



Zündkerzen und Thermoelemente

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

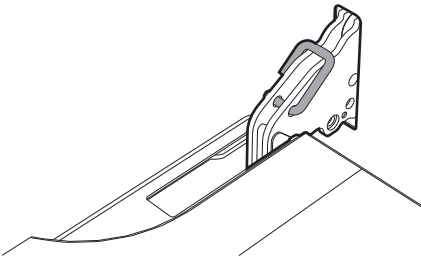


4.2 Ausbau der Backofentür

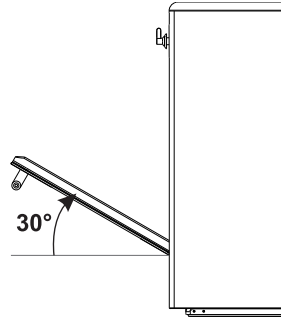
Die Backofentüren können ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

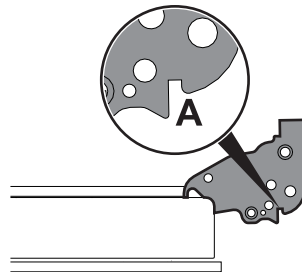
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



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



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





4.3 Reinigung der Türverglasung

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

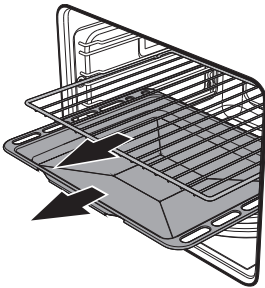


Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

4.4 Reinigung des Ofeninneren

Die Backöfen werden optimal erhalten, wenn sie bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt werden.

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.



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



Es empfiehlt sich, die Backöfen 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.

4.5 Pyrolyse



Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum extrem einfach gereinigt werden.



**Unschonemäßiger Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.

Vorbereitende Maßnahmen

Vor dem Start der Vapor Clean:

- Die Innenverglasung gemäß der üblichen Reinigungsanweisungen reinigen.
- Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe sprühen (die auf dem Produkt angegebenen Hinweise beachten). Das Reinigungsmittel 60 Minuten einwirken lassen, es abspülen und die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofaser Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums vollständig ausbauen.
- Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
- Die Tür schließen.



Reinigung und Wartung

Einstellung der Pyrolyse

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **P** drehen. Auf dem Display wird die Anzeige **dur** abwechselnd mit der Mindestdauer der Pyrolyse (2 Stunden) angezeigt.
2. Auf die Tasten **—** oder **+** einwirken, um die Dauer des Reinigungszyklus zwischen einem Minimum von 2 Stunden und einem Maximum von 3 Stunden und 30 Minuten einzustellen.



Empfohlene Dauer der Pyrolyse:

- Wenig verschmutzt: 2 Stunden.
- Mäßig verschmutzt: 2 Stunden und 45 Minuten.
- Stark verschmutzt: 3 Stunden und 30 Minuten.

3. Zur Bestätigung des Pyrolysestarts die Taste **⌚** drücken.
4. Eine Minute nach Beginn der Pyrolyse wird die Tür durch eine Vorrichtung gesperrt, die jeden Öffnungsversuch verhindert (die Kontrolllampe der Türverriegelung leuchtet auf).
5. Am Ende der Pyrolyse blinken alle Zahlen auf dem Display, während ein akustisches Signal das Ende des automatischen Reinigungszyklus anzeigt.
6. Den Funktionsknebel wieder auf die Position „0“ stellen.



Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden.

7. Die Tür bleibt gesperrt, bis die Temperatur im Inneren des Ofens unter die Sicherheitsstufe sinkt.
8. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Einstellung der programmierten Pyrolyse

Die Uhrzeit für den Beginn der Pyrolyse kann wie die anderen Backofenfunktionen eingestellt werden.

1. Nachdem die Pyrolyse gestartet wurde (siehe „Einstellung der Pyrolyse“), die Taste **⌚** für 2 Sekunden gedrückt halten.
2. Die Taste **⌚** gedrückt halten, bis die Anzeige **En₄d** auf dem Display erscheint.
3. Innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten **—** und **+** die Uhrzeit für die Beendung des Reinigungszyklus einstellen.
4. Die Taste **⌚** drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen.



