

1 Hinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Haftung des Herstellers	5
1.3 Zweck des Gerätes	5
1.4 Entsorgung	5
1.5 Typenschild	6
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	6
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	6
2 Beschreibung	7
2.1 Allgemeine Beschreibung	7
2.2 Kochfeld	8
2.3 Bedienblende	8
2.4 Weitere Teile	9
2.5 Verfügbares Zubehör	10
3 Gebrauch	11
3.1 Hinweise	11
3.2 Erster Gebrauch	12
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	12
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	13
3.5 Gebrauch des Backofens	14
3.6 Ratschläge zum Garen	15
3.7 Programmieruhr	17
4 Reinigung und Wartung	21
4.1 Hinweise	21
4.2 Reinigung des Gerätes	21
4.3 Ausbau der Backofentür	22
4.4 Reinigung der Türverglasung	23
4.5 Ausbau der Innenverglasung	23
4.6 Vapor Clean	25
4.7 Außergewöhnliche Wartung	26
5 Installation	28
5.1 Gasanschluss	28
5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	31
5.3 Positionierung	36
5.4 Elektrischer Anschluss	37

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

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



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.

- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.



Für dieses Gerät

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

1.2 Haftung des Herstellers

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

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

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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



Hinweise

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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.5 Typenschild

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



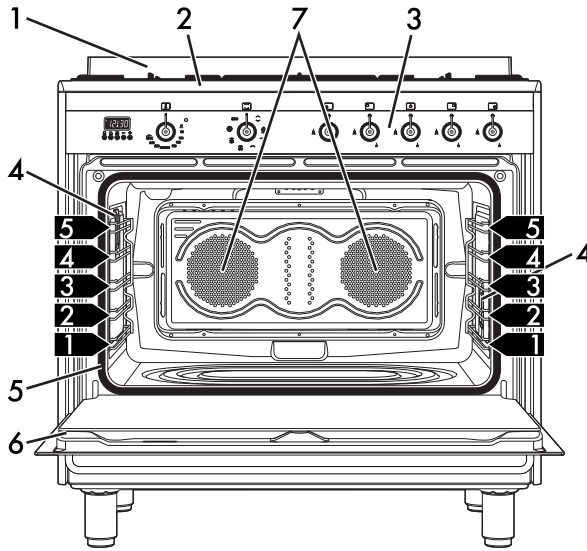
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Aufsatz

2 Kochfeld

3 Bedienblende

4 Lampe

5 Dichtung

6 Tür

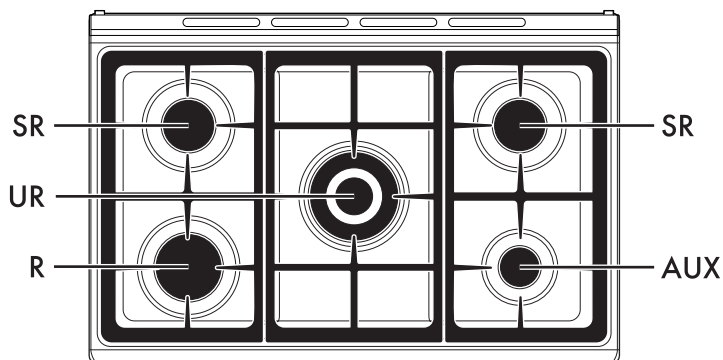
7 Lüfter

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



Beschreibung

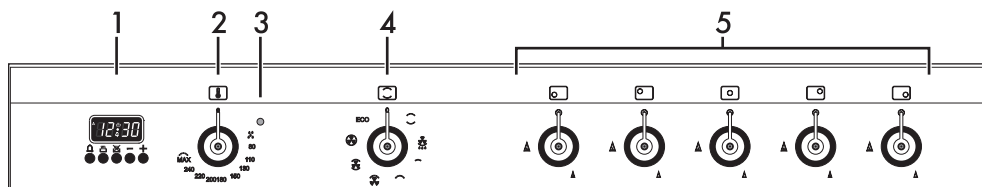
2.2 Kochfeld



AUX = Hilfsbrenner
SR = Mittelstarker Brenner

R = Starkbrenner
UR = Blitzbrenner

2.3 Bedienblende



1 Programmieruhr

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

2 Temperaturknebel

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.

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

3 Kontrolllampe

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

4 Funktionsknebel

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



5 Knebel der Kochfeldbrenner

Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner.

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

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

2.4 Weitere Teile

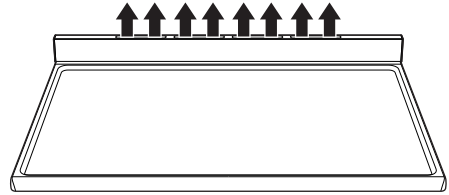
Schienen zur Positionierung

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

Lüfter

Der Lüfter kühlt die Öfen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Gang.

