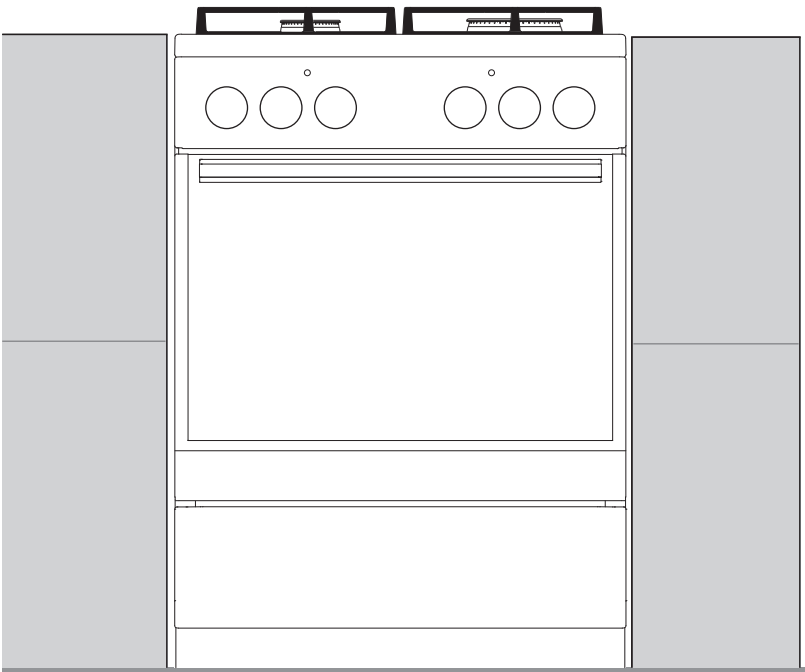
AT DE

AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR KOMBI-STANDHERDE

gorenje



K5110WJ
K5151WH
K5151XH

www.gorenje.com

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Diese ausführliche Gebrauchsanleitung soll Ihnen die Benutzung dieses Produktes erleichtern. Die Anweisungen sollen Ihnen helfen, Ihr neues Gerät so schnell wie möglich kennenzulernen.

Prüfen Sie, ob Sie ein unbeschädigtes Gerät erhalten haben. Falls Sie Transportschäden finden, treten Sie bitte mit dem Verkäufer in Kontakt, von dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem regionalen Lager, aus dem das Gerät geliefert wurde.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das gültige Ländersymbol auf dem Gerät aufgedruckt ist. Falls Sie kein Ländersymbol auf dem Gerät finden, sehen Sie sich bitte die technischen Anweisungen für die Einstellung des Geräts in Einklang mit den Anforderungen für den Gebrauch im jeweiligen Land an.

Dieses Gerät ist gemäß den gültigen Vorschriften anzuschließen und darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitung durch.

Gebrauchsanleitungen für unsere Geräte finden Sie auch auf unserer Internetseite:

http://www.gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.
Partizanska cesta 12,
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

Wichtige Information

Hinweis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUF.

Dieses Gerät darf von Kindern über acht Jahren wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen reinigen.

ACHTUNG: Das Gerät und einige Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile des Geräts nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

ACHTUNG: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie den Topf mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu.

ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Austausch der Glühbirne sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

ACHTUNG: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten und das Glas bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme geeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es direkt auf dem Boden aufgestellt wird, ohne Stützen oder Sockel.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.

Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Kochfeldes sauber ist und dass sich keine Flüssigkeit auf der Abdeckung befindet, bevor Sie diese anheben. Die Abdeckung kann lackiert oder aus Glas sein.

Die Abdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollständig abgekühlt sind.

ACHTUNG: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker oder Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Klemmen (anstatt Anschlusskabel) sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Manipulationen am Gerät oder unfachmännische Reparaturen stellen ein Risiko für schwere Verletzungen oder Schäden am Produkt dar.

Nichtautorisierte Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten können Explosion, Stromschlag oder Kurzschluss und folglich Verletzungen und Schäden am Gerät verursachen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Bedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel sind.

Die Einstellungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angeführt.

Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Eine solche Vorrichtung sollte installiert und gemäß den aktuellen Installationsvorschriften angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk soll auf die entsprechenden Anforderungen hinsichtlich der Lüftung gerichtet werden.

ACHTUNG: Die Verwendung des Gaskochgeräts erzeugt im Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, wenn das Gerät in Gebrauch ist; halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Dunstabzugshaube).

Achtung: Das Gerät kann umkippen.

ACHTUNG: Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, sind Mittel zur Stabilisierung anzubringen. Lesen Sie dazu die bitte die Einbauanweisungen.

Bei intensivem und lang andauerndem Gebrauch des Geräts müssen Sie für zusätzliche Belüftung sorgen, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Dunstabzugshaube einschalten.

Dies ist ein Gerät der Klasse1 und 2/1. Das Gerät darf angrenzende Küchenschränke auf beiden Seiten berühren, wenn es in der Reihe eingebaut wird. Auf einer Seite darf ein Hochschrank (der höher ist als das Gerät) in einem Abstand von mindestens 10 cm vom Gerät aufgestellt werden. Auf der anderen Seite darf ein Küchenschrank von gleicher Höhe aufgestellt werden.

Achten Sie auf korrekte Platzierung der Brennerteile.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), weil die hohen Temperaturen das Gerät beschädigen könnten.

Schließen Sie das Hauptzufuhrventil, wenn Sie die Brenner über einen längeren Zeitraum (z.B. Urlaub) nicht verwenden.

Falls das Netzkabel von einem anderen Gerät in der Nähe dieses Geräts von der Backofentür erfasst wird, kann dieses beschädigt werden und es kann folglich zu einem Kurzschluss kommen. Halten Sie deshalb Netzkabel von anderen Geräten fern vom Kochgerät.

Wenn Sie irgendeinen Fehler an der Gasinstallation oder Gasgeruch im Raum bemerken:
- schließen Sie sofort das Hauptventil der Gaszufuhr bzw. der Gasflasche;
- löschen Sie offenes Feuer und alle Tabakprodukte;
- schalten Sie kein elektrisches Gerät ein oder aus (einschließlich Licht);
- lüften Sie gründlich den Raum – öffnen Sie die Fenster;
- informieren Sie unverzüglich den Kundendienst oder einen autorisierten Erdgas-Vertriebspartner.

Legen Sie die Garraumwände nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Garraumboden. Alu-Folie verhindert die Luftzirkulation im Garraum, beeinträchtigt den Back-/Bratvorgang und beschädigt die Email-Beschichtung des Garraumes.

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Zum zusätzlichen Schutz und zur Reduktion der Temperatur der äußeren Oberfläche der Backofentür ist bei einigen Modellen eine dritte Glasscheibe eingebaut.

Die Türscharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn Sie unter hoher Belastung stehen. Stellen Sie kein schweres Kochgeschirr auf die offene Backofentür und lehnen Sie sich nicht gegen die offene Backofentür, wenn Sie den Garraum reinigen. Nie auf der offenen Ofentür stehen und Kinder nicht auf der offenen Backofentür sitzen lassen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht bedeckt oder in irgendeiner Weise behindert sind.

Schalten Sie bei Störung des Kühlgebläses das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an.

HINWEIS! Falls in der Glaskeramikplatte ein Sprung entsteht:
- Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.

– Verwenden Sie das Gerät nicht.