Bei der Einstellung der Pyrolyse aufpassen, dass der Funktionsknebel nicht verstellt wird. In diesem Falle werden die durch die Programmieruhr eingestellten Daten gelöscht und müssen dann neu eingestellt werden.

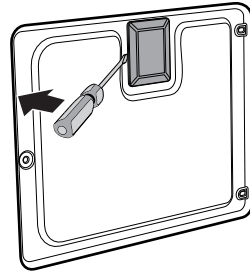


Während der ersten Pyrolyse ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach der ersten Pyrolyse verschwindet.

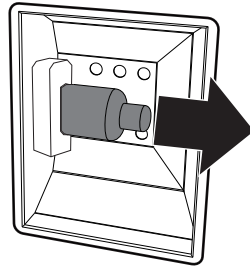


Während der Pyrolyse erzeugen die Gebläse aufgrund der schnelleren Drehung ein lautes Geräusch. Dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Gebläse noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Möbelwände und der Backofenfront zu verhindern.

3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampen dürfen nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.

4.6 Außergewöhnliche Wartung



**Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.

Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hauptofen)

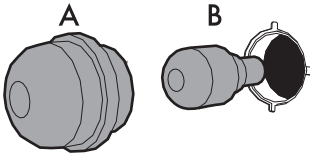
1. Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.

5. Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W).
6. Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.
7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung (Hilfsofen)

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



3. Die Schutzabdeckung **A** wieder montieren.



5 Installation

5.1 Gasanschluss



**Gasaustritt
Explosionsgefahr**

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10-15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden 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.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Die Einstellbedingungen für dieses Haushaltsgerät stehen auf dem Etikett für die Gaseinstellung.

Allgemeine Informationen

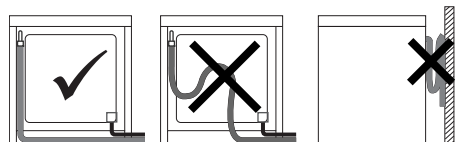
Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen.

Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe im Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

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

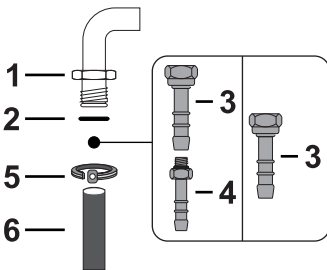




Installation

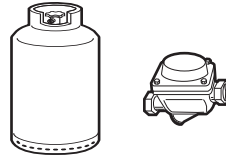
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

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 Richtlinien entsprechenden Schelle **5** befestigen.



Flüssiggasanschluss

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

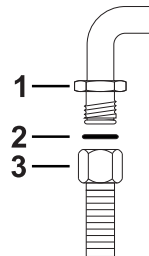


Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Gasarten und Länder“ angegebenen Werte liegen.

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.



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

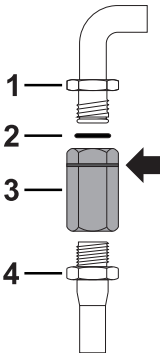


Der Innendurchmesser der Leitung muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.



Anschluss mit Edelstahlschlauch und Bajonettanschluss

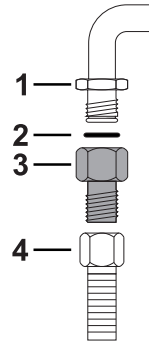
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit Bajonettanschluss gemäß BS 669 durchführen. Auf das Gewinde des Gasversorgungsschlauchs **4** ein Isoliermaterial auftragen und den Adapter **3** anschrauben. Den Block an den beweglichen Anschluss **1** des Gerätes schrauben. Dabei die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



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



Belüftung der Räume

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

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



Installation

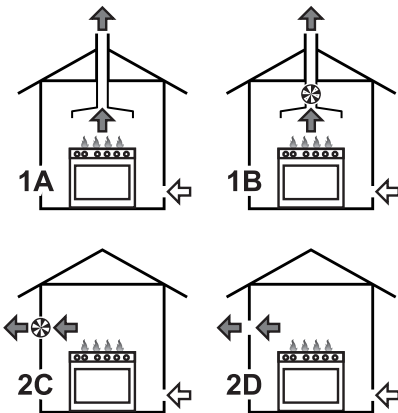
Ableitung der Verbrennungsprodukte



Dieses Haushaltsgerät ist nicht an eine Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Bei der Installierung und beim Anschluss sind die geltenden Installationsvorschriften zu beachten. Besonders wichtig sind die für die Belüftung zu erfüllenden Anforderungen.

