

---

**ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU UND GEBRAUCH  
VON EINBAU-GASHERDEN**

---

**DE**

---

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
FOURS ENCASTRABLES À GAZ**

**FR**

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>WARNHINWEISE</b>	<b>4</b>
<b>HAFTUNG DES HERSTELLERS</b>	<b>4</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b>	<b>4</b>
<b>KUNSTSTOFFVERPACKUNGEN</b>	<b>4</b>
<b>TYPENSCHILD</b>	<b>4</b>
<b>ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>5</b>
<b>GEBRAUCHSHINWEISE</b>	<b>6</b>
<b>EINBAUHINWEISE</b>	<b>6</b>
<b>TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE</b>	<b>6</b>
<b>EINBAU DES BACKOFENS</b>	<b>7</b>
<b>WICHTIGE WARNHINWEISE</b>	<b>7</b>
<b>EINBAU UNTER DEM KOCHFELD</b>	<b>8</b>
<b>SÄULENEINBAU</b>	<b>8</b>
<b>BEFESTIGUNG HERD</b>	<b>9</b>
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</b>	<b>9</b>
<b>INSTANDHALTUNG</b>	<b>10</b>
<b>AUSTAUSCH VON GERÄTETEILEN</b>	<b>10</b>
<b>GASANSCHLUSS</b>	<b>11</b>
<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	<b>11</b>
<b>ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS GASNETZ</b>	<b>11</b>
<b>VORSICHTSMASSNAHMEN BEI VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT FLÜSSIGGAS</b>	<b>12</b>
<b>RAUMBELÜFTUNG</b>	<b>12</b>
<b>ABLASS DER VERBRENNUNGSRÜCKSTÄNDE</b>	<b>12</b>
<b>GASUMWANDLUNG</b>	<b>13</b>
<b>TABELLE GASUMWANDLUNG</b>	<b>14</b>
<b>GEBRAUCH</b>	<b>15</b>
<b>BEDIENFELD</b>	<b>15</b>
<b>HERDSTEUERUNG 3 REGLER</b>	<b>15</b>
<b>HERDSTEUERUNG 2 REGLER</b>	<b>15</b>
<b>BACKOFENFUNKTIONEN</b>	<b>15</b>
<b>VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b>	<b>16</b>
<b>POSITIONIERUNG ROSTE</b>	<b>16</b>
<b>KÜHLUNG</b>	<b>16</b>
<b>VORHEIZEN</b>	<b>16</b>
<b>EINSCHALTEN DES GASHERDS</b>	<b>16</b>
<b>EINSCHALTEN DES GASGRILLS</b>	<b>16</b>
<b>GARMODI</b>	<b>17</b>
<b>KONDENSWASSER</b>	<b>17</b>
<b>BACKEMPFEHLUNGEN</b>	<b>18</b>
<b>ENERGIEEINSPARUNG</b>	<b>18</b>
<b>BACKZEITENTABELLE</b>	<b>19</b>
<b>GARSCHNITTSTELLEN</b>	<b>20</b>
<b>TOUCH-DISPLAY</b>	<b>20</b>
<b>TIMER</b>	<b>20</b>
<b>THERMOMETER</b>	<b>21</b>
<b>ZUBEHÖR</b>	<b>22</b>
<b>TELESKOPSCHIENEN</b>	<b>22</b>
<b>BRÄTERFUNKTION</b>	<b>22</b>
<b>REINIGUNG DES GERÄTS</b>	<b>23</b>
<b>EINFACHE WARTUNGSARBEITEN</b>	<b>24</b>
<b>ENTFERNEN DER SEITENSCHIENEN</b>	<b>24</b>
<b>AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE</b>	<b>24</b>
<b>REINIGUNG DER INNENSCHIEBEN DER BACKOFENTÜR</b>	<b>25</b>
<b>STÖRUNGEN</b>	<b>26</b>



## WARNHINWEISE

### BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM EINBAU UND DER BENUTZUNG DES GERÄTS LESEN.

Diese Anleitung gilt nur für die Zielländer, deren Symbole auf dem Einband der Bedienungsanleitung und auf dem Etikett am Gerät aufgeführt sind.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden durch einen unsachgemäßen Einbau oder falschen Gebrauch des Geräts.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in dieser Bedienungsanleitung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern.

Bei den enthaltenen Abbildungen handelt es sich um Beispiele.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, wenn er dies für notwendig und sinnvoll erachtet, ohne die grundlegenden Sicherheits- und Betriebsmerkmale zu beeinträchtigen.

### DIESES GERÄT WURDE FÜR DIE NICHT GEWERBLICHE ANWENDUNG INNERHALB VON WOHNÄUMEN ENTWICKELT.

Diese Bedienungsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Geräts und ist über die gesamte Betriebsdauer des Geräts vollständig in Reichweite der Benutzer zu verwahren.

Vordem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung lesen.

### HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die verursacht werden durch:

- einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts;
- Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung;
- Eingriffe in das Gerät oder in Teile davon;
- Verwendung von anderen als den Original-Ersatzteilen.
- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen im Haushalt konzipiert. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren und Fernsteuersystemen entwickelt.

**ACHTUNG:** Mit Einfügung der Kennzeichnung  $\text{CE}$  an diesem Produkt wird auf eigene Verantwortung die Konformität mit allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften nach den für dieses Produkt geltenden Gesetzen bestätigt.

## UMWELTSCHUTZ



Verpackungsmaterialien bitte umweltgerecht entsorgen.

Dieses Gerät ist nach der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste of Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet.

In dieser Richtlinie sind die Vorschriften für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten festgelegt, die auf dem gesamten Gebiet der Europäischen Union gültig sind.

Die Geräteverpackung besteht nur aus den dringend erforderlichen Bestandteilen, um einen wirksamen Schutz beim Transport sicherzustellen. Die Verpackungsmaterialien sind vollständig wiederverwertbar und damit umweltbewusst. Bitte leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und beherzigen Sie die folgenden Tipps:

- Verpackungsmaterialien in den entsprechenden Recyclingbehältern entsorgen,
- Altgerät vor der Entsorgung auf einem Wertstoffhof unbrauchbar machen. Bei den zuständigen Behörden nach dem nächstgelegenen Wertstoffhof fragen, an dem das Gerät entsorgt werden kann.
- Altöl nicht im Abfluss entsorgen. Dieses in einem geschlossenen Behälter aufbewahren und bei einem Wertstoffhof abgeben oder, falls dies nicht möglich ist, im Restmüll entsorgen (auf diese Art wird es in einer kontrollierten Deponie entsorgt; dies ist zwar nicht die beste Lösung, es wird aber eine Wasserverschmutzung vermieden).

### KUNSTSTOFFVERPACKUNGEN

Erstickenungsgefahr

- Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nicht mit den Kunststoffverpackungen spielen lassen.

### TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild sind die technischen Angaben, die Maschinenummer und die Kennzeichnung aufgeführt. Das Typenschild befindet sich an der Backofenfront und darf nicht entfernt werden (eine Kopie befindet sich im Handbuch).

## WARNHINWEISE

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät und dessen zugängliche Bauteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Heizelemente während des Gebrauchs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren stets beaufsichtigen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Gebrauch dieses Geräts ist Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen unter Aufsicht durch erwachsene oder für ihre Sicherheit zuständige Personen gestattet.
- Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.
- Vor der Reinigung des Geräts sicherstellen, dass die Oberflächen abgekühlt sind.
- Einbau und Eingriffe sind von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften auszuführen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst ohne Anwesenheit eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Lassen sie den Gasanschluss von zugelassenem technischen Fachpersonal vornehmen.
- Die Leitungen dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn erforderlich, einen Druckregler nach geltendem Gesetz verwenden.
- Nach dem Einbau mit einer Seifenlauge nach möglichen Lecks suchen, niemals mit einer Flamme.
- Gerät nicht verändern.
- Keine Gegenstände in die Schlitze einführen.
- Öffnungen, Lüftungs- und Wärmeablassschlitze nicht verstopfen.
- Bei beschädigtem Stromkabel sofort den technischen Kundenservice kontaktieren, der den Austausch vornehmen wird.
- An Glasteilen keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel anwenden (z. B. Produkte in Pulverform, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Nicht auf die Backofentür setzen oder sich auf ihr abstützen.
- Keine Dampfstrahlen zur Reinigung des Geräts verwenden.
- In keinem Fall das Gerät zum Heizen von Räumen verwenden.
- Bei Rissen oder Glasbruch den Backofen sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen. Kundenservice kontaktieren.
- Starke Temperaturschwankungen können zu Glasbruch führen, während des Gebrauchs keine kalten Flüssigkeiten auf die Backofentür kippen.
- Während des Gebrauchs erzeugt der Backofen Hitze und Feuchtigkeit, Raum während des Betriebs gut lüften.
- Keine brennbaren Gegenstände in den Backofen stellen.
- Backofentür nicht öffnen, wenn Rauch austritt. Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und Gashahn schließen.
- Der Backofen ist mit elektronischen Elementen ausgestattet, die mit elektronischen Geräten wie Herzschrittmachern oder Insulinpumpen interagieren könnten. Diese Geräte müssen in einer Entfernung von wenigstens 10 cm zum Backofen verbleiben.
- Überprüfen, dass keine Gegenstände eingeklemmt werden, die das korrekte Schließen der Backofentür verhindern.
- Der Backofen ist nicht für den Betrieb mit Zeitschaltuhren und Fernsteuersystemen entwickelt.
- Nicht für hohe Temperaturen geeignete Kunststoffgegenstände können schmelzen und den Backofen beschädigen oder Feuer fangen.
- Geschlossene Schraubgläser können beim Aufheizen platzen, Backofen nicht für die Zubereitung und zum Aufheizen von Schraubgläsern oder Gläsern verwenden.
- Dichtung sauber halten, um ein Entweichen der Wärme und die Beschädigung der angrenzenden Möbel zu vermeiden.
- Backofenzubehör bis zum Anschlag einschieben, um eine Beschädigung der Tür beim Schließen zu vermeiden.