Zum Anschluss des Geräts ist ein Anschlusskabel 5 x 1,5 mm^2 mit der Bezeichnung H05VV-F 5G1,5 oder ein stärkeres Kabel zu verwenden. Das Anschlusskabel muss von einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einer dazu qualifizierten Person durchgeführt werden.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss in Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften anzuschließen.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss anzuschließen, das über eine Trennvorrichtung verfügt. Der fixe Anschluss muss den Normen und Vorschriften für elektrische Installationen entsprechen.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig die Gebrauchsanleitung. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt.

ABDECKUNG
Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Kochfeldes sauber ist und dass sich keine Flüssigkeit auf der Abdeckung befindet, bevor Sie diese anheben. Die Abdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Abdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollständig abgekühlt sind.

Kochfeldabdeckung nicht schließen, wenn der Kochbrenner in Betrieb ist!

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Schalten Sie alle Kochbrenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.

SCHUBLADE

Lagern Sie keine brennbaren, explosiven, flüchtigen oder temperaturempfindlichen Gegenstände (z.B. Papier, Geschirrtücher, Plastiktüten, Reiniger oder Reinigungsmittel und Spraydosen) in der Backofen-Schublade, weil sich diese Gegenstände während des Betriebs entzünden und einen Brand verursachen können.

BACKOFENZUBEHÖR
(vom Modell abhängig)

DRAHTFÜHRUNGEN
Die Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen.

Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen bzw. Rost als auch ohne.

TELESKOP-AUSZIEHFÜRHUNGEN
Die Teleskop-Ausziehführungen können für die 2., 3. und 4. Einschubebene angepasst werden. Ausziehbare Führungen sind teilweise oder vollständig ausziehbar.

NUTEN
Der Backofen besitzt an den Seiten Nuten in vier Ebenen zum Einschieben des Rostes und der Backbleche.

SCHALTER DER BACKOFENTÜR
Der Schalter deaktiviert die Garraumheizung und das Gebläse, sobald die Backofentür während des Back-/Bratvorgangs geöffnet wird. Sobald die Backofentür geschlossen wird, schaltet der Schalter die Garraumheizung wieder ein.

KÜHLGEBLÄSE
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, welches das Gehäuse und die Bedienelemente des Geräts kühlt.

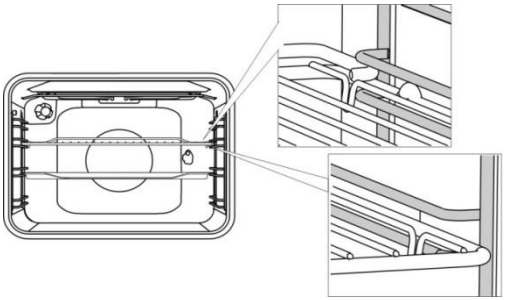
Der Kühlventilator ist in Betrieb, solange der Backofen in Betrieb ist.

Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Backbleche Topflappen.

GITTERROST

Der Rost verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Heben Sie den Rost vorne leicht an, wenn Sie ihn aus dem Garraum herausziehen.

Der Rost bzw. das Backblech sollte immer in die Nut zwischen den zwei Draht-Profilen eingeschoben werden.



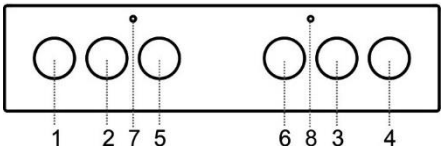
Wenn Ihr Gerät Teleskop-Ausziehführungen besitzt, ziehen Sie diese zuerst bei einer Einschubebene heraus und legen Sie den Rost oder das Backblech darauf. Schieben Sie dieses danach mit der Hand in den Garraum.

Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie die Teleskop-Ausziehführungen bis zum Anschlag in den Garraum geschoben haben.

Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.

VERSENKBARE DREHKNEBEL
(vom Modell abhängig)
Knebel leicht drücken, damit er sich aus der Bedienblende hebt.
Der versenkbare Drehknebel kann nur in das Bedienfeld gedrückt werden, wenn er in der Nullstellung positioniert ist.

BEDIENEINHEIT
(vom Modell abhängig)



1. Bedienungsknebel der linken vorderen Kochzone (Gasbrenner)
2. Bedienungsknebel der linken hinteren Kochzone (Gasbrenner)
3. Bedienungsknebel der rechten hinteren Kochzone (Gasbrenner)
4. Bedienungsknebel der rechten vorderen Kochzone (Gasbrenner)
5. Backofen-Funktionswahlknebel
6. Backofen-Temperaturwahlknebel
7. Betriebsanzeige (gelbes Lämpchen) Zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.
8. Backofen-Betriebsanzeige (rotes Lämpchen) Das Lämpchen leuchtet, während der Backofen aufgeheizt wird; wenn die eingestellt Temperatur erreicht ist, erlischt es.

GEBRAUCH DES GERÄTS

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Teile aus dem Backofen.

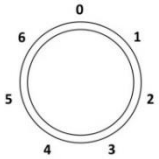
Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.

Falls Ihr Kochfeld über konventionelle Kochstellen verfügt, schalten Sie diese für 3 bis 5 Minuten auf die maximale Kochstufe (ohne aufgestelltes Kochgeschirr). Während sich die Kochstellen erwärmen, kann es zu Rauchentwicklung kommen. Das ist eine normale Erscheinung, dadurch erreichen die Kochstellen ihre maximale Widerstandskraft.

Beim ersten Gebrauch des Backofens wird der charakteristische Geruch eines Neugeräts abgegeben. Lüften Sie den Raum gründlich bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.

KOCHFELD

KONVENTIONELLE KOCHMULDEN
- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte und der Kochtopfboden sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Heizfläche.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochplatte entzünden. Seien Sie daher beim Kochen mit Fett oder Öl vorsichtig und kontrollieren Sie ständig den Kochvorgang.
- Stellen Sie kein nasses Kochgeschirr oder mit Dampf belegte Topfdeckel auf die Kochplatte. Feuchtigkeit kann die Kochplatte beschädigen.
- Lassen Sie einen heißen Kochtopf nicht auf einer unbenutzten Kochplatte abkühlen, da das Kondensat, das sich unter dem Boden des Kochtopfs bildet zu Korrosion der Kochplatte führen kann.



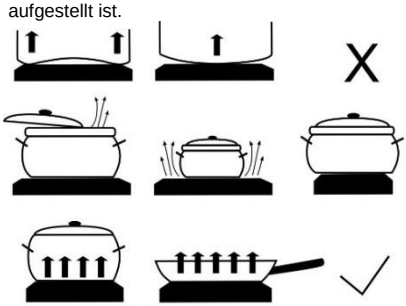
Drehen Sie den Drehknebel, um die Kochplatte einzuschalten. Die Kochstufen können zwischen 1 und 6 eingestellt werden.

Schalten Sie die Kochplatte 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen und Energie zu sparen.

Schnellkochplatten (nur bei einigen Modellen) können mit größerer Leistung als normale Kochzonen betrieben werden, was bedeutet, dass sie sich schneller aufheizen. Diese Kochplatten sind mit einem roten Punkt in der Mitte markiert. Nach mehrmaligem Aufheizen und Reinigung kann dieser Punkt verschwinden.

Nach längerer Verwendung der Gusseisenplatten, können sich die Bereiche um die Kochplatte sowie der Zierring der Kochplatte verfärben. In einem solchen Fall wird der Kundendiensteingriff nicht durch die Garantie gedeckt.