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



Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

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



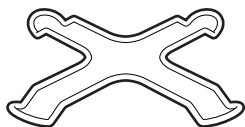
Beschreibung

2.5 Verfügbares Zubehör



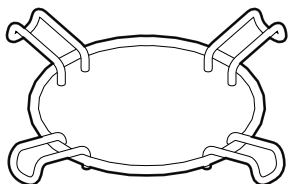
Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Reduzierstern



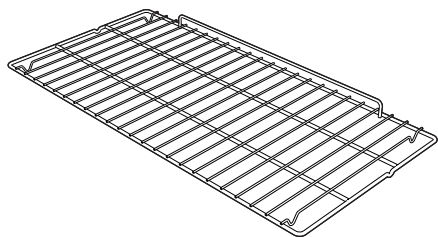
Hilfreich bei der Verwendung kleiner Kochgefäße.

Wok-Rostaufsatz



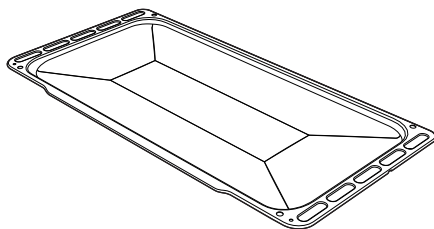
Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

Rost



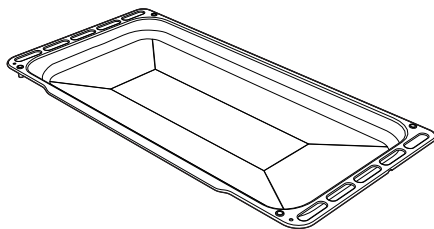
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

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.



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



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



3 Gebrauch

3.1 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 Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



Gebrauch



Hohe Temperatur des Gerätes bei der Verwendung

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum eingeben.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

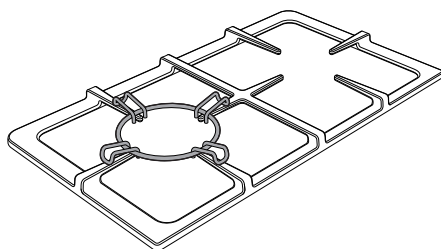
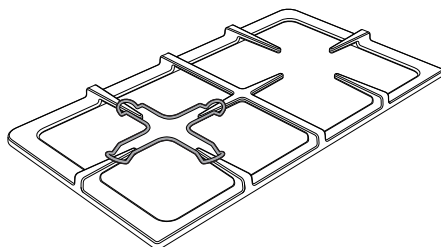
3.2 Erster Gebrauch

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

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Reduziersterne

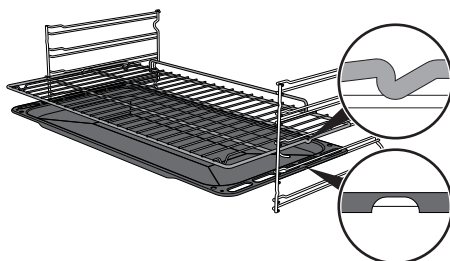
Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie korrekt aufliegen.



Roste und Backbleche

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

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





Die Roste und Backbleche vorsichtig bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.



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

3.4 Gebrauch des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Jeder Drehknebel ist einem bestimmten Brenner zugeordnet. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und entgegen den Uhrzeigersinn auf das größte Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15

Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf  stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.

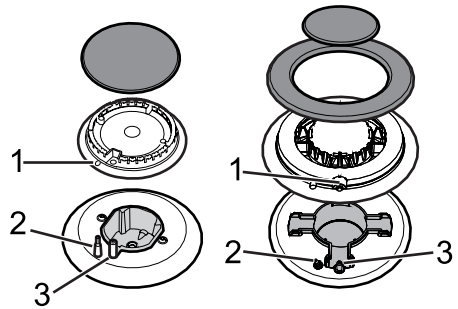
Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel länger gedrückt halten.



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



Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.



Durchmesser der Kochgefäße

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



3.5 Gebrauch des Backofens

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

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



Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol

Gardauer  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Gleichzeitig die Tasten  und

 drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.

Liste der Funktionen



Statisch

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



Unterhitze + Umluft

Die Kombination aus Lüfter 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 von oben stammende Wärme verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.



Kleiner Grill

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



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, Rippchen und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders von Fleisch.



Grill + Umluft

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



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters 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).



Heißluft + Umluft

Die Kombination aus Lüfter und 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. Zum Beispiel können gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



Eco

Die Kombination aus Grill und Unterhitze ist besonders zum Garen auf einer einzigen Schiene geeignet und verbraucht wenig Strom. Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefengebäck.