## WARNHINWEISE

### GEBRAUCHSHINWEISE

- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Speisen mit einem hohen Alkoholanteil zubereitet werden, da sich diese entzünden könnten.
- Speisereste aus dem Backofen entfernen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, um zu verhindern, dass sie Feuer fangen.
- Keine Gegenstände oder Backpapier auf dem Backofenboden ablegen.
- Nach dem Garvorgang muss das Auskühlen bei geschlossener Tür erfolgen, damit die angrenzenden Möbel nicht beschädigt werden.
- Fruchtsaft führt zu Flecken, die sich nicht entfernen lassen. Tiefe Behälter verwenden, um ein Austreten zu vermeiden.
- Beschädigte Behälter oder Behälter in ungeeigneter Größe können schwere Verletzungen verursachen.
- Beim Öffnen der Tür auf den Austritt von heißem Dampf achten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kein Wasser in den heißen Ofen gießen, um Dampfbildung zu vermeiden.
- Dichtung sauber halten, um ein Entweichen der Wärme und die Beschädigung der angrenzenden Möbel zu vermeiden.
- Backofenzubehör bis zum Anschlag einschieben, um eine Beschädigung der Tür beim Schließen zu vermeiden.

### EINBAUHINWEISE

#### DAS GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN CAMPINGWAGEN EINGEBAUT WERDEN

Das Gerät darf nicht auf einem Sockel eingebaut werden.

- Gerät mithilfe einer zweiten Person im Möbel positionieren.
- Um Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür oder einer Dekorblende eingebaut werden.
- Der Gasanschluss ist von zugelassenem technischen Fachpersonal vorzunehmen.
- Die Inbetriebnahme mit Schlauch hat so zu erfolgen, dass die Schlauchlänge die maximal zulässige Ausdehnung nach Gesetz erfüllt.
- Die Leitungen dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn erforderlich, einen Druckregler nach geltendem Gesetz verwenden.

- Nach jedem Eingriff Dichtheit der Gasanschlüsse prüfen.
- Nach dem Einbau mit einer Seifenlauge nach möglichen Lecks suchen, niemals mit einer Flamme.
- Einbau und Eingriffe sind von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften auszuführen.
- Der Elektroanschluss ist von zugelassenem technischen Fachpersonal vorzunehmen.
- Ein Erdanschluss nach den geltenden Sicherheitsvorschriften der Elektroanlage ist Pflicht.
- Leitungen verwenden, die wenigstens einer Temperatur von 90 °C standhalten können.
- Bei beschädigtem Stromkabel sofort den technischen Kundenservice kontaktieren, der den Austausch vornehmen wird.
- Bei jedem Eingriff am Gerät (Einbau, Wartung, Aufstellung oder Umstellung) ist persönliche Schutzausrüstung zu verwenden.
- Vor jedem Eingriff am Gerät Stromversorgung und Hauptgasleistung trennen.

## TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE

Der Einbau, alle Einstellungen, die in diesem Teil aufgeführten Umrüst- und Wartungsarbeiten sind (nach geltenden Vorschriften) ausschließlich von qualifiziertem Personal vorzunehmen. Ein falscher Einbau kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller nicht haftet. Die Sicherheitsvorrichtungen und die automatischen Steuereinrichtungen der Geräte können während der Betriebsdauer nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Händler verändert werden.

**Einbau nur mit persönlicher Schutzausrüstung vornehmen**

### EINBAU DES BACKOFENS

Sicherstellen, dass der Backofen vollständig ist, nachdem die beweglichen Teile aus der inneren und äußeren Verpackung entnommen wurden. Gerät im Zweifelsfall nicht verwenden und den Kundenservice benachrichtigen.

Unter Berücksichtigung der Abmessungen des Geräts überprüfen, ob das Möbelstück für den Einbau des Backofens geeignet ist.

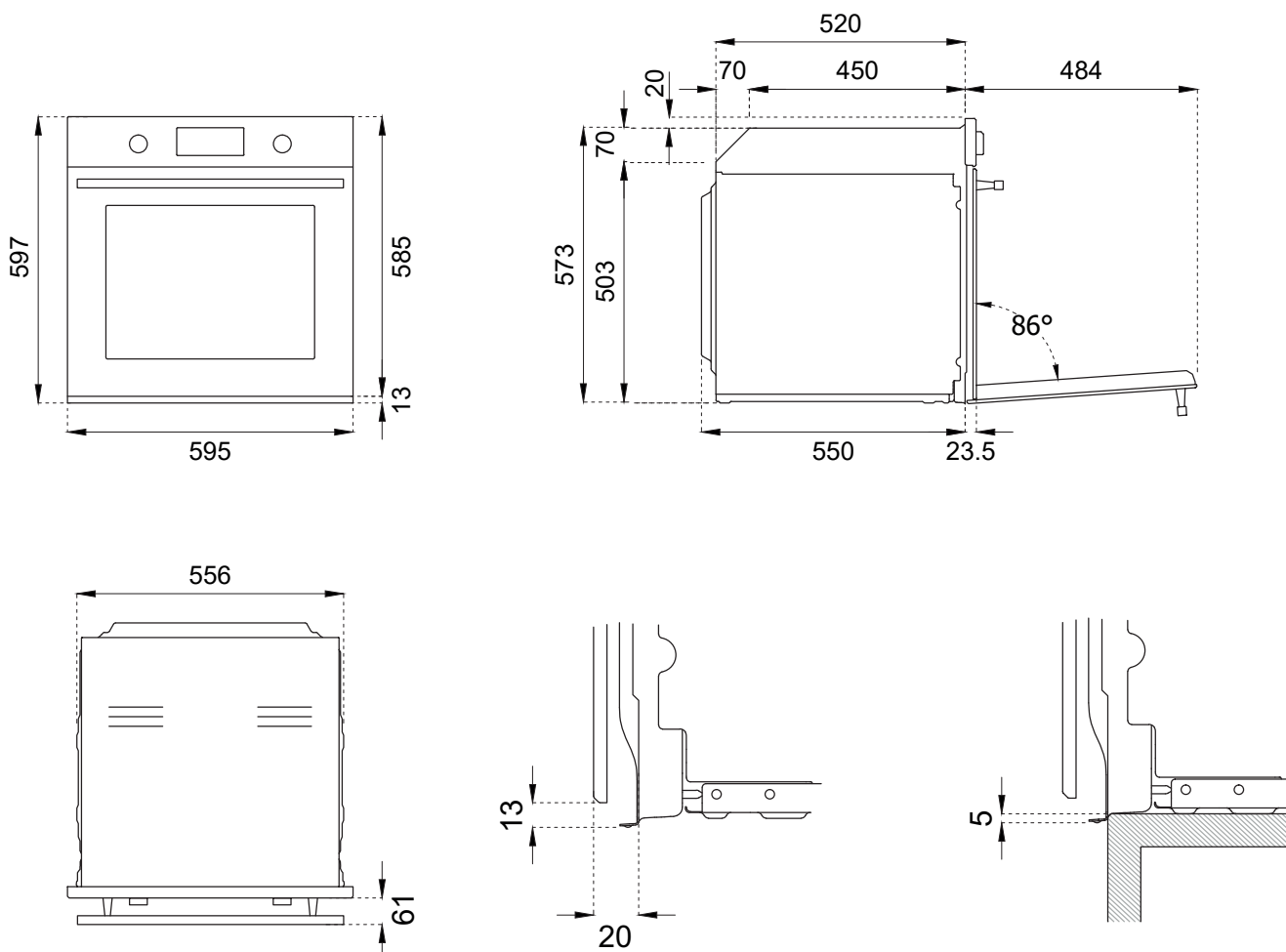
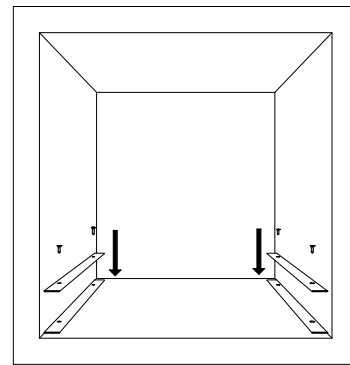
### WICHTIGE WARNHINWEISE

Der Backofen kann nur eingebaut werden. Die umgebenden Wände und Flächen müssen wenigstens einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Der Einbau des Geräts ist gemäß den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Im hinteren Teil des Möbels ist eine Öffnung zur Belüftung des Backofens vorzusehen, wie in der Abbildung gezeigt.

Mitgelieferte Bügel für die Ablage auf dem Möbel verwenden (2 Bügel für jede Seite, siehe Abb. unten).



DE

## TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR INSTALLATEURE

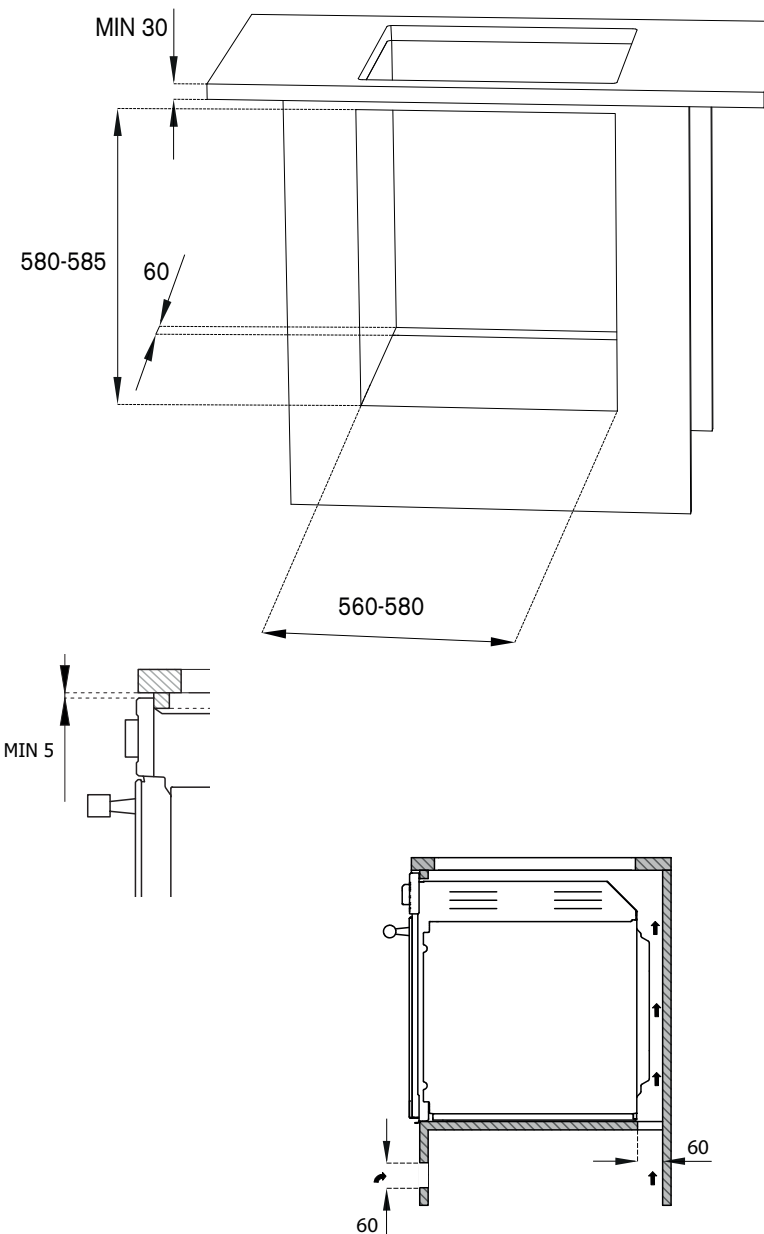
### EINBAU UNTER DEM KOCHFELD

Der Abstand zwischen dem Backofen und den Küchenmöbeln oder anderen Einbaugeräten muss eine ausreichende Be- und Entlüftung sicherstellen.