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit einem ebenem und stabilen Boden.
- Die Durchmesser des Kochtopfbodens und der Kochplatte sollten gleich groß sein.
- Kochgeschirr aus gehärtetem Glas mit speziellem Boden kann auf den Kochplatten verwendet werden, wenn sein Durchmesser dem Durchmesser der Kochplatte entspricht. Kochgeschirr aus Glas mit größerem Durchmesser als die Kochplatte kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf oder die Pfanne immer auf der Mitte der Kochplatte aufgestellt ist.

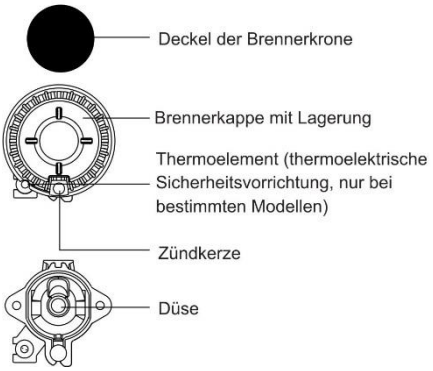


- Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie ständig den Garvorgang, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Kochplatte zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes.
- Stellen Sie sicher, das im Schnellkochtopf bzw. auch in jedem anderen Kochtopf genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Im Fall von Überhitzung eines leeren Kochtopfes auf der heißen Kochplatte kann es zu Schäden am Kochtopf und an der Kochplatte kommen.
- Befolgen Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

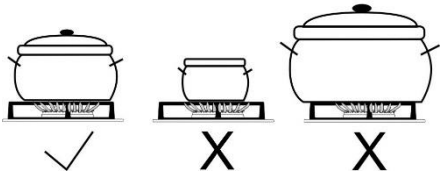
- Der Durchmesser des Kochtopf- bzw. Pfannenbodens sollte mit dem Durchmesser der Kochplatte übereinstimmen. Falls der Kochtopf oder die Pfanne zu klein ist, geht ein Teil der Wärme verloren und die Kochplatte kann beschädigt werden.
- Kochen Sie, wenn möglich, immer mit aufgesetztem Deckel.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie eine kleine Menge in einem großen Kochtopf kochen, wird viel Energie verbraucht.
- Falls ein Gericht eine lange Zeit zum Kochen benötigt, verwenden Sie lieber einen Schnellkochtopf.
- Gemüse, Kartoffeln usw. können in einer kleineren Menge Wasser gekocht werden. Das Gericht wird gut gegart, solange der Kochtopf mit einem Deckel zugedeckt ist. Nachdem das Wasser zum Sieden begonnen hat, reduzieren Sie die Kochstufe auf ein Niveau, dass zum Köcheln ausreicht.

GASBRENNER



- Um das Fleisch scharf anzubraten, stellen Sie den Kochbrenner auf die maximale Kochstufe und kochen Sie danach mit minimaler Kochstufe weiter.
- Bei einigen Modellen sind die Kochbrenner mit thermoelektrischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Wenn die Flamme erlischt (durch Überkochen, Zugluft usw.), wird die Gaszufuhr automatisch abgeschaltet. Dadurch wird ein Ausströmen des Gases in den Raum verhindert.
- Setzen Sie die Brennerkappe immer genau auf die Brennerkrone auf. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen an der Brennerkrone immer frei sind.

TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



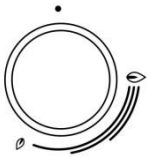
- Die richtige Wahl des Kochgeschirrs ermöglicht einen optimalen Gasverbrauch und eine optimale Garzeit. In dieser Hinsicht ist der Durchmesser des Kochtopfes sehr wichtig.
- Falls ein Kochtopf oder eine Pfanne zu klein ist, wird sie durch die Flammen beschädigt, die über den Rand des Kochgeschirrbodens brennen. Außerdem ist auch der Gasverbrauch höher.
- Das Gas benötigt zum Verbrennen Luft. Falls der Kochtopf oder die Pfanne zu groß ist, steht nicht genug Luft zur Verfügung und die Verbrennung des Gases ist nicht effizient.

Gasherdaufsatz für kleines Kochgeschirr (nur bei einigen Modellen)
Verwenden den Gasherdaufsatz wenn Sie in einem Kochtopf mit kleinerem Durchmesser kochen. Legen Sie den Gasherdaufsatz auf den Hilfsbrenner.

Brennertyp	Durchmesser des Behälters
Großbrenner (3,0 kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm

BRENNERZÜNDUNG UND BETRIEB

Drücken Sie den Drehknebel ein und drehen Sie ihn.

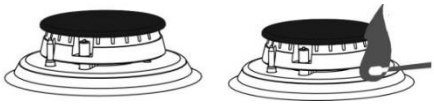


Die Kochstufen sind auf den Drehknebeln mit einer großen und einer kleinen Flamme gekennzeichnet. Drehen Sie den Knebel über die Position Großflamme ( ) zur Position Kleinflamme ( )und

zurück. Der Betriebsbereich des Kochbrenners liegt zwischen den beiden Flammensymbolen.

Einstellungen zwischen ( ) und ( )werden nicht empfohlen. In diesem Bereich ist die Flamme instabil und kann erlöschen.

Um einen Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knebel nach rechst auf die Position ( ).



Einhändiges Zünden des Kochbrenners
Um den Gasbrenner zu zünden, drücken Sie den entsprechenden Knebel und drehen Sie ihn auf die Position der maximalen Kochstufe. Die Zündkerze erzeugt einen elektrischen Funken und das Gas wird entzündet.

Zweihändiges Zünden des Kochbrenners
Um den Gasbrenner zu zünden, drücken Sie den entsprechenden Knebel und drehen Sie ihn auf die Position der maximalen Kochstufe. Drücken Sie die Taste der Zündkerze.
Die Zündkerze erzeugt einen elektrischen Funken und das Gas wird entzündet.

Die elektrische Zündung funktioniert nur, wenn das Netzkabel an das Stromnetz angeschlossen ist. Falls die Taktfunkenzündung aufgrund eines Stromausfalls oder wegen einer feuchter Zündkerze nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem Streichholz oder einem Gasanzünder anzünden.

Halten Sie nach der Zündung den Knebel ca. 5 Sekunden lang gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.

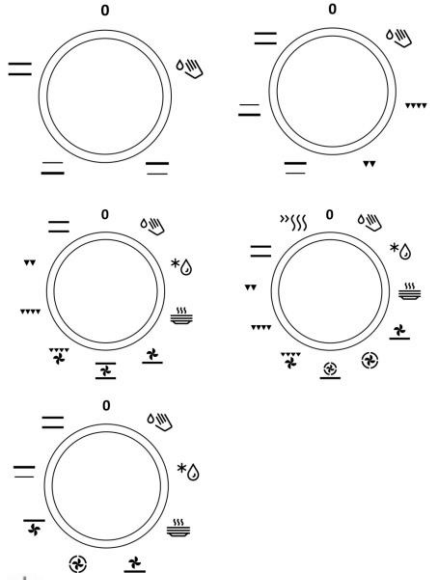
Falls der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie mindestens 1 Minute ab. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
Falls die Flamme eines Brenners aus irgendeinem Grund erlischt, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie 1 Minute, bevor Sie den Brenner wieder zünden.

BACKOFEN

GEBRAUCH DES BACKOFENS

(vom Modell abhängig)
Mit dem „Betriebsart-Auswahlknebel“ kann die Betriebsart und die Temperatur des Backofens eingestellt werden.

Drehen Sie den Knebel (links und rechts), um die Beheizungsart auszuwählen (siehe Programmtabelle).



Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

BACKOFENBETRIEB

Die Betriebstemperatur des Backofens wird mit dem Temperaturwahlknebel eingestellt, und zwar zwischen 50°C und 275°C. Drehung im Uhrzeigersinn bedeutet höhere Temperatur, Drehung gegen den Uhrzeigersinn bedeutet niedrigere Temperatur.

Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position "0".

Beheizungsart Empfohlene Temperatur °C	Beschreibung
Beheizungsart	
 50-275	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet.
 200	OBER-/UNTERHITZE Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck oder Fleisch kann auf einer Einschubebene gebacken bzw. gebraten werden.
 180	OBERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement in der Decke des Garraumes abgestrahlt. Damit können Sie die Oberseite der Speise bräunen.
 180	UNTERHITZE Die Wärme wird nur vom Heizelement im Boden des Garraumes ausgestrahlt. Verwenden Sie diese Einstellungen zum Bräunen der Unterseite des Backguts/Fleisches.
 230	GRILL Die Wärme wird vom Grillheizkörper (Teil des Grillsets) ausgestrahlt. Dieses System wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen oder Würstchen und Toasts verwendet.
 230	GROSSGRILL Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird direkt vom Grillheizkörper, der an der Decke des Garraums montiert ist, abgestrahlt. Um die Wärmewirkung zu verstärken, ist auch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen, Fleisch oder Würstchen und Toasts verwendet.
 170	GRILL MIT GEBLÄSE Der Grillheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene verwendet. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und zur Herstellung von knusprigen Krusten.

Beheizungsart Empfohlene Temperatur °C	Beschreibung
Beheizungsart	
 170	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Die Oberhitze und das Gebläse sind in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, um größere Fleischstücke und Geflügel zu braten. Sie ist auch zum Gratinieren geeignet.
 200	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, für feuchten Teig und Obstkuchen, Hefeteig sowie Mürbeteig auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
 180	HEISSLUFT Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet.
 180	UNTERHITZE UND GEBLÄSE Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet.
 180	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Die Unter- und die Oberhitze sowie das Gebläse sind in Betrieb. Der Lüfter sorgt für die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen von Gefrorenem und zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.
 60	TELLERWÄRMER Verwenden Sie diese Funktion, um Teller und Tassen vor dem Servieren von Speisen aufzuwärmen und das Essen warm zu halten.
 -	AUFTAUEN Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet.
 70	AQUA CLEAN Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten.

BESCHREIBUNG DER BEHEIZUNGSARTEN
Zum Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht. Wenn Sie verschiedene Arten von Gebäck oder mehrere Pizzas hintereinander backen möchten, können Sie viel Energie sparen, da der Garraum bereits vorgewärmt wurde.

Verwenden Sie dunkle, schwarze siliziumbeschichtete oder emaillierte Backbleche und Formen, da diese die Wärme sehr gut leiten.

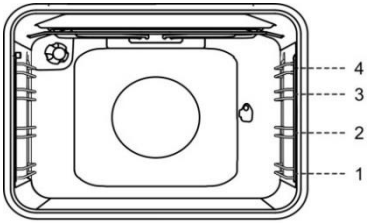
Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es temperaturbeständig ist.

Wenn Sie größere Fleischstücke oder Backwaren zubereiten, entsteht im Garraum viel Dampf, der an der Backofentür kondensieren kann. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts. Wischen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs die Tür und das Türglas trocken.

Schalten Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs aus, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme im Garraum nutzen.

Lassen Sie das Gericht nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, damit der Dampf nicht an der Backofentür kondensiert.

Einschubebenen



BEHEIZUNGSART

GARRAUMBELEUCHTUNG
Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie eine der Beheizungsarten auswählen.

SCHNELLES VORHEIZEN
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.
- Drehen Sie den Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position „Vorheizen“.
- Stellen Sie mit dem Temperaturwahlknebel die gewünschte Temperatur ein.

OBER-/UNTERHITZE
Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraumes strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck und Fleisch können auf einer Einschubebene zubereitet werden.

Braten
Verwenden Sie zum Braten von Fleisch emaillierte Backbleche, Glasbräter, Bräter aus Ton oder Pfannen aus Gusseisen. Backbleche aus Edelstahl sind weniger geeignet, da sie die Wärme stark reflektieren.

Backen
Backen Sie nur auf einer Einschubebene und verwenden Sie dunkle Backbleche oder Formen. In hellen Backblechen oder Formen wird das Gebäck nicht braun, da diese die Hitze reflektieren. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen. Die Zubereitungszeit wird kürzer, wenn der Garraum vorgeheizt ist.

Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

▼▼▼▼ ▼▼ GROSSGRILL, GRILL
Wenn Sie Speisen mit dem Großgrill zubereiten, sind die Oberhitze und der Grillheizkörper an der Decke des Garraums in Betrieb.

Wenn Sie Speisen grillen, sind die Oberhitze und der Grillheizkörper an der Decke des Garraums in Betrieb.

Heizen Sie den Infrarot-Grill fünf Minuten vor.

Die maximale Temperatur bei Verwendung des Grills und Großgrills beträgt 230°C.

Kontrollieren Sie ständig den Grillvorgang. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperaturen schnell anbrennen.
Der Grill ist zum knusprigen und fettarmen Zubereiten von Bratwürsten, Fleisch und Fisch (Steaks, Schnitzel, Lachssteaks oder Filets etc.) oder Toast geeignet.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, streichen Sie ihn vorher mit etwas Öl ein, damit das Fleisch nicht klebt und schieben Sie ihn dann in die 4. Führung. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung. Stellen Sie beim Grillen auf dem Backblech sicher, dass genügend Flüssigkeit vorhanden ist, um ein Anbrennen des Fleisches zu verhindern. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens um.

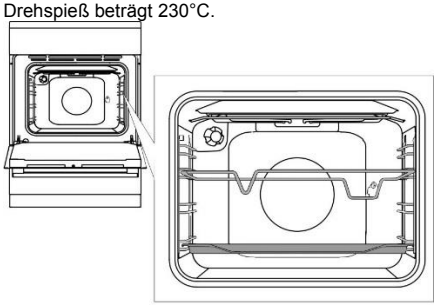
Reinigen Sie nach dem Grillen den Garraum, das Zubehör und die Utensilien.

Bevor Sie Forellen grillen, trocknen Sie diese mit einem Papierhandtuch. Den Fisch innen würzen und außen mit Öl bestreichen und auf den Rost legen. Den Fisch beim Grillen nicht umdrehen.

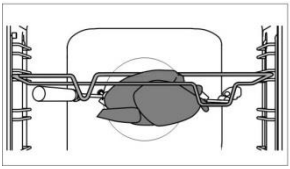
Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

Der Grillheizkörper, der Rost und das Backofenzubehör werden während des Grillens sehr heiß, verwenden Sie deshalb Topflappen und Fleischzangen.

Grillen mit dem Drehspieß
(vom Modell abhängig)
Die maximale Temperatur beim Grillen mit dem Drehspieß beträgt 230°C.



Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Einschubebene von unten ein und stellen Sie das niedrige Backblech (Fettpfanne) auf die 1. Einschubebene.



Spießen Sie das Fleisch auf den Bratspieß auf und ziehen Sie die Schrauben fest.

Platzieren Sie den Griff des Bratspießes auf den vorderen Spießhalter und schieben Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Garraumwand (die Öffnung ist mit einem Schraubstopfen geschützt).
Lösen Sie den Spießgriff und schließen sie die Backofentür.