Vapor Clean

Diese Funktion erleichtert die Reinigung dank der Verwendung von Dampf, der aus einer kleinen Menge Wasser erzeugt wird, das man in die dafür vorgesehene Vertiefung auf dem Backofenboden gießen muss.



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

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 Backofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt verändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill + Umluft wird das Vorheizen des Backofens 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 der ersten Schiene von unten verwenden, um die Flüssigkeiten auffangen zu können, die sich während des Grillvorgangs bilden könnten.
- Die Dauer des Grillvorgangs darf 60 Minuten 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 Backofen 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

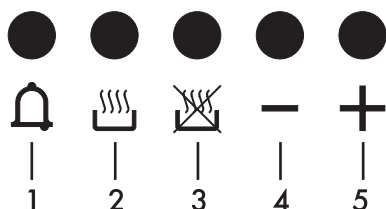
- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backofens stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu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

So können Sie Energie sparen

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



3.7 Programmieruhr



- 1 Taste Minutenzähler
- 2 Taste Gardauer
- 3 Taste Garende
- 4 Taste Wertverminderung
- 5 Taste Werterhöhung

i Sicherstellen, dass die Programmieruhr das Symbol Gardauer  anzeigt, andernfalls kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.

Einstellung der Uhrzeit

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



Gebrauch

Zeitgesteuerter Garvorgang



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

1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur die Taste  drücken. Das Display zeigt die Ziffern  und das Symbol  an, das sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. Fünf 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.
4. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol  blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
5. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

6. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.



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



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken.



Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die eingestellte Programmierung zu löschen und den Ofen manuell ausschalten.

Programmierter Garvorgang



Der programmierte Garvorgang ermöglicht es Ihnen, 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  drücken. Das Display zeigt die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Gardauer an.
3. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.



4. Fünf Sekunden lang warten, ohne weitere Tasten zu drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und  an.
5. Die Heizelemente werden am Ende des Garvorgangs deaktiviert. Auf dem Display erlischt das Symbol , das Symbol **A** blinkt auf und es ertönt ein akustisches Signal.
6. Eine beliebige Taste der Programmieruhr drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.
7. Gleichzeitig die Tasten  und  drücken, um die Programmieruhr auf Null zu setzen.



Um nach der Einstellung die verbleibende Garzeit anzuzeigen, die Taste  drücken. Die Taste  drücken, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Löschung der eingestellten Daten

Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die eingestellten Programmierungen auf Null zu setzen. Anschließend muss der Backofen manuell ausgeschaltet werden, falls ein Garvorgang in Betrieb ist.

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  drücken. Das Display zeigt die Ziffern **A**  und die blinkende Kontrolllampe  an, die sich zwischen den Stunden und den Minuten befindet.
2. Die Taste  oder  drücken, um die gewünschten Minuten einzustellen.
3. 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.



Es ist nicht möglich, eine Gardauer von mehr als 24 Stunden einzustellen.



Nach Einstellung des Minutenzählers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit die Taste  drücken.

Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Bei in Betrieb stehendem Signalgeber die Taste  drücken, um die Einstellung abzuändern.



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

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/Statisch+Umluft	2	180 - 190	90 - 100	
Schweinefilet	2	Turbo/Statisch+Umluft	2	180 - 190	70 - 80	
Bratwurst	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	15	
Roastbeef	1	Turbo/Statisch+Umluft	2	200	40 - 45	
Gebratenes Kaninchen	1,5	Heißluft	2	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	3	Turbo/Statisch+Umluft	2	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	2 - 3	Turbo/Statisch+Umluft	2	180 - 190	170 - 180	
Brathähnchen	1,2	Turbo/Statisch+Umluft	2	180 - 190	65 - 70	
					1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	15	5
Rippchen	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	10	10
Schweinebauch	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Schweinefilet	1,5	Grill + Umluft	4	MAX	10	5
Rinderfilet	1	Grill	5	MAX	10	7
Lachsforelle	1,2	Turbo/Statisch+Umluft	2	150 - 160	35 - 40	
Seeteufel	1,5	Turbo/Statisch+Umluft	2	160	60 - 65	
Steinbutt	1,5	Turbo/Statisch+Umluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Statisch+Umluft	2	MAX	8 - 9	
Brot	1	Heißluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Statisch+Umluft	2	180 - 190	20 - 25	
Rührteigkuchen	1	Heißluft	2	160	55 - 60	
Marmeladenmürbeteigkuchen	1	Heißluft	2	160	35 - 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	
Brioche	0,6	Heißluft	2	160	30 - 35	

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



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

4.2 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Reinigung des Kochfeldes