Bei Einbau unter einem Kochfeld muss etwas Platz zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Oberseite des Backofens gelassen werden, um die Belüftung der gesamten Kochnische sicherzustellen (siehe Abbildung).

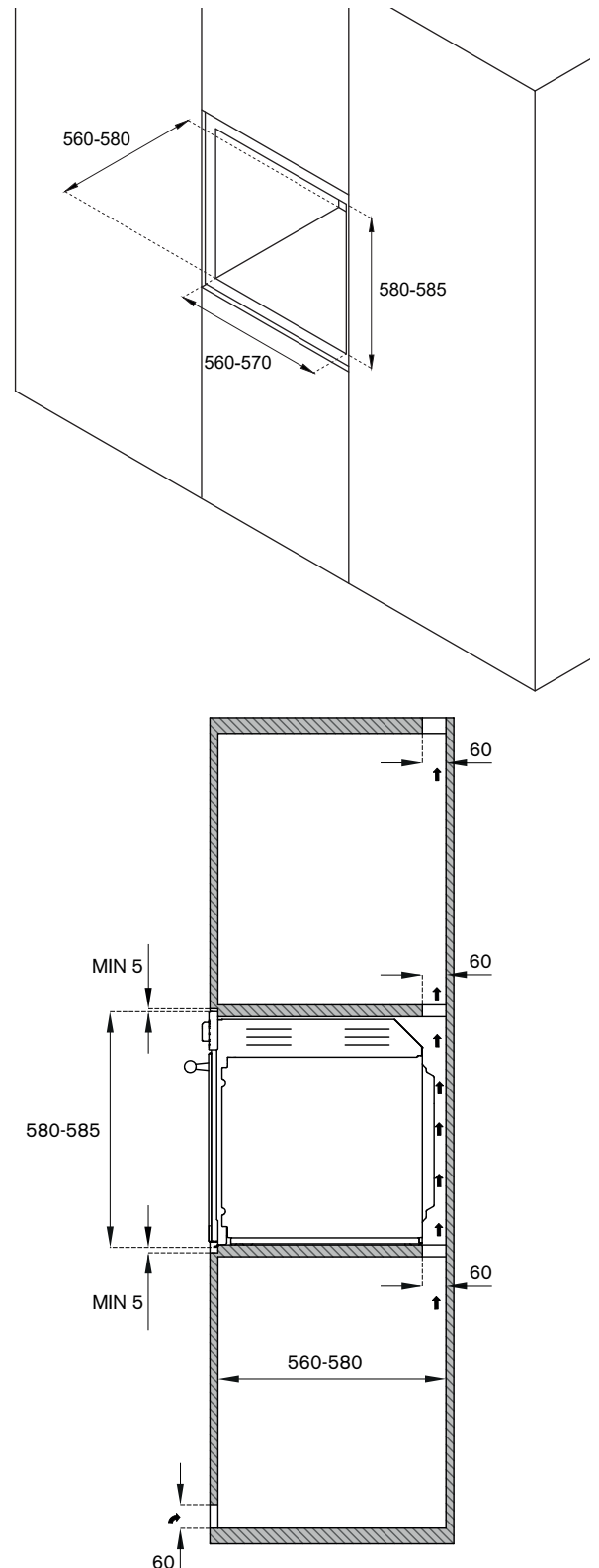
Eventuelle, für das Kochfeld erforderliche Lüftungsöffnungen sind zu denen für den Backofen zu addieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für den Fall ab, dass ein Kochfeld einer anderen Marke eingebaut wird.



### SÄULENEINBAU

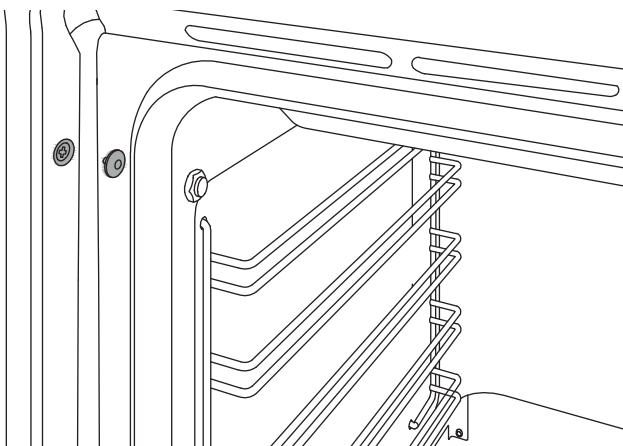
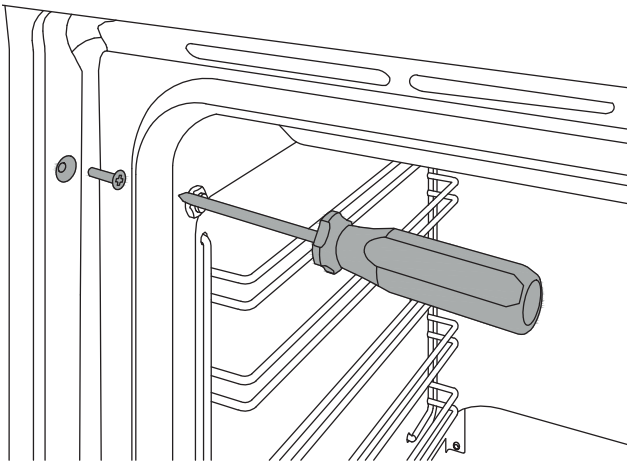
Der Abstand zwischen dem Backofen und den Küchenmöbeln muss eine ausreichende Be- und Entlüftung sicherstellen. Sicherstellen, dass das Möbelstück im oberen oder hinteren Bereich eine Öffnung aufweist, wie in der Abbildung gezeigt.





## BEFESTIGUNG HERD

- Gerät mithilfe einer zweiten Person im Möbel positionieren.
- Nicht die Tür oder den Griff verwenden, um den Backofen zu positionieren.
- Richtige Ausrichtung des Backofens zu den Möbeln überprüfen.
- Überprüfen, ob sich die Tür richtig öffnen lässt.
- Backofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel befestigen und dabei darauf achten, dass er in mittiger Position bleibt.
- Schrauben mit den Abdeckkappen abdecken.



## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen vorgenommen werden.

Vor dem Anschluss überprüfen, dass:

- Die Eigenschaften des Stromnetzes anhand der Daten auf dem Typenschild geeignet sind.
- Anschlussbuchse und Gerät mit einem Erdanschluss nach den geltenden Vorschriften versehen sind.

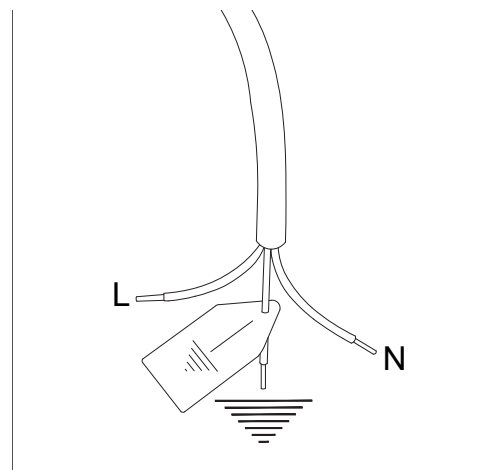
Bei einem Anschluss an das Stromnetz über die Buchse:

- Einen normierten und für die auf dem Etikett angegebene Last geeigneten Stecker auf das Stromkabel setzen. Drähte nach dem Schema in der Abbildung verbinden und auf die nachfolgenden Entsprechungen achten:

Buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

Buchstabe N (Neutral) = blauer Draht;

Symbol „ $\perp$ “ Erde = grün-gelber Draht;



<b>Backofentyp</b>	<b>5 Funktionen</b>
<b>Spannung</b>	220-240 V
<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Höchstleistung</b>	90 W
<b>Höchstaufnahme</b>	1 A
<b>Kabelquerschnitt</b>	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

DE

DE

- Das Stromkabel muss so positioniert werden, dass es nicht an die Backofenrückseite angelehnt ist, nicht die scharfen Kanten berührt und an keiner Stelle eine Temperatur von 90 °C übersteigt.
  - Nicht für den Anschluss von Reduzieranschlüssen, Adaptern oder Differenzierern verwenden, da dies zu falschen Kontakten und dementsprechend zu gefährlicher Überhitzung führen kann.
- Erfolgt der Anschluss direkt an das Stromnetz:
- Zwischen Gerät und Netz einen für die Last des Geräts geeigneten allpoligen Schalter schalten.
  - Das Erdanschlusskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden und muss an der Erdungsanlage befestigt sein.
  - Alternativ kann der Stromanschluss mit einem Differenzialschalter geschützt werden

## INSTANDHALTUNG

### AUSTAUSCH VON GERÄTETEILEN

Vor allen Wartungsarbeiten Gerät vom Gas- und Stromnetz trennen.

Für den Austausch von Funktionsbauteilen ist ein autorisierter Kundenservice zu kontaktieren.