Schalten Sie den Backofen ein und wählen Sie die Beheizungsart GROSSGRILL.

Das Grillgut darf nicht auf der 4. Einschubebene gegrillt werden.

Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.

GRILL MIT GEBLÄSE

Bei dieser Beheizungsart sind der Grillheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet (siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN).

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

Die Unterhitze, der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Beheizungsart ist zum Backen von Pizzas, Apfelkuchen und Obstkuchen geeignet.

HEISSLUFT

Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert.

Braten
Verwenden Sie zum Braten von Fleisch emaillierte Backbleche, Glasbräter, Bräter aus Ton oder Pfannen aus Gusseisen. Backbleche aus Edelstahl sind weniger geeignet, da sie die Wärme stark reflektieren.

Sorgen Sie dafür, dass während des Bratvorgangs genügend Flüssigkeit im Backblech ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens um. Der Braten wird saftiger, wenn Sie ihn in einem zugedeckten Bräter braten.

Backen
Vorheizen des Garraums wird empfohlen.
Kekse und Plätzchen können auf flachen Backblechen auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) gleichzeitig gebacken werden.
Beachten Sie, dass die Backzeiten unterschiedlich sein können, obwohl Sie die gleichen Backbleche verwenden. Die Kekse im oberen Backblech können früher fertig sein als die Kekse im unteren Backblech. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, können Sie den Rost entfernen.

Um sicherzustellen, dass die Kekse gleichmäßig braun werden, sollten diese von gleicher Dicke sein.

Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart wird zum Backen von Sauerteig, der nicht zu stark aufgeht, und zum Einmachen von Obst und Gemüse verwendet. Verwenden Sie die zweite Führung von unten und ein niedriges Backblech, damit die heiße Luft über dem Teig zirkulieren kann.

Einlegen
Bereiten Sie das Obst/Gemüse und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie Einmachgläser mit Glasdeckel und Gummiringabdichtung. Verwenden Sie keine Gläser mit Gewinde- oder Metalldeckeln oder Dosen aus Metall. Stellen Sie sicher, dass alle Gläser von gleicher Größe sind, mit dem gleichen Inhalt gefüllt und dicht verschlossen werden.

Gießen Sie 1 Liter heißes Wasser in das hohe Backblech (ca. 70°C) und legen Sie 6 1-Liter-Gläser auf das Backblech. Stellen Sie das Backblech in den Garraum auf die zweite Einschubebene.

Beobachten Sie während des Einmachens den Inhalt der Einmachgläser und erhitzen Sie diese, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu sieden beginnt (bis im ersten Glas Luftblasen zu sehen sind).

OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE

Diese Beheizungsart ist zum Backen von aller Arten von Gebäck, zum Auftauen und zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Lebensmittel in den vorgeheizten Backofen platzieren, warten Sie bis das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal ausgeht. Um die besten Ergebnisse zu erhalten, verwenden Sie nur eine Einschubebene.

Der Garraum sollte vorgeheizt sein. Verwenden Sie die zweite oder vierte Einschubebene von unten.

AUFTAUEN

In dieser Betriebsart ist nur das Gebläse ohne Heizelemente in Betrieb.

Diese Betriebsart ist zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln wie z.B. Kuchen mit Sahne oder Buttercreme, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen und tiefgefrorenes Obst geeignet.

TELLERWÄRMER

Verwenden Sie diese Funktion, um Teller und Tassen vor dem Servieren von Speisen aufzuwärmen oder das Essen warm zu halten.

AQUA CLEAN

Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

Aluminium-Flächen (Gasbrenner)
Reinigen Sie die Aluminium-Flächen mit einem nichtscheuernden Flüssigreiniger, der für solche Flächen geeignet ist. Dosieren Sie den Reiniger auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie damit die Oberfläche. Wischen Sie anschließend die Oberfläche mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Applizieren Sie den Reiniger niemals direkt auf die Aluminium-Fläche. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden.

Die Alu-Oberfläche sollte nicht in Kontakt mit Backofen-Reinigungssprays kommen, da dies einen dauerhaften sichtbaren Schaden verursachen kann.

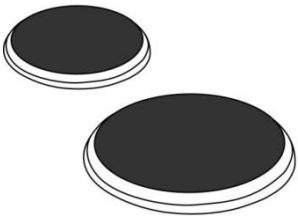
Edelstahl-Blende an der Vorderseite des Gehäuses
(vom Modell abhängig)
Reinigen Sie diese Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten, da diese die Oberfläche des Gehäuses beschädigen können.

Lackbeschichtete Oberflächen und Kunststoffteile
(vom Modell abhängig)
ürgriffe, Aufkleber und Typenschild nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, alkoholhaltigen Reinigungsmitteln oder Alkohol. Entfernen Sie umgehend alle Flecken mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reiniger und Reinigungsmittel, die für solche Flächen geeignet sind, in Einklang mit den Anweisungen der jeweiligen Hersteller verwenden.

Emaillierte Oberflächen (backofen, kochfeld)
Benutzen Sie zum Reinigen von emaillierten Oberflächen einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Email entfernen. Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können.

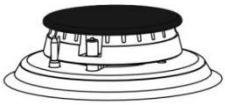
Glasflächen
Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Glasscheiben der Backofentür, weil diese die Oberfläche beschädigen können und das Glas bersten kann. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit einem speziellen Mittel für Glas, Spiegel und Fenster.

REINIGUNG DES KOCHFELDES



Reinigen Sie den Bereich um die Kochzonen/Kochstellen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen mit Reinigungsmittel getränkte Stahlwolle; wischen Sie danach das Kochfeld mit einem sauberen feuchten Tuch ab und trocknen Sie es.
Flüssigkeiten, die Salz enthalten, übergekochte Flüssigkeiten und Feuchtigkeit wirken sich nachteilig auf die Kochstellen aus. Reinigen Sie die Kochzonen/Kochstellen nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reiniger und Pflegemittel. Falls die Kochzone/Kochstelle noch warm ist, kann der Reiniger leichter in die Poren dringen.
Die Kochplattenringe sind aus Edelstahl gefertigt. Aufgrund der Einwirkung von Hitze können diese nach einer gewissen Zeit einen gelblichen Farbton bekommen. Das ist eine normale physikalische Erscheinung. Die gelblichen Flecken können mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Metall entfernt werden. Aggressive Spülutensilien sind zur Reinigung der Kochplattenringe nicht geeignet, da sie Kratzer verursachen können.



GASBRENNER

Das Gitter, die Kochoberfläche und die Brennerteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler.
Reinigen Sie das Thermoelement und die Zündkerze mit einer weichen Bürste. Diese Teile müssen für einen störungsfreien Betrieb makellos sauber gehalten werden. Reinigen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen an der Brennerkrone frei bzw. nicht verstopft sind. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab und bauen Sie sie zusammen. Jeder Teil, der nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt (schief aufgesetzt ist) ist, wird beim Anzünden Schwierigkeiten bereiten.

Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Temperaturen können Verfärbungen nicht vermieden werden. Allerdings wirkt sich das nicht auf den Brennerbetrieb aus.

BACKOFEN

Reinigen Sie die Wände des Garraums mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel.
Um hartnäckige, angebrannte Flecken im Garraum zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Email.
Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.
Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.
Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die emaillierte Oberfläche zerkratzen können.
Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.

AQUA CLEAN FUNKTION

Drehen Sie den Einstellknebel für die Beheizungsart des Backofens auf die AQUA CLEAN-Position . Stellen Sie die Temperatur auf 70°C ein. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.
Nach 30 Minuten werden die Speisereste auf den Wänden des Garraums aufgeweicht und können problemlos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Verwenden Sie das Aqua Clean System nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt hat.