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.

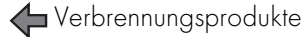
2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

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.

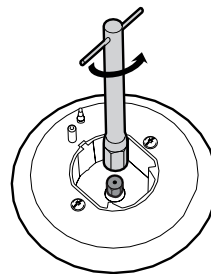


5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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 erforderlichen Düsen mit einem Steckschlüssel Größe 7 einsetzen (siehe Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften).

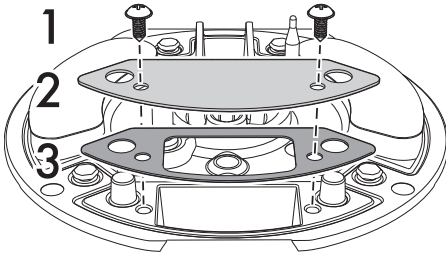


Nur für Blitzbrenner UR2:

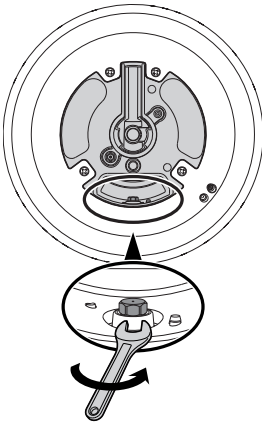
1. Die Brennerdeckel und Brennerkränze abnehmen.



2. Die Schrauben (1), die Platte (2) und die darunter liegende Dichtung (3) der Reihe nach entfernen.



3. Je nach verwendetem Gastyp die erforderliche Düse mit einem Schraubenschlüssel von 7 mm austauschen.

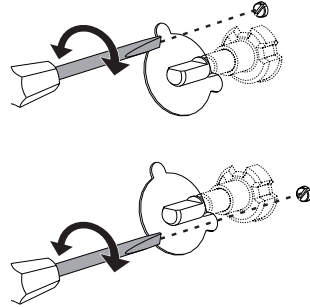


4. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist.

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



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



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

Schmierung der Gashähne

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



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.



Installation

Gasarten und Länder

Gasarten		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Erdgas G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Erdgas G20														
G20	25 mbar													•
3 Erdgas G25														
G25	25 mbar						•							
4 Erdgas G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Erdgas G25														
G25	20 mbar				•									
6 Erdgas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Flüssiggas G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Flüssiggas G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 Flüssiggas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Stadtgas G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Je nach Installationsland kann die verfügbare Gasart bestimmt werden. Die bezeichnende Nummer berücksichtigen, um in den „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften“ die korrekten Werte zu bestimmen.



Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20 - 20 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	97	115	153
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
2 Erdgas G20 - 25 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	108	145
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
3 Erdgas G25/G25,3 - 25 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	121	148
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
4 Erdgas G25.1 - 25 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.10	1.8	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	152
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
5 Erdgas G25 - 20 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	165
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
6 Erdgas G2.350 - 13 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	3.9
Düsendurchmesser (1/100 mm)	94	120	165	190
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400



Installation

7 Flüssiggas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	85	100
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	-	-	-	(H4)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	218	291
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Flüssiggas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.10	1.9	3.0	4.2
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	81	95
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	-	-	-	-
Reduzierte Leistung (W)	450	550	800	1600
Nennleistung G30 (g/h)	80	138	218	305
Nennleistung G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	74	80
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1800
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	218	298
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Stadtgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Düsendurchmesser (1/100 mm)	145	185	260	340
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	/8	/2	/3	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1200

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



5.3 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Allgemeine Informationen

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

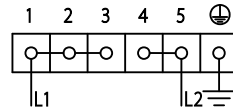
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

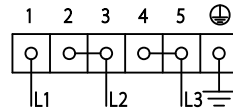
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V 2[~]**



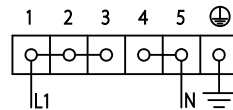
Dreipoliges Kabel 3 x 2,5 mm².