**ACHTUNG:** Bei einem Austausch des Stromkabels muss der Installateur/Techniker ein Kabel H05VV-F verwenden und der Erdanschluss muss um etwa 2 cm länger sein als die Phasenleiter. Darüber hinaus sind die Warnhinweise in Bezug auf den Stromanschluss zu beachten.

## GASANSCHLUSS

- Alle Gasanschlüsse sind von einer qualifizierten Person vorzunehmen.
- Vor dem Einbau überprüfen, ob die örtlichen Verteilerbedingungen (Druck und Gastyp) und die voreingestellten Werte des Geräts kompatibel sind.
- Erforderliche Maßnahmen zur Sicherstellung der richtigen Luftzirkulation ergreifen.
- Angaben zur Gasversorgung befinden sich auf dem Typenschild.
- Das vorliegende Gerät ist nicht an eine Vorrichtung für den Ablass der Verbrennungsrückstände angeschlossen. Sicherstellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Einbaubestimmungen angeschlossen wird. Auf die Vorrichtungen zur Sicherstellung einer angemessenen Belüftung achten.
- Nach jedem Eingriff prüfen, ob das Anzugsdrehmoment der Gasanschlüsse zwischen 15 Nm und 20 Nm liegt.
- Wenn erforderlich, einen Druckregler nach geltendem Gesetz verwenden.
- Nach dem Einbau mit einer Seifenlauge nach möglichen Lecks suchen, niemals mit einer Flamme.
- Die Inbetriebnahme mit flexiblem Rohr hat so zu erfolgen, dass die Rohrlänge die maximal zulässige Ausdehnung nach Gesetz erfüllt.
- Die Leitungen dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht gequetscht werden.

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Der Anschluss ans Gasnetz kann mit einem starren Kupferrohr oder mit einem biegsamen Stahlrohr oder einem Rohr mit durchgehender Wand unter Beachtung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Das Gerät wird gemäß den Angaben auf dem Typenschild abgenommen. Für die Versorgung mit anderen Gastypen siehe Kapitel „GASUMWANDLUNG“. Der Gasanschluss des Geräts ist ein zylindrisches Außengewinde 1/2" (ISO 228-1).

### ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS GASNETZ

Vor dem Anschluss des Geräts an das Gasnetz sicherstellen, dass die Daten auf dem Typenschild mit dem Gasnetz vereinbar sind.

Kommt das Gas aus der Leitung, muss das Gerät mit einem festen Metallrohr aus Kupfer oder einem biegsamen Stahlrohr gemäß geltendem Gesetz an die Leitung angeschlossen werden.

Kommt das Gas von einer Gasflasche, muss das Gerät mit einem Druckregler nach geltendem Gesetz mit biegsamen Edelstahlrohren mit durchgehender Wand ausgestattet sein. Es empfiehlt sich, auf das biegsame Rohr einen besonderen Adapter aufzusetzen, der leicht auf dem Markt erhältlich ist, um den Anschluss mit der Schlauchverbindung des Druckreglers an der Flasche zu erleichtern.

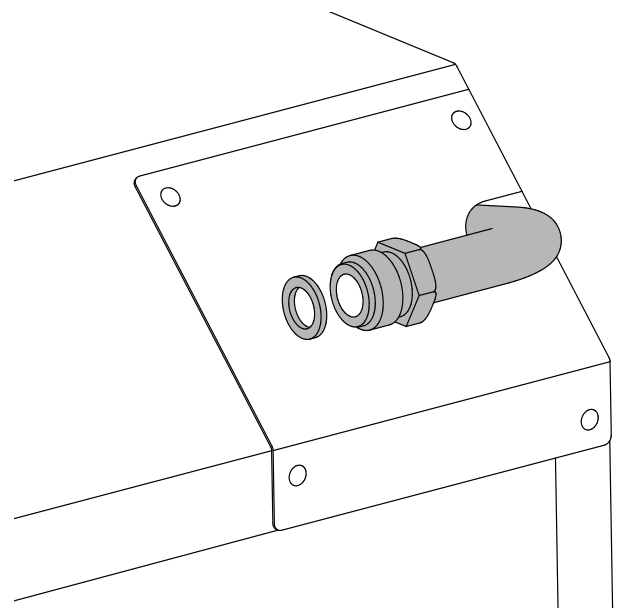
Die Gasflasche nicht auf den Kopf stellen.

Hochwertiges Flüssiggas verwenden, im Zweifel eine LPG-Filtereinheit verwenden.

Das Rohr darf nicht durch Bereiche geführt werden, die vollgestellt werden können, und darf nicht mit beweglichen Teilen wie Schubläden in Berührung kommen.

Nach dem Einbau mit einer Seifenlauge nach möglichen Lecks suchen, niemals mit einer Flamme.

**ACHTUNG:** Der Gasanschluss des Geräts ist ein zylindrisches Außengewinde 1/2 gemäß der Norm UNI-ISO 228-1.



DE

## VORSICHTSMASSNAHMEN BEI VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT FLÜSSIGGAS

DE

Die Gashähne am Herd müssen mit Flüssiggas von kontrollierter Qualität betrieben werden können, das bei dem richtigen Nominaldruck ausgegeben wird.

Dieser Druck muss durch einen entsprechenden zertifizierten Druckregler gewährleistet werden (nicht im Lieferumfang inbegriffen).

Der Einsatz von Gas aus nicht zertifizierten Nachfüllanlagen und/oder die unsachgemäße Verwendung der LPG-Gasflaschen sowie des entsprechenden Reglers können zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

Insbesondere sind Situationen zu vermeiden, in denen das Gas mit Unreinheiten verschmutzt wird, die in den Gaskreislauf eintreten und die Bedienelemente (Thermostat) irreparabel beschädigen.

Es empfiehlt sich deshalb:

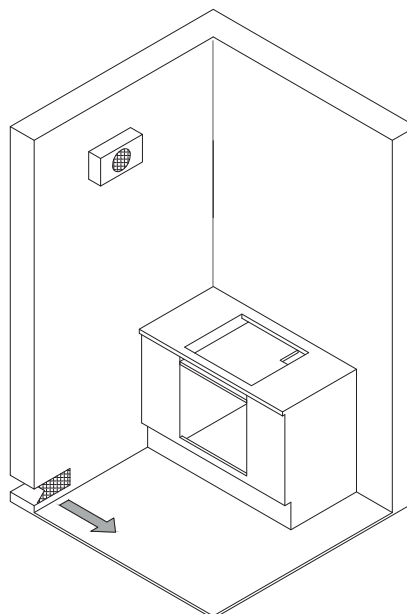
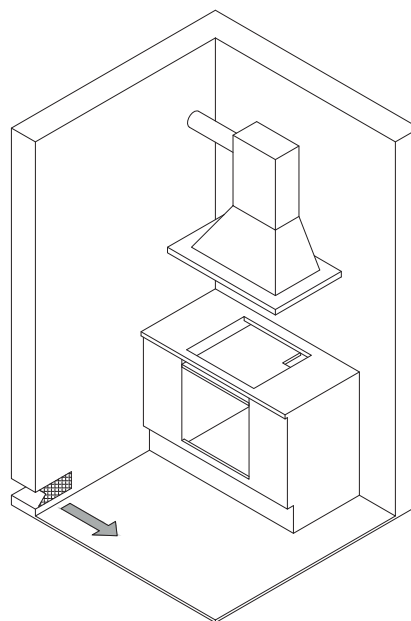
- Nur LPG-Flaschen von offiziell anerkannten Vertriebsstellen der Hersteller zu verwenden.
- Die Flaschen zu verwenden, bis sie leer sind, ohne sie jedoch zu neigen oder auf den Kopf zu stellen.
- Den Filter am Eingang des Druckreglers regelmäßig zu reinigen.

## RAUMBELÜFTUNG

Das Gerät ist nach den geltenden Vorschriften in gut belüfteten Räumen aufzustellen. In den Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss so viel Luft einströmen, wie für die übliche Gasverbrennung und den Luftaustausch im Raum nötig ist. Die Lüftungen sind durch Gitter von den Speisen geschützt: besonders nach einem längeren Gebrauch empfiehlt es sich, ein Fenster zu öffnen oder die Geschwindigkeit der eventuell vorhandenen Gebläse zu erhöhen.

## ABLASS DER VERBRENNUNGSRÜCKSTÄNDE

Der Ablass der Verbrennungsrückstände kann über mit einem sicheren Kamin mit natürlichem Luftzug verbundene Abzüge oder durch Zwangsentlüftung sichergestellt werden. Ein wirksames Abzugssystem erfordert eine genaue Planung durch Fachpersonal unter Beachtung der in den Normen angegebenen Stellungen und Abstände. Nach dem Eingriff muss das Montagepersonal die Konformitätsbescheinigung ausstellen.



## GASUMWANDLUNG

### ACHTUNG!

Vor allen Wartungsarbeiten Gerät vom Gas- und Stromnetz trennen.

Das Verfahren zur Gasumwandlung umfasst 2 Schritte:

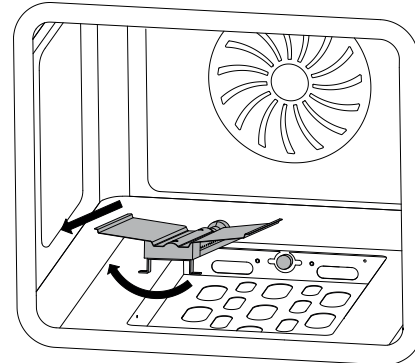
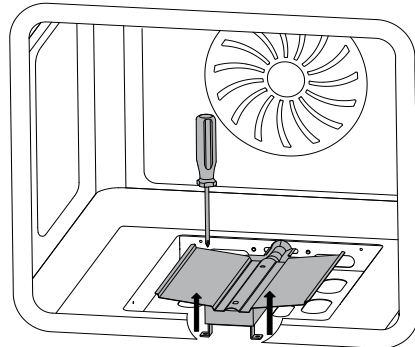
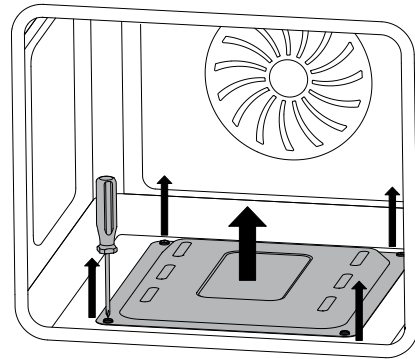
- Austausch der Düsen
- Minimum-Einstellung der Brenner

**ACHTUNG:** Nach erfolgtem Austausch muss das technische Personal auf dem Gerät das bestehende Etikett durch das der neuen Gaseinstellung ersetzen. Dieses Etikett befindet sich im Beutel der Austauschdüsen.