DEMONTAGE UND REINIGUNG VON DRAHT- UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

Halten Sie die Führungen an der unteren Seite und ziehen Sie sie in Richtung der Mitte des Garraums. Nehmen Sie sie aus den Öffnungen am oberen Teil heraus.

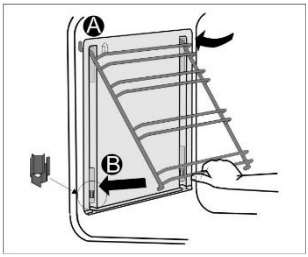
Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

MONTAGE DER KATALYTISCHEN EINSÄTZE

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. die herausziehbaren Führungen. (abhängig vom Modell).

Montieren Sie die katalytischen Einsätze auf die Drahtführungen. Der obere Teil der Führungen muss in die oberen Öffnungen „A“ der katalytischen Einsätze montiert werden.



Platzieren Sie die Drahtführungen mit den katalytischen Einsätzen auf die oberen Öffnungen in den Seitenwänden des Garraums „A“.
Drücken Sie sie in den Schnappverschluss an der Unterseite „B“.

Die katalytischen Einsätze nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHTE

Das Leuchtmittel ist ein Verschleißteil und wird nicht von der Garantie gedeckt. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, die Roste und die Führungen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

Entfernen Sie die Abdeckung der Garraumleuchte und schrauben Sie das Lämpchen heraus.
Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W.
(Gewöhnliches Leuchtmittel E14, 230 V, 25 W - vom Modell abhängig)

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)
Die Backofentüren der Kochgeräte sind mit den neuen Sicherheitsscharnieren „COMFORT“ ausgerüstet. Diese Spezialscharniere gewährleisten ein leises und sanftes Schließen der Backofentür.

Falls die zum Schließen der Tür verwendete Kraft zu stark ist, kann die Effizienz der Beheizungsart reduziert werden oder die Sicherheit beeinträchtigt werden.

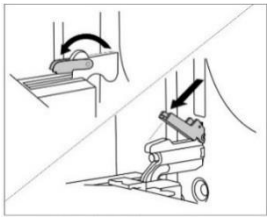
TÜRVERRIEGELUNG

(vom Modell abhängig)
Öffnen Sie die Türverriegelung, indem Sie diese leicht mit Ihrem Daumen nach rechts schieben. während Sie gleichzeitig die Tür zu sich ziehen

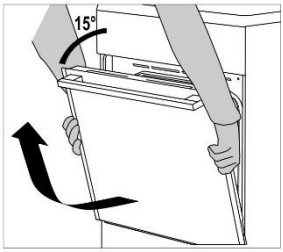
Wenn die Backofentür geschlossen wird, kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

1. Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
2. Drehen Sie die Laschen der Türscharniere (bei herkömmlichem Schließsystem).
   Drehen Sie beim COMFORT Soft Closing System die Laschen um 90°.



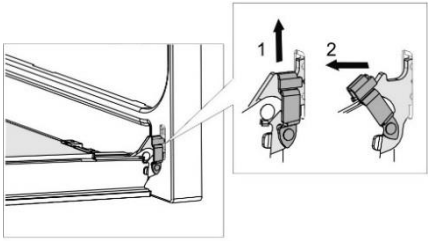
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, bis die Laschen mit den Scharnieren an den Seitenlattungen der Tür passen. Schließen Sie langsam die Tür im Winkel von 15° (im Bezug auf die geschlossene Position der Tür) und ziehen sie Sie von den beiden Scharnieren heraus.



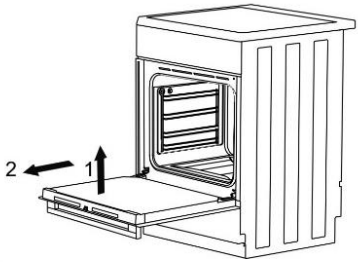
Prüfen Sie vor dem Austausch der Tür immer, ob die Scharnier-Laschen korrekt in der Seitenlattung der Tür platziert sind. Vermeiden Sie das plötzliche Schließen des Scharniers, der mit einer starken Feder verbunden ist. Das Freigeben der Lasche bewirkt, dass die Tür beschädigt wird, es kann auch zu Verletzungen kommen.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)

1. Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
2. Heben Sie die Laschen an und drehen Sie diese.



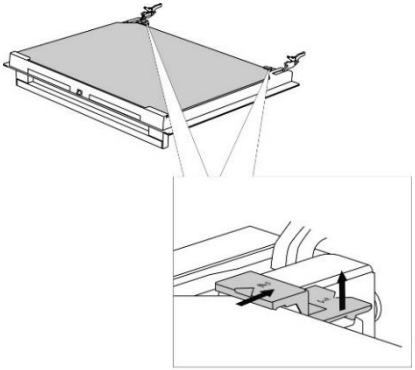
3. Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen sie Sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.



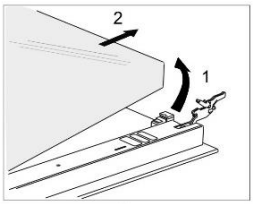
Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

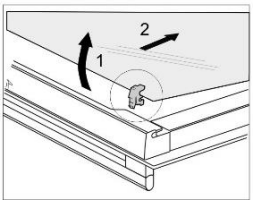
DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

Die Glasscheibe der Backofentür kann von innen gereinigt werden, jedoch müssen Sie sie zuerst entfernen. Backofentür demontieren (siehe Kapitel „Demontage und Montage der Backofentür").



Heben Sie die Stützen auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf der Stütze) und ziehen Sie sie von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf der Stütze).





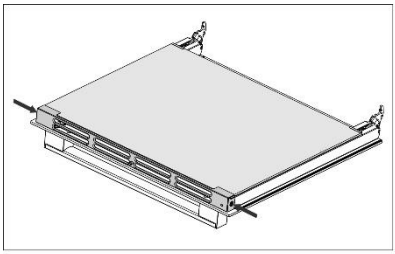
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

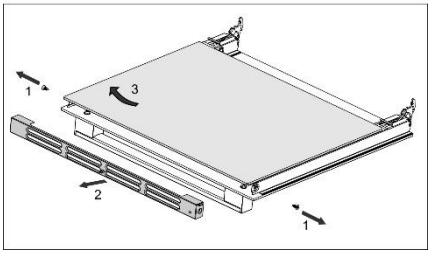
Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.

Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DE BACKOFENTÜR

(vom Modell abhängig)





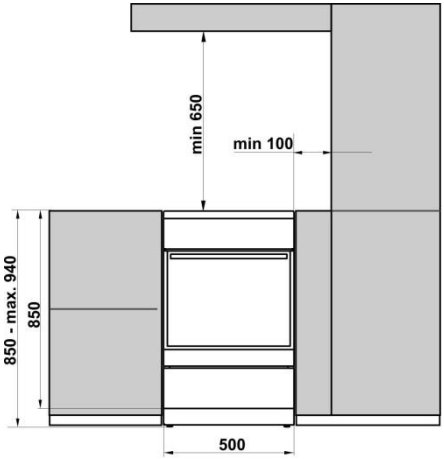
Schrauben Sie die Schrauben auf die Tür links und rechts und ziehen Sie die obere Leiste heraus. Sie können nun die Glasscheibe der Backofentür herausziehen.