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

Reinigung der Roste des Kochfeldes, der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

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



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

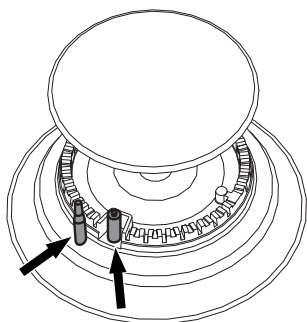
Ratschläge zur Reinigung des Kochfeldes

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



Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente

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



Reinigung des Backraums

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

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

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

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



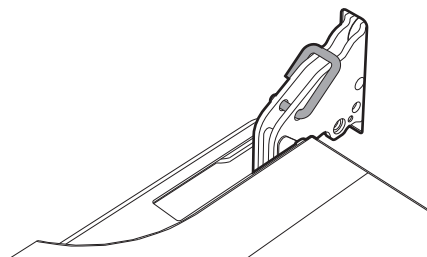
Es empfiehlt sich, den Backofen bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

4.3 Ausbau der Backofentür

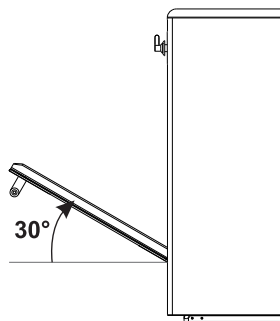
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

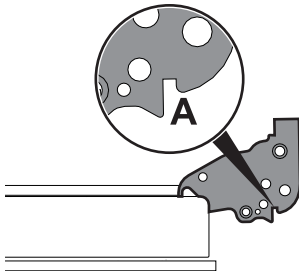
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



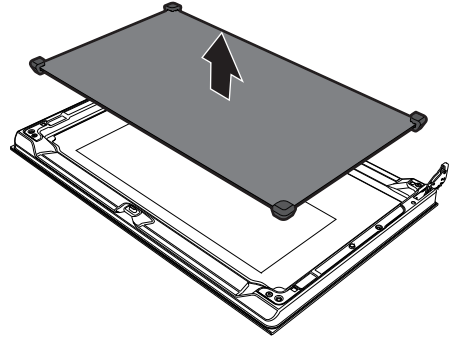
2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen festhalten, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



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



3. Bei einigen Modellen ist eine Zwischenverglasung vorhanden. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



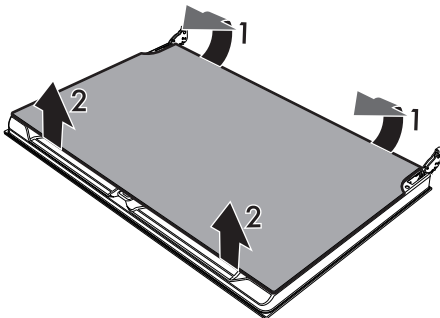
4.4 Reinigung der Türverglasung

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

4.5 Ausbau der Innenverglasung

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

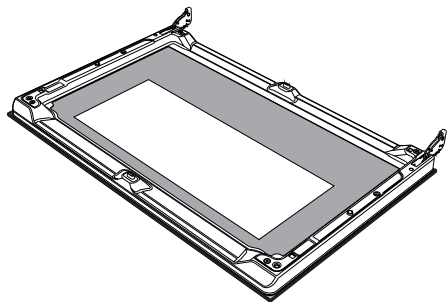
1. Die Innenverglasung entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin zieht.
2. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



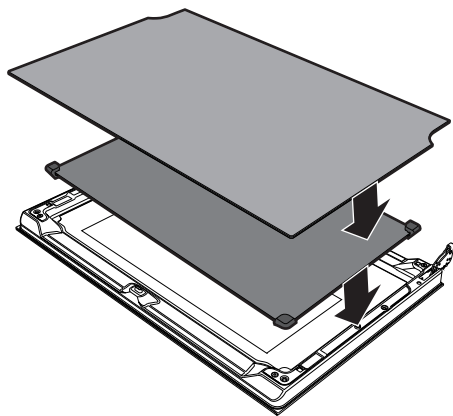


Reinigung und Wartung

4. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



5. Die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau wieder einsetzen.
- Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.

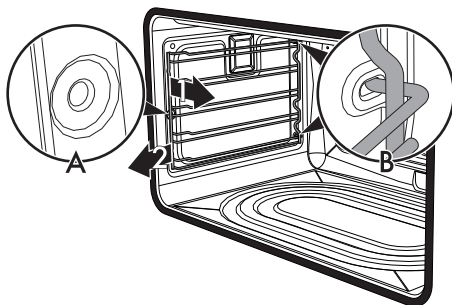


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

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

Für den Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche:

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



- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Halterahmen für Roste/Backbleche erneut einzusetzen.