- **220-240 V 3[~]**



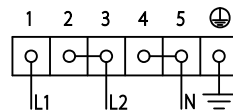
Vierpoliges Kabel 4 x 1,5 mm².

- **220-240 V 1N[~]**



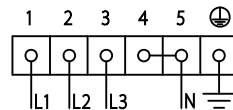
Dreipoliges Kabel 3 x 2,5 mm².

- **380-415 V 2N[~]**



Vierpoliges Kabel 4 x 1,5 mm².

- **380-415 V 3N[~]**



Fünfpoliges Kabel 5 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Installation

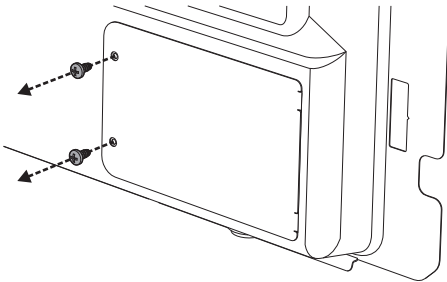
i

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

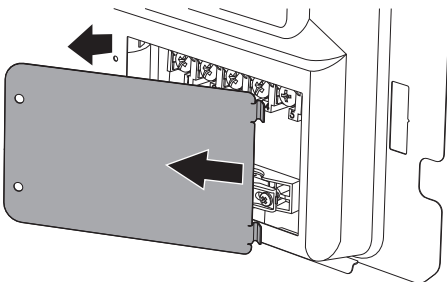
Zugriff auf die Klemmleiste

Um das Versorgungskabel anzuschließen, muss auf die Klemmleiste an der Rückseite des Gehäuses zugegriffen werden:

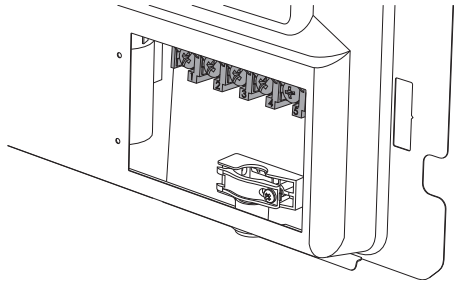
1. Die Schrauben, die die Tür an der Rückseite des Gehäuses befestigen, entfernen.



2. Die Tür leicht drehen und aus ihrer Aufnahme nehmen.

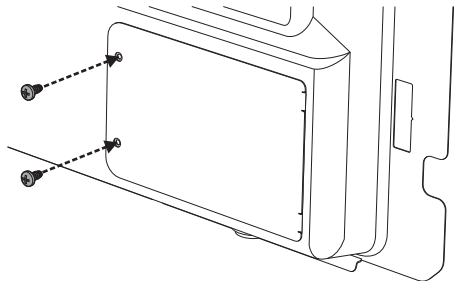


3. Die Installation des Versorgungskabels durchführen.



Es wird empfohlen, die Schrauben der Kabelbefestigung vor der Installation des Versorgungskabels zu lösen.

4. Am Ende die Tür erneut in die Rückseite des Gehäuses einsetzen und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung des Geräts, gemäß den Installationsrichtlinien, eine allpolige Netztrennvorrichtung einrichten, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.



5.4 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden an dem Gerät

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



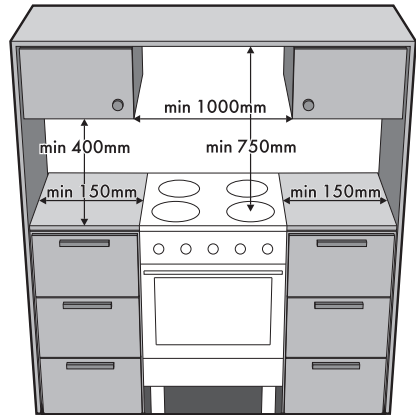
Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens
Brandgefahr

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

Allgemeine Informationen

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

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



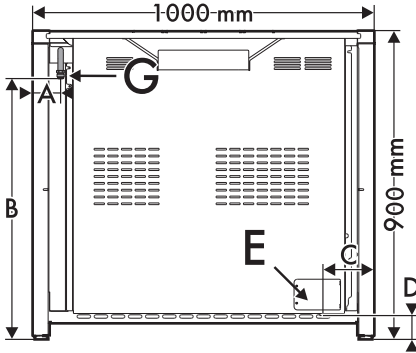
Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.