Befolgen Sie bei der Montage der Glasscheibe diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In solchen Fällen muss der Benutzer die Reparaturkosten selbst tragen.

INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

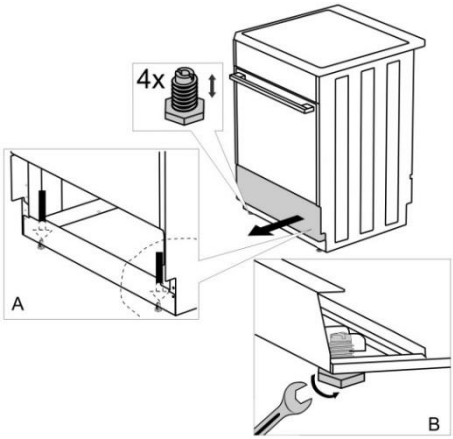
AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm)



Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG

(vom Modell abhängig)

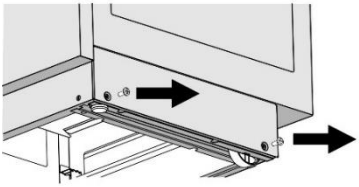


EINSTELLUNG DER HÖHE DES HERDES

(vom Modell abhängig)

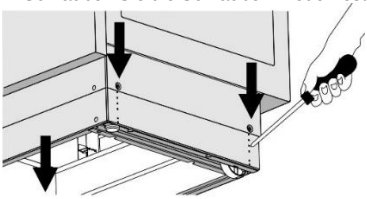
Die Höhe des Herdes beträgt 900 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 940 mm eingestellt werden.

1. Legen Sie das Gerät mit der Rückseite auf den Boden.
2. Lösen Sie die Schrauben (wie von den Pfeilen angezeigt).



Torx T20

3. Stellen Sie die gewünschte Höhe ein.
4. Schrauben Sie die Schrauben wieder fest.

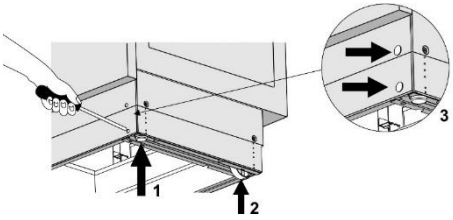


Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!

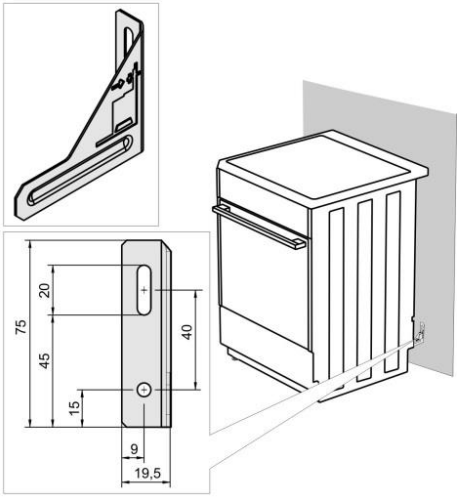
Halten Sie sich an folgende Schritte:

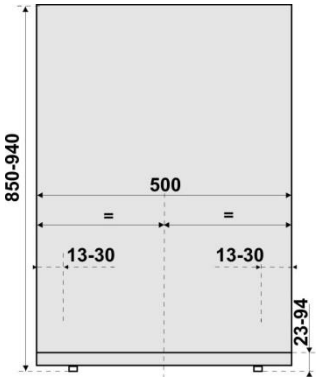
1. Stellen Sie durch Verdrehen der Einstellschrauben (siehe Abb. 1) die gewünschte Höhe des Geräts ein.

2. Stellen Sie die Rollen ein (siehe Abb. 2), indem Sie diese mit zwei Schrauben an der Vorderseite der Bodenleiste befestigen. Prüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist.
3. Stecken Sie die Kunststoffzapfen in die Öffnungen der Bodenleiste (siehe Abb. 3).



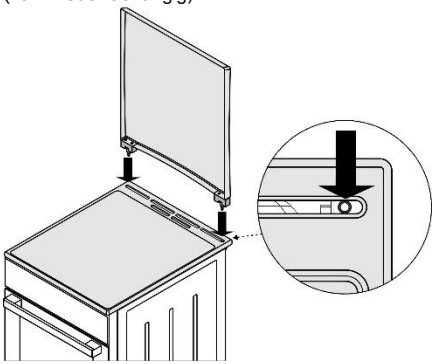
KIPPSCHUTZ (mm)
(vom Modell abhängig)





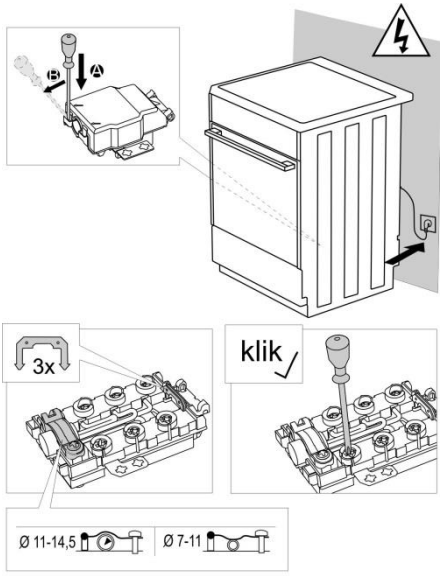
Befestigen Sie in Einklang mit der Skizze die Halterung mit den beigefügten Schrauben und Dübeln an der Wand. Falls Sie die beigefügten Schrauben und Dübel nicht verwendet können, verwenden Sie andere, die eine sichere Montage an der Wand gewährleisten.

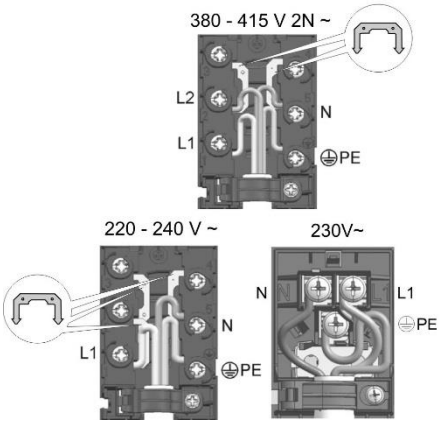
MONTAGE DES DECKELS
(vom Modell abhängig)



ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ
Wenn ein Netzkabel von einem anderen Gerät in der Nähe dieses Geräts von der Backofentür erfasst wird, kann dieses beschädigt werden und es kann folglich zu einem Kurzschluss kommen. Halten Sie deshalb Netzkabel von anderen Geräten fern vom Kochgerät.

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.





DAS GERÄT WIRD OHNE ANSCHLUSSKABEL GELIEFERT

(vom Modell abhängig)
Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.

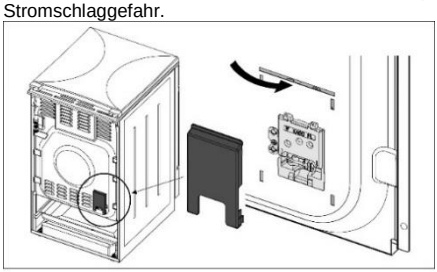
Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muss die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muss im Garantieschein bestätigt werden.

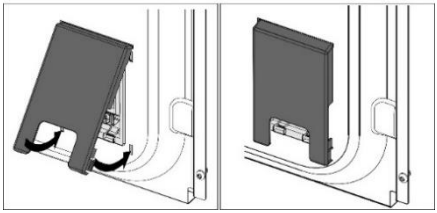
Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen Kabel vom Typ H05VV-1.5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).
Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.
Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

Nachdem Sie die Kabelenden unter die Klemmenplatte befestigt haben, sichern das Kabel mit einer Klemme gegen Herausziehen. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenplatte.