### Schritt 1: Austausch der Düsen

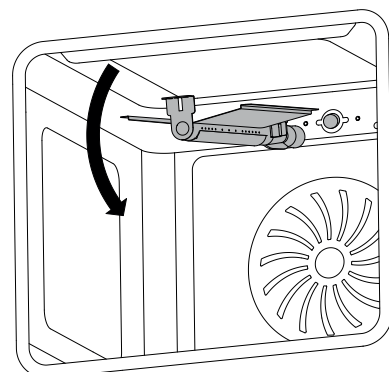
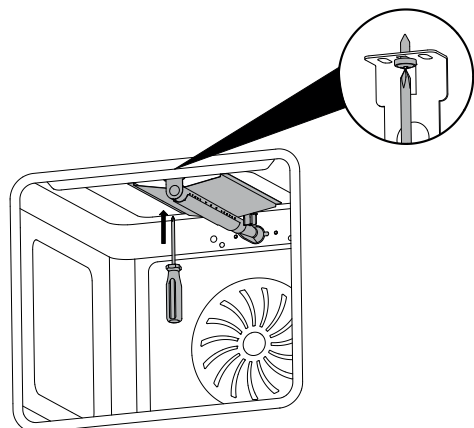
Für den Austausch der Düse des Brenners wie folgt vorgehen:

1. Backofentür öffnen.
2. Alles Zubehör aus dem Backofeninnenraum nehmen.
3. Befestigungsschrauben des Ofenbodens abschrauben und diesen herausnehmen.
4. Schrauben A und B lösen.
5. Brenner durch Ziehen nach außen herausnehmen, sodass die Düse frei liegt.
6. Düse mit einem 7 mm-Steckschlüssel austauschen.
7. Brenner und Ofenboden wieder einsetzen.



Für den Austausch der Düse des Grill-Brenners wie folgt vorgehen:

1. Backofentür öffnen.
2. Alles Zubehör aus dem Backofeninnenraum nehmen.
3. Schraube A lösen.
4. Grill-Brenner durch Ziehen nach außen herausnehmen, sodass die Düse frei liegt.
5. Düse mit einem 7 mm-Steckschlüssel austauschen.
6. Grill-Brenner wieder einsetzen.

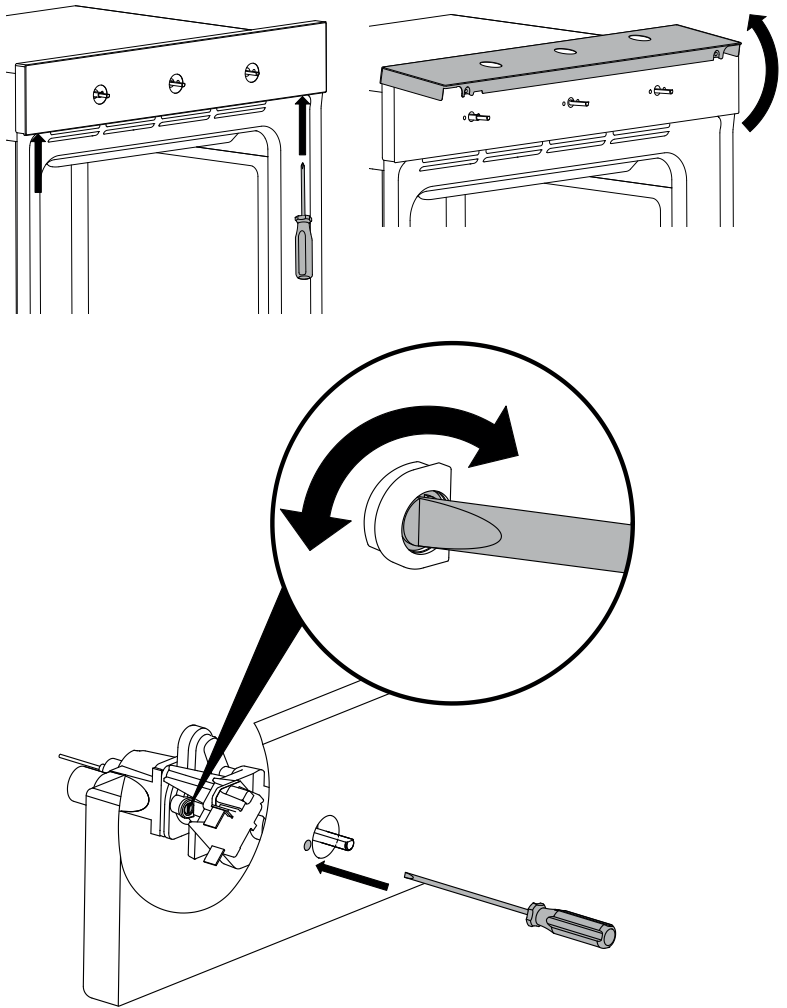


## GASUMWANDLUNG

### Schritt 2: Mindesteinstellung des Brenners

Der Thermostat des Geräts ist mit einer Schraube für die Mindesteinstellung ausgerüstet. Bei einer Kombination des Gastyps ist diese Mindesteinstellung wie folgt zu verstellen:

1. Herd wenigstens 5 cm aus der Einbaufläche herausziehen (nur Geräte mit Bedienfeld aus Metall).
2. Schrauben des Bedienfelds lösen und dieses herausnehmen (nur Geräte mit Bedienfeld aus Metall).
3. Brenner einschalten und über 10/15 Minuten bei geschlossener Tür auf höchster Stufe eingeschaltet lassen.
4. Griff auf die kleinste Temperatur stellen.
5. Griff abnehmen, einen Schlitzschraubenzieher einführen und Schraube drehen, um die Mindesteinstellung einzurichten.
6. Bei Einsatz von Flüssiggas ist die Stellschraube am Anschlag im Uhrzeigersinn einzuschrauben.



### TABELLE GASUMWANDLUNG

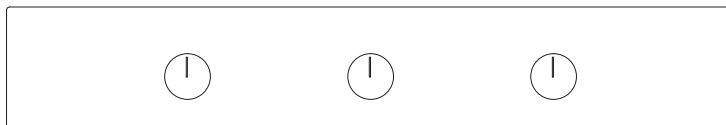
II 2H3B/P

Brenner	Gastyp	Druck	Düsen- durchmesser	Nenndurchfluss				Durchsatz reduziert		Bypass- Durchmesser
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm							1/100 mm
Gasherd	Erdgas G20	20	113	-	238	2,5	2150	0,8	688	41 reg
	Butan G30	50	65	182	-	2,5	2150	0,8	688	41
	Propan G31	50	65	182	-	2,5	2150	0,8	688	41
Gasgrill	Erdgas G20	20	95	-	171	1,8	1548	-	-	-
	Butan G30	50	57	131	-	1,8	1548	-	-	-
	Propan G31	50	57	131	-	1,8	1548	-	-	-

## BEDIENFELD

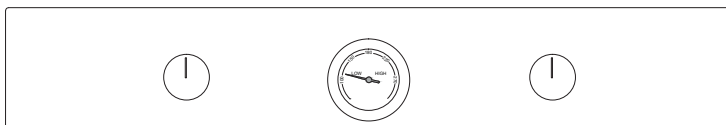
### HERDSTEUERUNG 3 REGLER

- 1 Temperaturwähler
- 2 Minutenuhr
- 3 Funktionswähler



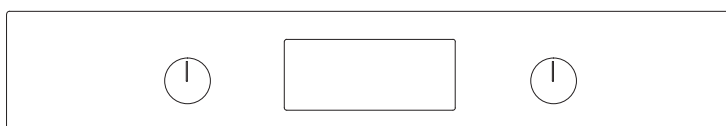
### HERDSTEUERUNG 2 REGLER

- 1 Temperaturwähler
- 2 Thermometer
- 3 Funktionswähler



### HERDSTEUERUNG 2 REGLER

- 1 Temperaturwähler
- 2 Display mit Touch Control
- 3 Funktionswähler



## BACKOFENFUNKTIONEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Grill
	Bräter
	Lüftung
	Backofenlampe

## GEBRAUCH

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

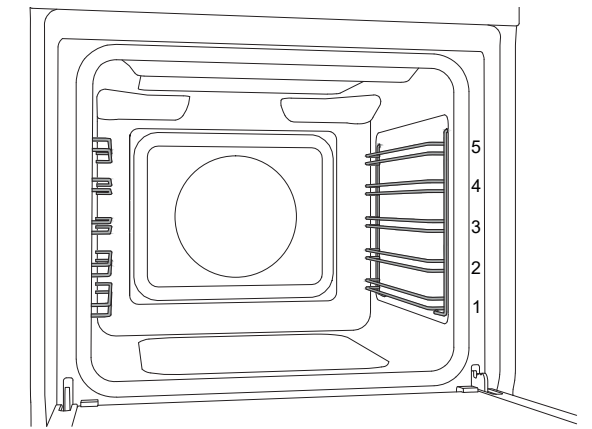
- Folien und eventuelle Verpackungsreste innen und außen am Backofen entfernen.
- Alle Zubehörteile herausnehmen und waschen.
- Backofen für 30 Minuten bei 250 °C ohne Lebensmittel in Betrieb nehmen (hierbei ist es normal, dass die Herstellungsrückstände zu einer Geruchs- und Rauchbildung führen).
- Backofen auskühlen lassen.
- Backofentür öffnen und 15 Minuten lang lüften lassen.
- Backofeninnenraum reinigen.

### POSITIONIERUNG ROSTE

Roste und Bleche sind bis zum Anschlag in die Seitenschienen einzuführen, um eine Berührung mit der Backofentür zu vermeiden.

Wird das Zubehör über die Hälfte herausgezogen, wird es blockiert, um die Entnahme der Speisen zu erleichtern.

Der Backofen ist mit 5 Ebenen ausgerüstet, die rechts an der Front angegeben sind.