4.6 Vapor Clean

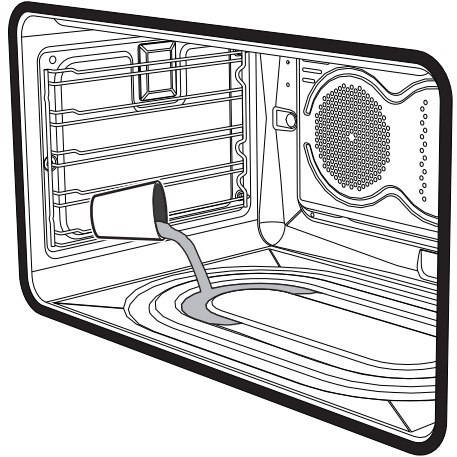
i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.



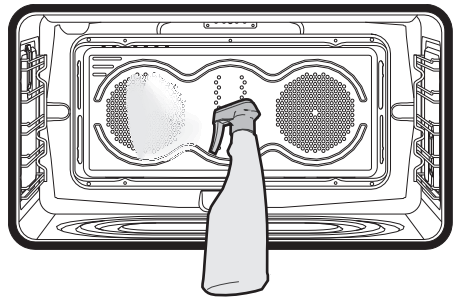
**Unsatzgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den
Oberflächen**

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Backofen ausgeführt werden.

- Etwa 40 ml Wasser in das Backblech gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Backofeninnere sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenkplatte richten.



Vorhergehende Vorgänge

Vor Einschalten der Funktion Vapor Clean:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.

- Die Tür schließen.



Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.



Reinigung und Wartung

Einstellung des Reinigungszyklus Vapor Clean

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol  und den Temperaturknebel auf das Symbol  drehen.
2. Mittels der Programmieruhr eine Gardauer von 18 Minuten einstellen.

Der Reinigungszyklus Vapor Clean startet einige Sekunden nach der letzten Betätigung der Tasten der Programmieruhr.

3. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean schaltet der Minutenzähler die Heizelemente des Backofens aus. Der Signalgeber ertönt und die Nummern auf dem Zifferblatt der Programmieruhr blinken.

Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean

4. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofaser Tuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
5. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
6. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
7. Das restliche Wasser im Inneren des Backofens entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mittels einer Umlufffunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



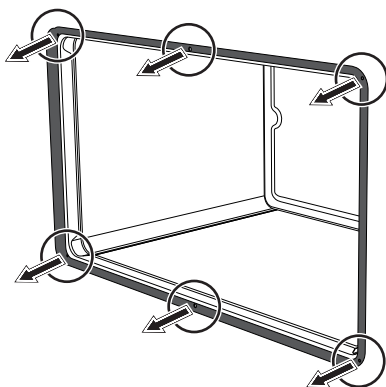
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

4.7 Außergewöhnliche Wartung

Ein- und Ausbau der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

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



Zum Einsetzen der Dichtung:

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

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

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

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

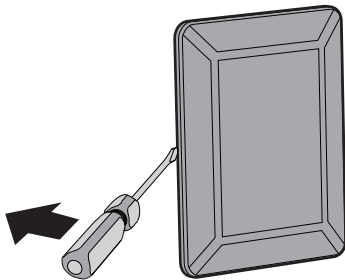


Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

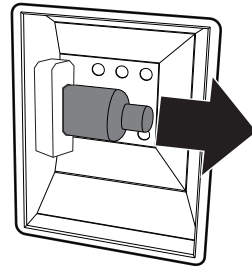
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

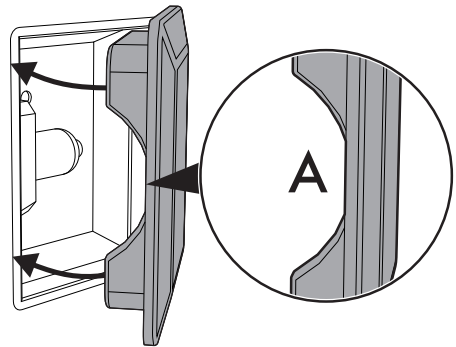


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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

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



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



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 Schläuche nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

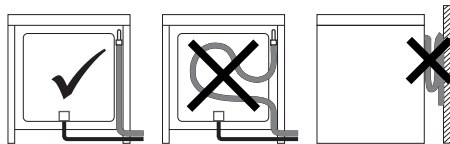
Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe Kapitel „5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

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

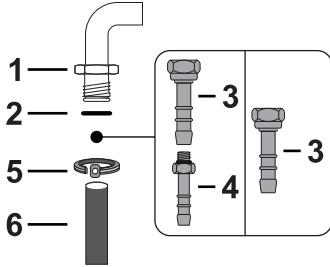


Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

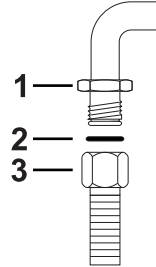
Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde 1/2" ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den Schlauchnippel **3** angeschraubt werden.