Installation

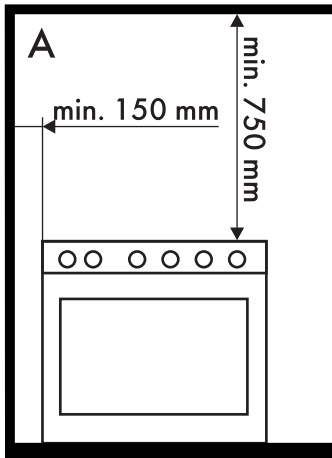
Außenmaße

Position der Gas- und Stromanschlüsse
(Maße in mm).

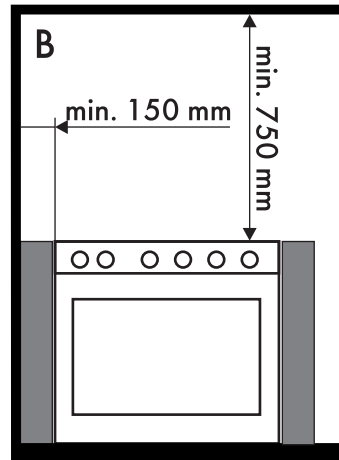


A	68 mm
B	610 mm
C	129 mm
D	32 mm

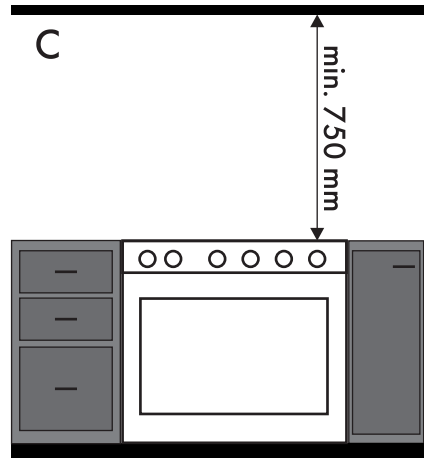
Je nach der Art der Installation gehört das
Gerät zur Klasse:



A - Klasse 1
(Freistehendes Gerät)



B - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



C - Klasse 2 Unterklasse 1
(Einbaugerät)



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



Wandbefestigung (wo vorhanden)

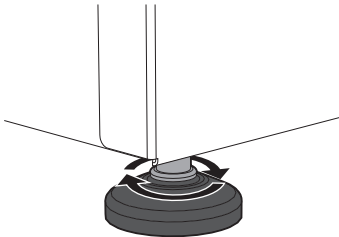


Schweres Gerät
Gefahr von Schäden an dem Gerät

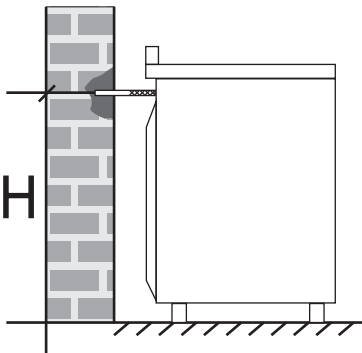
- Schrauben Sie zuerst die vorderen und anschließend die hinteren FüÙe fest.

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

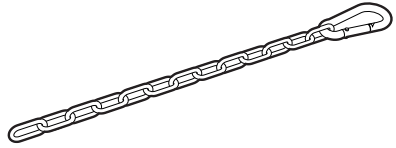
1. Das Gerät mittels der einstellbaren FüÙe nivellieren, bis das Gerät gerade und fest auf dem Boden aufsitzt.