### KÜHLUNG

Der Backofen ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das sich beim Garen in Betrieb setzt. Ein Luftstrom zwischen Bedienfeld und Backofentür ermöglicht es, die Bedienelemente bei Einsatztemperatur zu halten.

Das Kühlsystem schaltet sich automatisch ein und aus (es ist normal, dass es nach dem Ausschalten des Backofens weiter in Betrieb ist).

### VORHEIZEN

In den meisten Rezepten ist das Einschieben der Speisen in den Backofen bei Gartemperatur vorgesehen.

Die Vorheizzeit hängt von der eingestellten Temperatur und den im Backofen vorhandenen Zubehörteilen ab.

### EINSCHALTEN DES GASHERDS

Backofentür vollständig öffnen.

Griff des Thermostats entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Stellung max drehen (Einschalten).

Griff wenigstens 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Automatisch schaltet sich die Fremdzündung ein.

Griff loslassen und 15-20 Sekunden warten, bis sich die Flamme stabilisiert hat, dann Backofentür schließen.

Griff auf die gewählte Temperatur stellen.

*Bei geschlossener Tür wird das Einschalten des Backofens gehemmt.*

Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht einschaltet, keinen weiteren Versuch unternehmen, bevor die Tür wenigstens 1 Minute lang offen gelassen wurde.

Bei versehentlichem Ausschalten Griff des Thermostats auf Aus drehen, Tür öffnen, wenigstens 1 Minute warten, bevor der Backofen wieder eingeschaltet wird.

### EINSCHALTEN DES GASGRILLS

Backofentür vollständig öffnen.

Griff des Thermostats im Uhrzeigersinn auf die Stellung GRILL drehen.

Griff wenigstens 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Automatisch schaltet sich die Fremdzündung ein.

Griff loslassen und 15-20 Sekunden warten, bis sich die Flamme stabilisiert hat, dann Backofentür schließen.

*Bei geschlossener Tür wird das Einschalten des Grills gehemmt.*

Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht einschaltet, keinen weiteren Versuch unternehmen, bevor die Tür wenigstens 1 Minute lang offen gelassen wurde.

Bei versehentlichem Ausschalten Griff des Thermostats auf Aus drehen, Tür öffnen, wenigstens 1 Minute warten, bevor der Backofen wieder eingeschaltet wird.



## GARMODI

1. Rost auf der gewünschten Ebene einschieben
2. Brenner oder Grill-Brenner einschalten und Temperatur einstellen (nur Brenner).
3. Mit dem Griff eventuell Gebläse oder Bräter-Funktion einstellen.

Der Herd ist mit 2 Heizelementen ausgestattet, die sich nur einzeln einschalten lassen.

**Achtung: jeder Garvorgang hat bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.**

### Ober-/Unterhitze

*Die Wärme kommt von unten.*

Garen auf einer Ebene, ideal für Braten, Brot und Kuchen. Bei hoher Temperatur für Süß- oder Salzgebäck, das nicht gebräunt werden soll.

- Braten Ebene 2 oder 3.
- Kuchen und Torten Ebene 2 oder 3.

### Grill

*Die Wärme kommt vom oberen Grill (Festtemperatur)*

Garen auf einer Ebene, ideal zum Grillen von Würstchen, Rippchen, Bacon, Fisch oder Toast.

Die Gardauer mit dem Grill darf niemals 30 Minuten überschreiten.

Die Speisen werden nach dem Garen an der Oberfläche gebräunt.

- Ebene 4 oder 5.

### Umluft

*Die Wärme kommt von unten und wird von der Lüftung verteilt.*

Garen auf mehreren Ebenen, ideal für Plätzchen und Kuchen und alle Speisen, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung erfordern.

- Ebene 2 oder 3 zum Garen einer Speise.
- Ebenen 2 und 4 zum Garen mehrerer Speisen.

Gewünschte Temperatur und Funktion GEBLÄSE auswählen.

### Ober-/Unterhitze mit Bräter

*Die Wärme kommt von unten mit Bräter*

Der Bräter dreht die Speise, während der Brenner des Gasherds eingeschaltet ist, ideal für ein gleichmäßiges Garen von großen Fleischstücken.

- Ebene 3 mit Spieß und Spießhalter

Gewünschte Temperatur und Funktion BRÄTER auswählen.

### Grillen mit Bräter

*Die Wärme kommt vom oberen Grill (Festtemperatur) mit Bräter.*

Der Bräter dreht die Speise, während der Brenner des Gasgrills eingeschaltet ist.

Die Gardauer mit dem Grill darf niemals 30 Minuten überschreiten.

- Ebene 3 mit Spieß und Spießhalter Grill und Funktion BRÄTER auswählen.

### Auftauen

Mit dieser Funktion wird durch die Umwälzung der Luft das Auftauen der Speisen beschleunigt.

Funktion LICHT + GEBLÄSE bei ausgeschaltetem Herd auswählen.

### Backofenlampe

Funktion LICHT auswählen.

### Gehen lassen

Diese Funktion hält die erforderliche Wärme aufrecht, um Speisen gehen zu lassen. Bei Verwendung dieser Funktion sollten die Speisen vorzugsweise bei kaltem Ofen eingeschoben werden.

Funktion LICHT bei ausgeschaltetem Herd auswählen. Backofentür nicht öffnen, wenn es nicht unbedingt erforderlich ist.

### Anmerkung:

In den Umluftfunktionen und mit Bräter ist das Licht eingeschaltet.

### Anmerkung:

Bei eingeschaltetem Grill-Brenner kann die Funktion Gebläse nicht eingeschaltet werden.

### KONDENSWASSER

Es ist ganz normal, dass sich beim Garen von wasserhaltigen Speisen Kondenswasser auf der Innenseite der Backofentür und am Bedienfeld bildet. Beim Garen verdampft das Kondenswasser von alleine.

## **BACKEMPFEHLUNGEN**

- Die eingestellte Temperatur und die Garzeit können von einem Backofen zum anderen leicht abweichen. Es könnten kleinere Anpassungen am Rezept erforderlich sein.
- Durch eine Erhöhung der Temperatur wird die Garzeit nicht gesenkt.
- Die Garzeit hängt von Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen ab.
- Es wird empfohlen, die Speisen in der Mitte des Rosts zu platzieren.
- Ebene je nach Rezept und auf Grundlage der eigenen Erfahrung auswählen.
- Wenigstens 3 cm Abstand zwischen der feuerfesten Form und den Backofenwänden lassen, um die Verteilung der Wärme zu verbessern.
- Zum Garen von Plätzchen helle Aluminiumbleche verwenden.
- Zum Garen von Süßspeisen und Gebäck dunkle Metallformen verwenden, da diese die Wärme besser aufnehmen.
- Speisen drehen und umrühren, damit sie gleichmäßig erwärmt werden.
- Bei neuen Rezepten die niedrigste angegebene Temperatur und die kürzeste Zeit einstellen, um anschließend den Garzustand zu prüfen und die Zeit eventuell zu verlängern.

## **ENERGIEEINSPARUNG**

- Backofentür nur öffnen, wenn unbedingt erforderlich, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Backofeninnenraum sauber halten.
- Nicht verwendetes Zubehör herausnehmen.
- Garvorgang ein paar Minuten vor der üblicherweise benötigten Zeit anhalten.

## BACKZEITENTABELLE

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten umfassen nicht das Vorheizen und sind als Richtwerte anzusehen

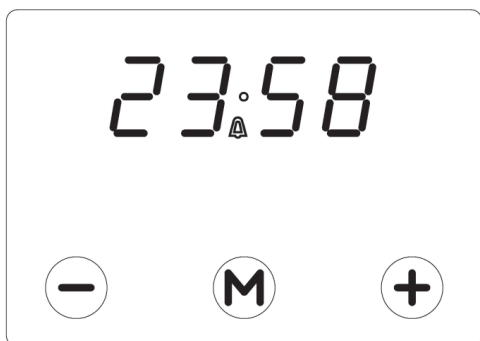
Gericht	Gewicht (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	
Lasagne	3-4	Ober-/Unterhitze	220-230	45-50	
Nudelauflauf	3-4	Ober-/Unterhitze	220-230	45-50	
Kalbsbraten	2	Umluft	180-190	90-100	
Schweinelende	2	Umluft	180-190	70-80	
Würstchen	1,5	Grill	175	15	
Roastbeef	1	Umluft	200	40-45	
Kaninchenbraten	1,5	Umluft	180-190	70-80	
Putenbrust	3	Umluft	180-190	110-120	
Nackenbraten	2-3	Umluft	180-190	170-180	
Brathähnchen	1,2	Umluft	180-190	65-70	
				1. Seite	2. Seite
Schweinekoteletts	1,5	Grill	175	15	5
Rippchen	1,5	Grill	175	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	200	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill	175	10	5
Rinderfilet	1	Grill	200	10	7
Lachsforelle	1,2	Umluft	150-160	35-40	
Seeteufel	1,5	Umluft	160	60-65	
Steinbutt	1,5	Umluft	160	45-50	
Pizza	1	Umluft	MAX	8-9	
Brot	1	Umluft	190-200	25-30	
Pizzabrot	1	Umluft	180-190	20-25	
Napfkuchen	1	Umluft	160	55-60	
Linzer Torte	1	Umluft	160	35-40	
Käsekuchen	1	Umluft	160-170	55-60	
Gefüllte Tortellini	1	Umluft	160	20-25	
Sandkuchen	1,2	Umluft	160	55-60	
Windbeutel	1,2	Umluft	180	80-90	
Biskuitkuchen	1	Umluft	150-160	55-60	
Reiskuchen	1	Umluft	160	55-60	
Brioche	0,6	Umluft	160	30-35	

DE

## GARSCHNITTSTELLEN

### TOUCH-DISPLAY (wenn verfügbar)

DE




#### Einstellung der Uhrzeit

Nach dem ersten Einschalten oder nach einem Stromausfall blinkt das Display.

- Zur Einstellung der aktuellen Zeit Taste „M“ drücken und wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Display leuchtet durchgehend.
- Taste - oder Taste + drücken, um die angezeigte Uhrzeit zu ändern. Nach einer kurzen Zeit nach Loslassen der Taste wird der eingestellte Wert angenommen.