Nach dem Anbringen der oder des Schlauchnippel/s den Gasschlauch **6** auf den Schlauchnippel aufsetzen und mit der den geltenden Normen entsprechenden Schelle **5** befestigen.



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 inspizierbar ist.



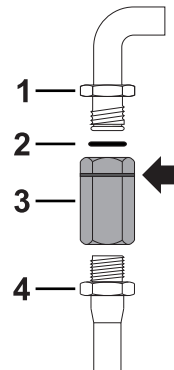
Der Innendurchmesser des Schlauches muss für Flüssiggas 8 mm bzw. für Erd- und Stadtgas 13 mm betragen.

Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

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

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.



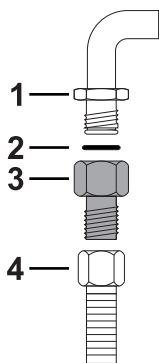


Installation

Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

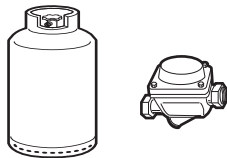
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

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



Flüssiggasanschluss

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



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

Belüftung der Räume

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

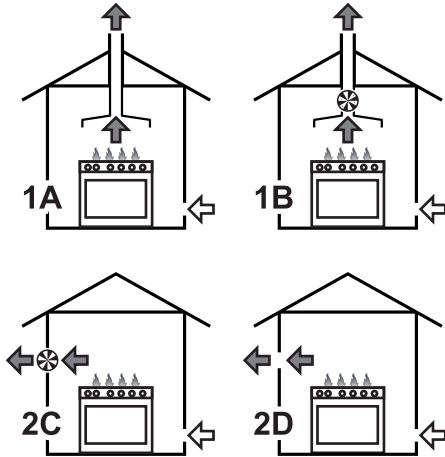
Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

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



Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



- 1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.
- 2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

- A Abgassystem mit Naturzug.
- B Abgassystem mit Elektrogebläse.
- C Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Fenstergebläses.
- D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.

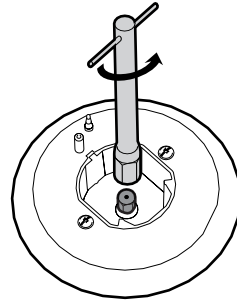
- ↖ Luft
- ← Verbrennungsprodukte
- ⊗ Elektrogebläse

5.2 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

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

Austausch der Düsen

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



3. Die Brenner wieder in ihre vorgesehenen Sitze positionieren.

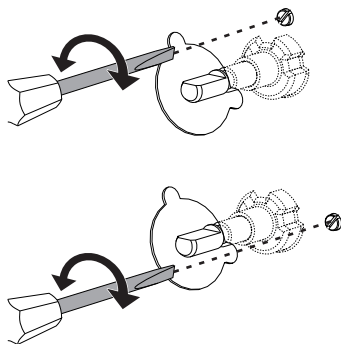


Installation

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

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

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



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Stab des Gashahns im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



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

Schmierung der Gashähne

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



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.



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 G27														
G27	20 mbar												•	
7 Erdgas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Flüssiggas G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Flüssiggas G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Flüssiggas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Stadtgas G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Stadtgas G120														
G120	8 mbar									•				



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



Installation

Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	115	145
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
2 Erdgas G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	113	135
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
3 Erdgas G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.8	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	72	94	115	148
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(X)	(Y)	(Y)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
4 Erdgas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	152
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
5 Erdgas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	100	134	152
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
6 Erdgas G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Düsendurchmesser (1/100 mm)	77	105	138	158
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
7 Erdgas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	94	120	165	210
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600



8 Flüssiggas G30/31	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.75	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	85	102
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	-	-	-	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
Nennleistung G30 (g/h)	73	127	211	291
Nennleistung G31 (g/h)	71	125	207	286
9 Flüssiggas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	50	65	81	94
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	-	-	-	-
Reduzierte Leistung (W)	450	550	800	1600
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	211	291
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	207	286
10 Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Düsendurchmesser (1/100 mm)	43	58	74	77
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1600
Nennleistung G30 (g/h)	73	131	211	291
Nennleistung G31 (g/h)	71	129	207	286
11 Stadtgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Düsendurchmesser (1/100 mm)	145	185	260	340
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400
12 Stadtgas G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Nennwärmeleistung (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Düsendurchmesser (1/100 mm)	145	185	260	315
Vorkammer (auf Düse gedruckt)	(/8)	(/2)	(/3)	-
Reduzierte Leistung (W)	400	500	800	1400