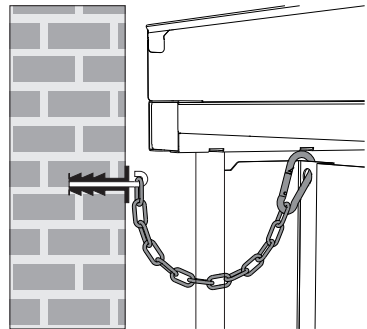
2. Einen Haken mit Dübel (nicht mitgeliefert) auf einer Höhe (**h**) von **800 mm** an der Wand anbringen.



3. Den Karabinerhaken an der Kette befestigen.



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



Montage des Aufsatzes



Die Aufkantung sollte nur montiert werden, wenn das Gerät an der Wand installiert wird



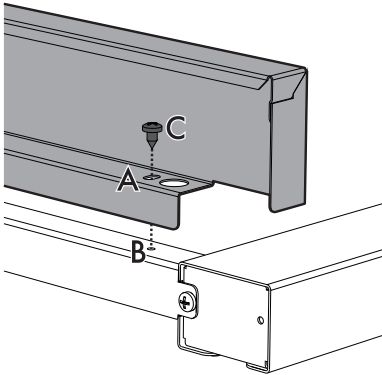
Der mitgelieferte Aufsatz ist fester Bestandteil des Produktes und muss vor der Installation am Gerät befestigt werden.

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

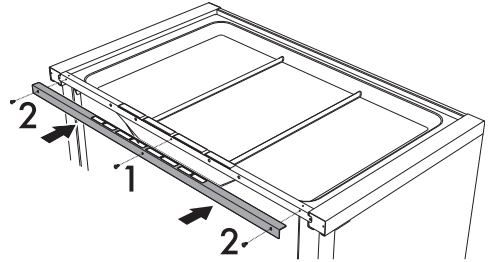


Installation

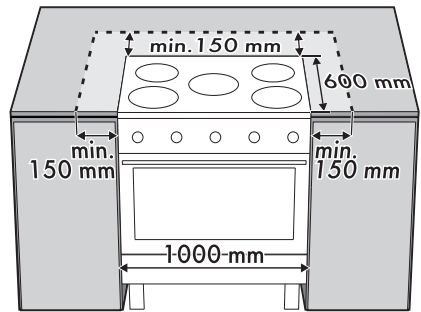
1. Den Aufsatz auf die Platte stellen und die Löcher **A** mit den Löchern **B** ausrichten.



und dann mit den seitlichen Schrauben **(2)** befestigen.



Einen Mindestabstand von 150 mm zwischen dem Gerät und anderen dekorativen bzw. Einrichtungsgegenständen gemäß dem folgenden Schema einhalten.



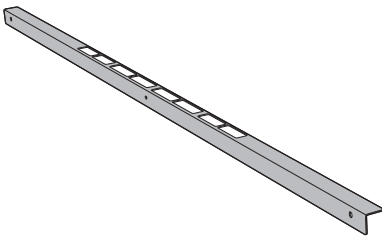
2. Den Aufsatz mit Hilfe der Schrauben **C** an der Platte befestigen.

Montage des Lüftungsgitters



Das Lüftungsgitter sollte nur montiert werden, wenn das Gerät als Kochinsel installiert wird.

Im Fall einer Kochinsel muss das entsprechende mitgelieferte Lüftungsgitter anstelle der Aufkantung montiert werden.



Mithilfe der 3 mitgelieferten Schrauben, das Lüftungsgitter am Kochfeld des Gerätes, zunächst mit der zentralen Schraube **(1)**,



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

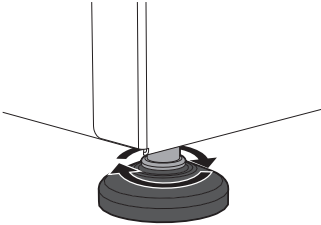
- Besonders auf feste oder flüssige Materialien achten, da diese in die Schlitz des Lüftungsgitters fallen können.

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



Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach Durchführung des Strom- bzw. Gasanschlusses muss das Gerät nivelliert werden, um eine bessere Standsicherheit zu garantieren. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis das Gerät gerade steht und nicht mehr wackelt.



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. 10