#### Minutenuhr

Diese Funktion besteht ausschließlich in einem Countdown, der für einen Höchstzeitraum von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann und nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

- Taste „M“ wenigstens 2 Sekunden lang gedrückt halten oder so lange, bis das Symbol  zu blinken beginnt.
- Zeit mit den Tasten + oder - einstellen.
- Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Zeit zusammen mit dem Symbol angezeigt. Der Countdown beginnt sofort abzulaufen.
- Nach Beendigung der eingestellten Garzeit ertönt ein Signal.

Mit der Funktion wird der Garvorgang nicht unterbrochen, sondern es ertönt nach Ablauf der Zeit nur ein Signal. Die Benutzer müssen die Garzeit mit den entsprechenden Griffen manuell ausschalten.

#### Ausschalten Klingelton

Zum manuellen Ausschalten des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken.

#### Änderung der aktuellen Zeit und Änderung der Lautstärke des Klingeltons

Zur Änderung der Uhrzeit

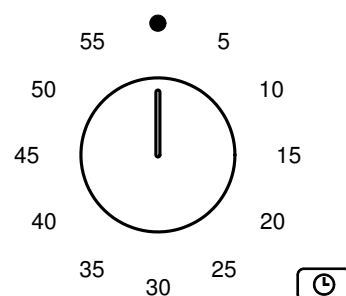
- Tasten - und + wenigstens 2 Sekunden lang oder bis zum Blinken des Punkts gleichzeitig gedrückt halten ..
- Taste - oder Taste + drücken, um die Zeit zu ändern.

Zur Änderung der Lautstärke des Klingeltons

- Taste M drücken. Im Display erscheint die Aufschrift: „ton ...“, gefolgt von einer Ziffer
- Mit den Tasten + oder - die gewünschte Lautstärke einstellen.

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung werden alle programmierten Funktionen einschließlich der Uhr zurückgesetzt. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung muss die Uhr neu programmiert werden.

### TIMER (wenn verfügbar)



Diese Funktion besteht ausschließlich in einem Countdown, der für einen Höchstzeitraum von 60 Minuten eingestellt werden kann und nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

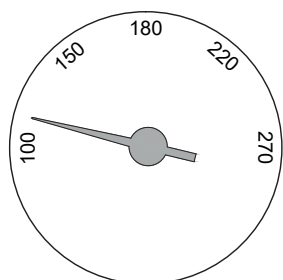
Griff des Timers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, um den Klingelton aufzuladen. Griff entgegen dem Uhrzeigersinn auf die gewählte Zeit stellen.

Mit der Funktion wird der Garvorgang nicht unterbrochen, sondern es ertönt nach Ablauf der Zeit nur ein Signal.

Die Benutzer müssen die Garzeit mit den entsprechenden Griffen manuell ausschalten.

**ACHTUNG:** Griff beim Laden der Minutenuhr nicht mit Gewalt drehen, da die Feder im Inneren reißen könnte.

## THERMOMETER (wenn verfügbar)



Der Backofen ist mit einem Thermometer ausgestattet, welches die Temperatur in der Backofenmitte anzeigt. Damit kann das Garen der Speisen kontrolliert und genauer gesteuert werden.

Beim Einschalten des Backofens wird der Brenner mit der Höchsteinstellung in Betrieb genommen, damit sich die Temperatur im Backofeninnenraum schnell erhöht. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, stoppt die Anzeige des Thermometers und die Wärme wird auf optimale Art im Backofen verteilt. Wenn sich die Temperatur stark ändert, sodass der Garvorgang davon beeinflusst wird, folgt der Thermometerzeiger dieser Änderung und zeigt sie an.

Wenn der Ofen ausgeschaltet wird, sinkt die Temperatur langsam, bis die Umgebungstemperatur erreicht wird.

Anmerkung: Die Temperatur des Thermometers könnte von der vom Thermostat gewählten abweichen. Die genaue Temperatur ist die am Drehschalter des Thermostats angezeigte Temperatur.

## ZUBEHÖR / OPTIONAL

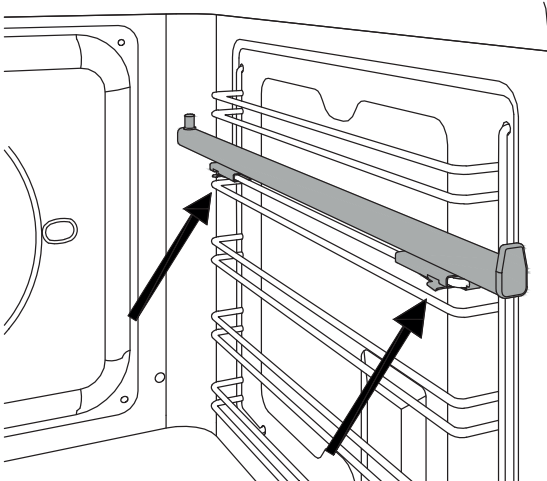
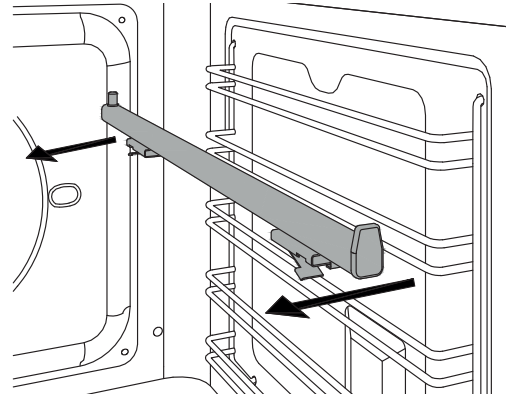
### TELESKOPSCHIENEN

Die Teleskopschienen können in jeder Ebene der Backofenschienen eingebaut werden.

- Die beiden Klemmfedern (vorne und hinten) der Teleskopschiene suchen.
- Stecker suchen, der die Rückseite der Schiene anzeigt.
- Teleskopschiene in Entsprechung des oberen Leiters der gewünschten Ebene positionieren.
- Vordere Klemme einfügen und zur seitlichen Schiene drücken.
- Hintere Klemme einfügen und zur seitlichen Schiene drücken.
- Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.
- Beide Schienen herausnehmen und Blech sowie Backofenrost zwischen hinterem Stecker und vorderem Anschlag positionieren.

### Entfernen der Teleskopschienen

- Die beiden Klemmfedern (vorne und hinten) der Teleskopschiene suchen.
- Vordere Klemme unten halten und Schiene in das Backofeninnere ziehen.
- Vorgang an hinterer Klemme wiederholen.

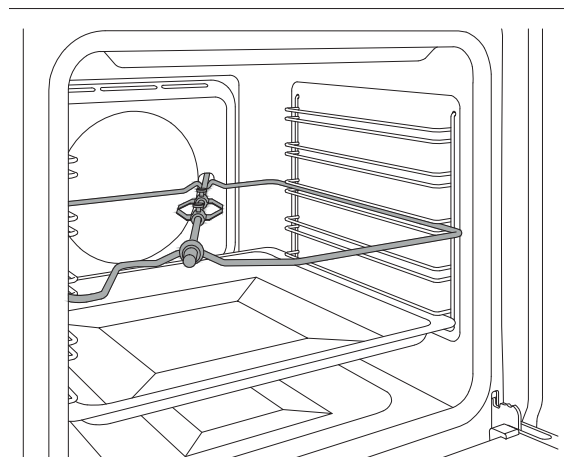
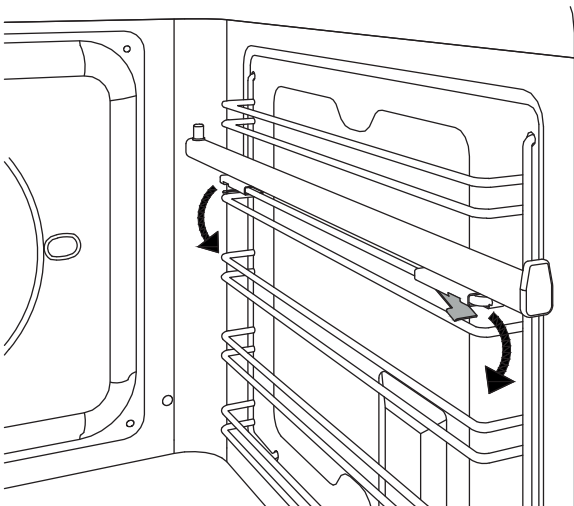


### BRÄTERFUNKTION

Wird verwendet, um Fleisch, Huhn und Fisch gleichmäßig auf allen Seiten zu grillen.

- Spießhalter in Ebene 3 der Seitenschienen positionieren.
- Ein tiefes Blech auf eine tiefere Ebene der Seitenschienen einschieben, um das Bratfett aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch mit der Gabel auf den Bräterspieß stecken.
- Spieß am Brättermotor hinten im Backofen einfügen und auf dem Spießträger ablegen.
- Kunststoffgriff vom Spieß abnehmen.
- Grillfunktion bei Höchsttemperatur auswählen.
- Ist die Speise gar, Kunststoffgriff wieder aufsetzen und Speise aus dem Backofen nehmen.

**Achtung:** das Garen mit dem Bräter hat stets bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.



## REINIGUNG DES GERÄTS

Vor jeder Reinigung alle Teile auskühlen lassen und Gerät vom Gas- und Stromnetz trennen.

Eine sorgfältige Pflege des Backofens trägt dazu bei, dass er länger in einem guten Zustand bleibt.

### **Reinigung der emaillierten oder lackierten Teile:**

Zur Wahrung der Merkmale der emaillierten Teile müssen diese häufig mit Seifenlauge gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungspulver verwenden. Keine sauren oder alkalischen Stoffe auf den emaillierten Teilen belassen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) und die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind.

### **Reinigung der Edelstahlteile:**

Teile mit Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch in Schleifrichtung trocknen. Der Glanz wird gewahrt, indem man regelmäßig geeignete handelsübliche Reinigungsprodukte anwendet. Keine scheuernden Reinigungspulver oder Schwämme verwenden.

Kalk-, Fett-, Stärke- oder Eiweißflecken sofort entfernen.

### **Reinigung der Scheibe:**

Zum Entfetten Geschirrspülmittel und Essig verwenden, dann ausspülen, oder mit Geschirrspülmittel auswischen, ausspülen, mit dem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

Zur Beseitigung von Verkrustungen Seifenlauge oder Geschirrspülmittel auf die entsprechende Stelle geben. Nach einigen Minuten ausspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Kalkentferner, scheuernde Mittel und Allzweckreiniger vermeiden, da diese mit der Zeit das Glas verunstalten.