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



Installation

5.3 Positionierung



Schweres Gerät Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

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



Druck auf die offene Backofentür Gefahr von Schäden am Gerät

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



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs Brandgefahr

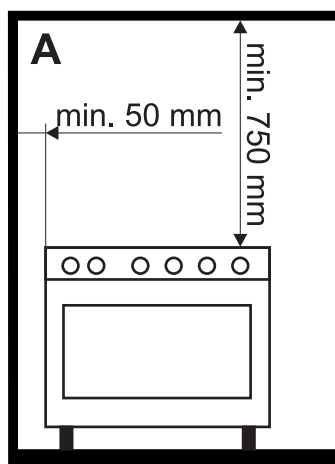
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

Allgemeine Informationen

Dieses Gerät kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden. Siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

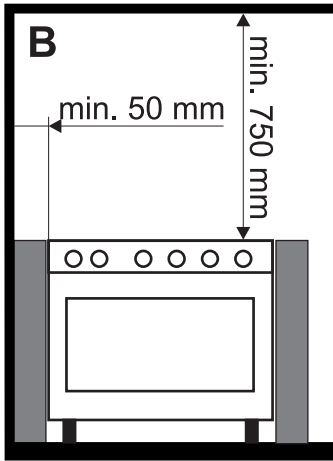
Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen zu derselben einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sich auf die Gebrauchsanweisungen der Dunstabzugshaube beziehen, um den korrekten Abstand einzuhalten.

Je nach Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse:

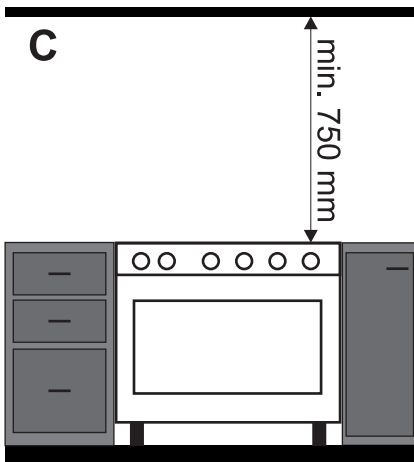


A - Klasse 1

(Freistehendes Gerät)



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.

5.4 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf 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 Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Allgemeine Informationen

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

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

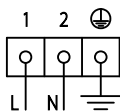
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



Installation

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

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



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

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

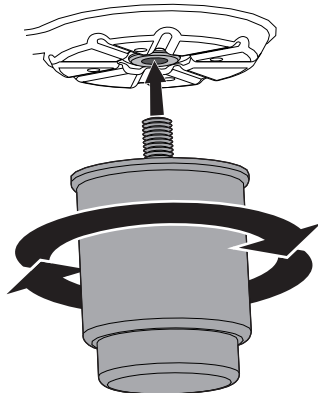
Positionierung und Nivellierung



Schweres Gerät

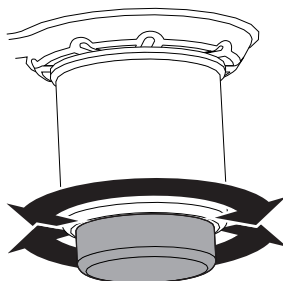
Gefahr von Schäden am Gerät

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



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

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



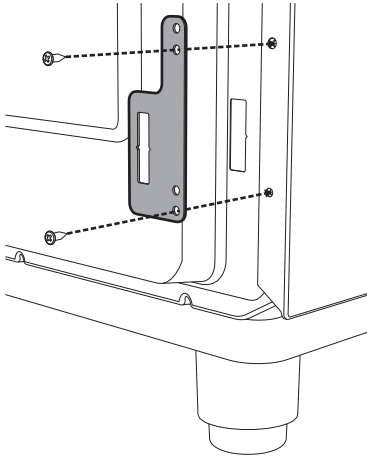


Wandbefestigung

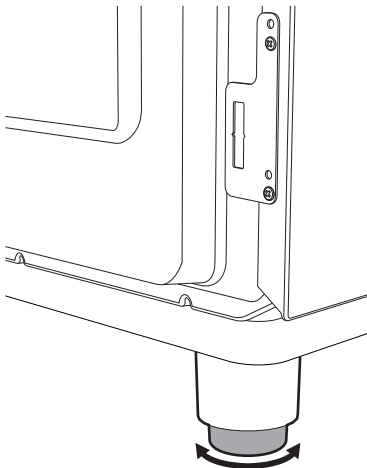


Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, müssen die Stützvorrichtungen installiert werden.