### **Reinigung der Topfträger:**

Topfträger nicht in der Spülmaschine reinigen.

In eine warme Lauge aus Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen, mit einem nicht scheuernden Schwamm abwischen, abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

**ACHTUNG:** wenn sie nicht richtig getrocknet werden, könnten sich Roststellen bilden.

### **Reinigung der Greifteile:**

Teile mit Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch in Schleifrichtung trocknen. Keine scheuernden Reinigungspulver oder Schwämme verwenden.

### **Dichtung:**

Mit einem feuchten Tuch reinigen.

### **Reinigung der Brennerische:**

Um Speisereste zu entfernen, die durch die Öffnungen im Backofenboden gefallen sind, Backofenboden durch Abschrauben der Befestigungsschrauben entfernen.

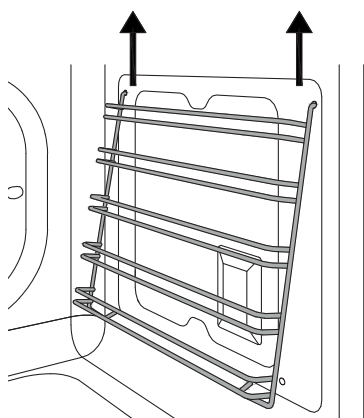
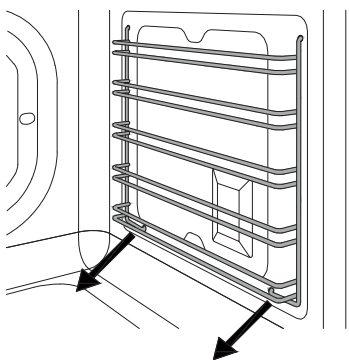
Nach der Reinigung den Backofenboden wieder einbauen.

DE

## EINFACHE WARTUNGSARBEITEN

### ENTFERNEN DER SEITENSCHIENEN

- Zwei Haken im unteren Bereich des Rosts suchen und beide Haken gleichzeitig sanft nach unten ziehen.
- Rost von der Backofenseite herausnehmen, obere Haken des Rosts nach oben ziehen und Rost von der Backofenseite herausnehmen.
- Rost aus dem Backofen entnehmen.



### AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

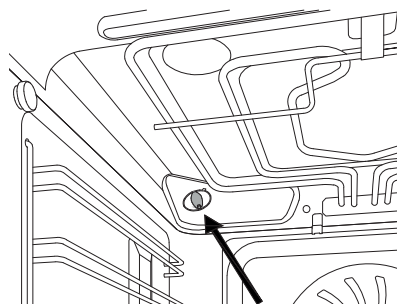
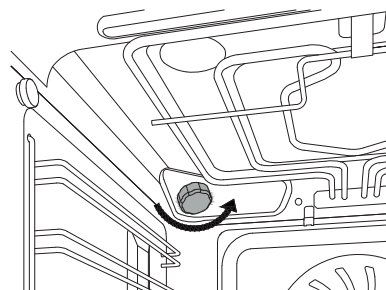
#### Achtung!

**Stromversorgung trennen, bevor die Lampe ausgetauscht wird. Lampe NICHT mit bloßen Händen berühren.**

#### Obere Backofenlampe

Lampentyp: Halogen G9 220 V, 40 W

- Sicherstellen, dass der Backofen ausgeschaltet und ausgekühlt ist.
- Glasdeckel abschrauben und Halogenlampe herausnehmen.
- Eine neue Halogenlampe in den entsprechenden Spalt einführen. Lampe NICHT mit bloßen Händen berühren.
- Glasdeckel wieder aufschrauben.
- Backofen wieder an das Stromnetz anschließen.





## REINIGUNG DER INNENSCHIEBEN DER BACKOFENTÜR

Die Innenschieber der Backofentür lassen sich zum Reinigen ganz leicht herausnehmen. Die Tür muss nicht abgenommen werden, um das Glas zu reinigen.

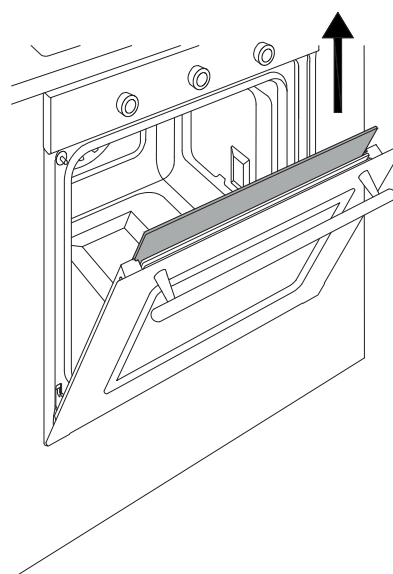
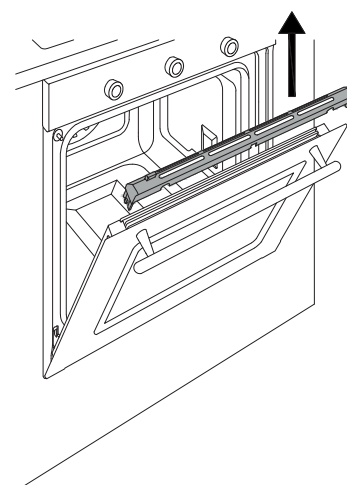
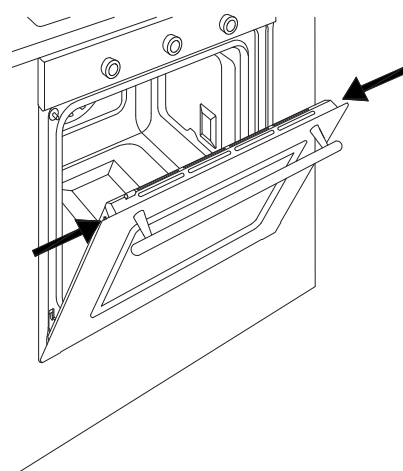
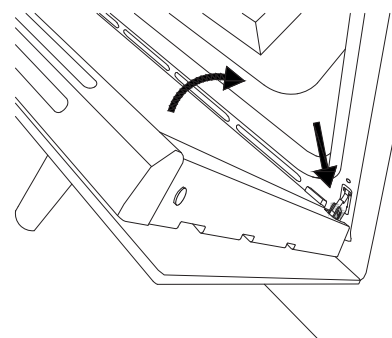
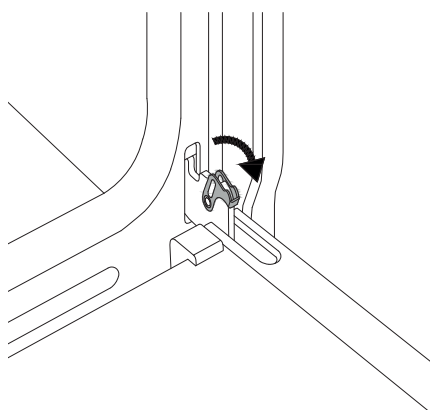
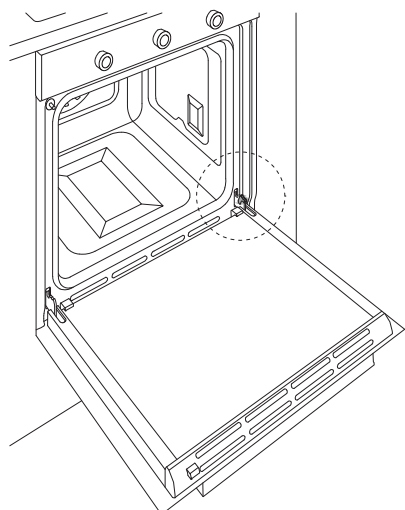
Das Glas kann in seiner Position gereinigt oder abgenommen werden.

- Backofentür vollständig öffnen.
- Sperrhebel beider Scharniere vollständig öffnen.
- Tür langsam bis zur Sperre schließen und prüfen, ob die Hebel die Tür blockieren.
- Obere Abdeckung der Tür abnehmen, indem rechts und links die runden Tasten mit den Fingern gedrückt werden.
- Obere Abdeckung anheben und abnehmen.

Auf die Glasseite achten (nicht auf den Kopf stellen oder drehen):

- Scheiben herausziehen.
- Glasscheiben reinigen.
- Zum Wiedereinsetzen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

**Wenn die Scharniere nicht richtig blockiert sind und die innere Scheibe entfernt wird, kann sich die Tür von alleine schließen.**



## STÖRUNGEN

## GARANTIE

### **Der Zünder funktioniert nicht**

Ist die Backofentür geöffnet?

Wird der Backofen mit Strom versorgt? Schalter oder Sicherung prüfen.

### **Der Zünder funktioniert, aber der Backofen schaltet sich nicht ein**

Ist das Gasventil geöffnet?

### **Der Drehschalter bleibt nicht in seiner Position.**

Die Klemme des Drehschalters ist kaputt, Kundenservice kontaktieren.

### **Die Speise ist zu stark gegart**

Bei Umluft daran denken, die Temperatur um 20 °C zu senken.

### **Die Speise ist unten zu stark gegart**

Beim Gasherd entwickelt sich unten im Backofen eine große Hitze, Rost oder Blech in eine höhere Ebene schieben.

### **Die Speise ist zu wenig gegart**

Zum Garen großer Mengen an Lebensmitteln ist die Garzeit proportional zu erhöhen.

Sicherstellen, dass ausreichend Freiraum um die feuerfeste Form vorhanden ist, damit die Wärme richtig zirkulieren kann.

Von einem Fachtechniker Netzspannung überprüfen lassen.

### **Es bildet sich Kondenswasser am Glas der Backofentür.**

Es ist ganz normal, dass sich beim Garen von wasserhaltigen Speisen Kondenswasser auf der Innenseite der Backofentür und am Bedienfeld bildet. Beim Garen verdampft das Kondenswasser von alleine.

Backofen vorheizen, um die Bildung von Kondenswasser zu reduzieren.

### **Beim Garen bildet sich Rauch.**

Es ist normal, dass sich im Backofeninnenraum beim Garen besonders fettiger Speisen Rauch bildet. Beim Garen mit dem Grill ist Rauchbildung normal.