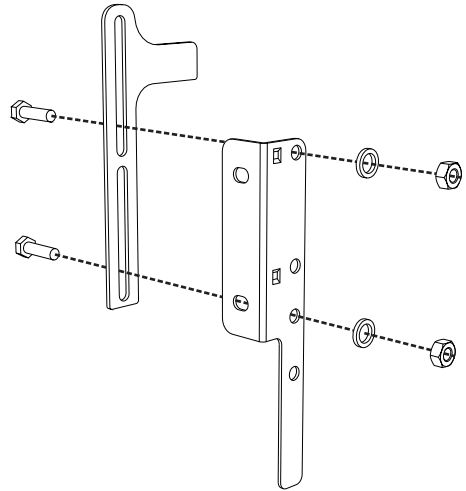
1. Die Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer an der Rückseite des Gerätes anschrauben.



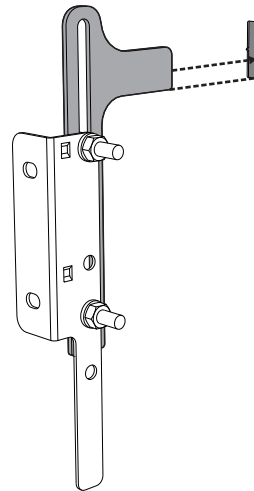
2. Die Höhe der 4 Stützfüße regulieren.



3. Den Befestigungsbügel zusammensetzen.



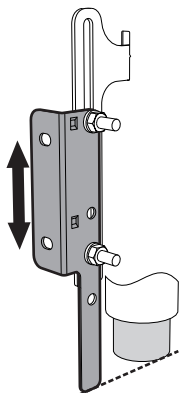
4. Die Hakenbasis des Befestigungsbügels auf die Schnittbasis der Befestigungsplatte für die Fixierung an der Mauer ausrichten.



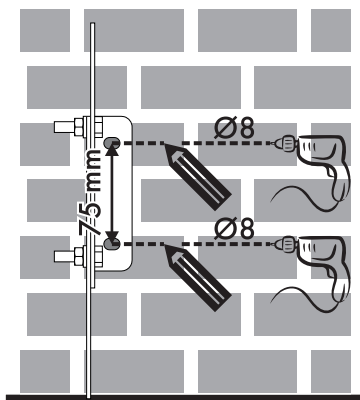


Installation

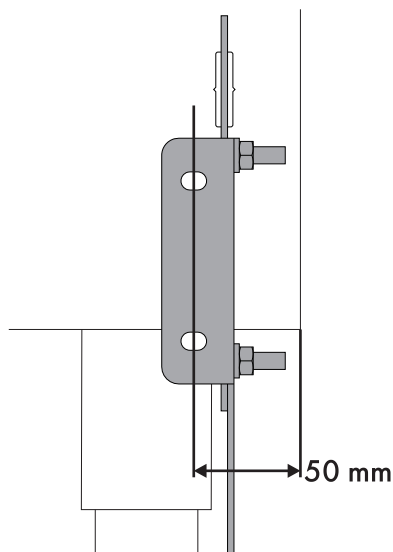
5. Die Basis des Befestigungsbügels bis zum Boden ausrichten und die Befestigungsschrauben anziehen.



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

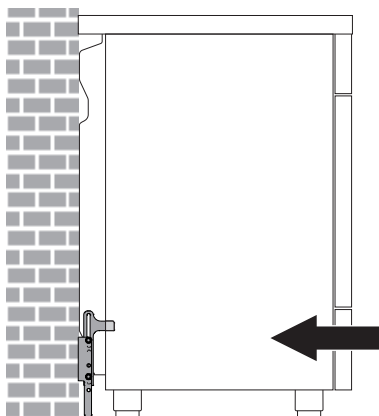


6. Einen Abstand von 50 mm zwischen der Geräteseite und den Löchern des Bügels einhalten.



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

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





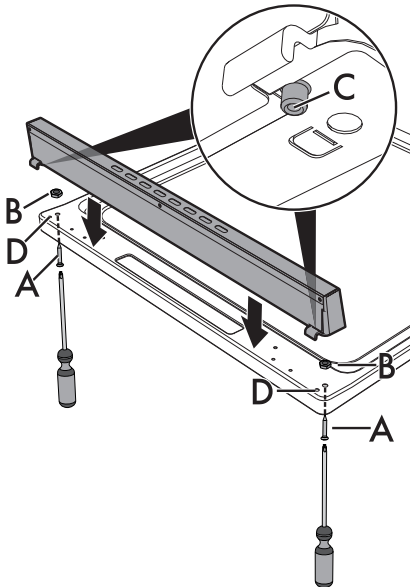
Montage des Aufsatzes



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

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

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





914776493/C