KLEMMENSCHUTZ

Klemmen sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Stromschlaggefahr.





GASANSCHLÜSSE

WERKSEINSTELLUNGEN

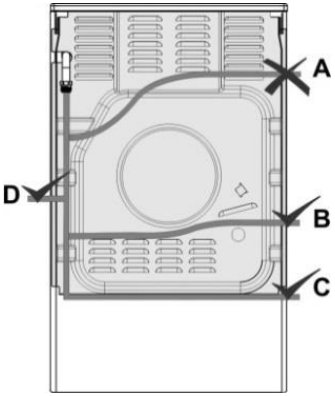
- Alle Gasgeräte sind attestiert und mit dem CE-Zeichen versehen.
- Gasgeräte werden versiegelt mit auf Erdgas H oder E (20 oder 25 mbar) oder auf Flüssiggas (50 oder 30 mbar) eingestellten Brennern geliefert.
- Die Einstellungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angeführt.
- Stellen Sie vor Aufstellung und Anschluss des Geräts sicher, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen Ihres Gas-Kochgeräts übereinstimmen.
- Wenn das Gas, das Sie verwenden, nicht mit den aktuellen Einstellungen Ihres Geräts kompatibel ist, rufen Sie bitte einen Kundendiensttechniker oder den Distributor an.
- Die Modifizierung der Brenner auf eine andere Gasart erfordert den Austausch der Düsen (siehe Tabelle Düsen).
- Bei Reparaturen oder wenn die Dichtung beschädigt ist, müssen die Funktionsteile geprüft und in Einklang mit den Installationsanweisungen neu versiegelt werden. Die Funktionsteile beinhalten folgende Komponenten: feste Düse für die Großflamme und verstellbare Stellschraube für die Kleinflamme.

ANSCHLUSS AN DAS GASVERSORGUNGSNETZ

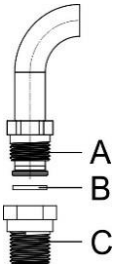
- Das Gerät muss in Einklang an mit den Vorschriften der lokalen Gasversorgungsgesellschaft an das Gasversorgungsnetz oder an die Gasflasche angeschlossen werden.
- Auf der rechten Seite des Geräts ist ein Gasanschluss mit einem Außengewinde EN ISO 228-1 bzw. EN 10226-1 /-2 (abhängig von den Anschlussvorschriften im jeweiligen Land) angebracht.
- Beigelegt sind auch ein Anschluss für Flüssiggas und eine Nichtmetalldichtung (vom Modell abhängig).
- Beim Anschluss des Geräts an das Gasversorgungsnetz müssen Sie den Anschluss G 1/2 oder R 1/2 festhalten, um ein Verdrehen derselben zu verhindern (abhängig vom Modell).
- Verwenden Sie attestierte nichtmetallische Dichtungen und zugelassene Dichtmassen zur Abdichtung der Verbindungen. Die jeweilige Dichtung darf nur einmal verwendet werden. Die

Dicke von flachen nichtmetallischen Dichtungen darf sich bis zu 25% verformen.
- Das Gerät darf nur mit einem attestierten Gasschlauch an das Gasversorgungsnetz angeschlossen werden. Der Schlauch sollte den oberen Teil des Geräts nicht berühren.

Anschluss mit einem flexiblen Gasschlauch
Wenn das Gerät mit einem flexiblen Schlauch verbunden ist, ist der mit „A“ gekennzeichnete Verlauf des Schlauchs nicht akzeptabel.
Falls ein Metallrohr verwendet wird, ist die Option „A“ zulässig.



Anschluss-Stecker für Gas



A Verbindung EN ISO 228-1
B Nichtmetallische Dichtung, Dicke 2 mm
C Verbindung EN 10226-1 /-2
(abhängig von den Anschlussvorschriften im jeweiligen Land).

Überprüfen Sie die Funktion der Brenner nach dem Anschluss an das Gasversorgungsnetz. Die Flammen müssen mit deutlich sichtbarem blauen und grünen Kern brennen. Falls die Flamme instabil ist, erhöhen Sie die minimale Durchflussmenge. Erklären Sie dem Benutzer, wie die Brenner funktionieren und lesen Sie zusammen die Bedienungsanleitung.

Überprüfen Sie nach dem Anschluss des Geräts alle Dichtungen an sämtlichen Verbindungen.

MODIFIKATION DER BRENNER FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

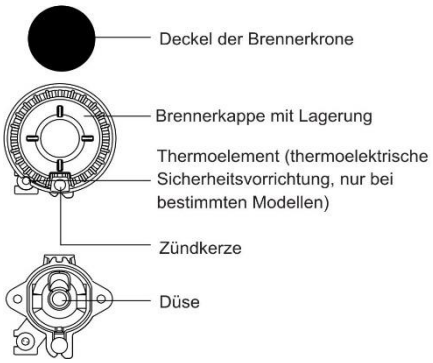
- Für die Modifikation der Brenner für den Betrieb mit einer anderen Gasart ist es nicht erforderlich, das Kochfeld von der Arbeitsplatte zu demontieren.
- Bevor Sie das Gerät auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie es vom Stromnetz und schließen Sie das Ventil der Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen durch entsprechende Düsen (siehe Düsentabelle unten) für die neue Gasart aus.
- Wenn Sie das Gerät für den Betrieb mit Flüssiggas modifizieren, drehen Sie die Schraube für die minimale Wärmebelastung zu, bis Sie die minimale Wärmebelastung erreichen.
- Wenn Sie das Gerät für den Betrieb mit Erdgas modifizieren, lösen Sie Schraube für die minimale Wärmebelastung, bis Sie die minimale Wärmebelastung erreichen, jedoch nicht mehr als um 1,5 Umdrehungen.

Nach der Modifikation des Geräts
Ersetzen Sie für die Verwendung mit einer anderen Gasart den alten Aufkleber mit der Information über die Gasart (Typenschild) mit einem entsprechenden neuen Aufkleber und testen Sie die Funktion und die Abdichtung des Geräts.
Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Leiter, die Kapillare des Thermostats und die Thermo-Elemente nicht in den Bereich der Flamme reichen.

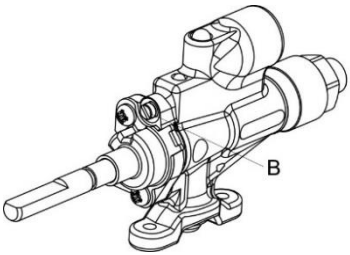
Einstellelemente

- Die Einstellelemente für die minimale Wärmebelastung der Brenner sind durch die Öffnungen am Bedienfeld zugängig.
- Nehmen Sie die Bedienungsknebel samt Dichtungen ab.

Kochbrenner



Gasventil mit Sicherheitsvorrichtung
B Einstellschraube für die minimale Wärmebelastung



ENTSORGUNG

Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das Produkt ist bei einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben.

Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung des Geräts tragen Sie zur Vermeidung von eventuellen schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit der Menschen bei, die bei einer unvorschriftsmäßigen Entsorgung des ausgedienten Geräts entstehen könnten. Kontaktieren Sie für ausführliche Informationen über die Entsorgung und Verarbeitung des Produktes bitte die für Abfallwirtschaft zuständige kommunale Behörde, Ihren Entsorgungsservice oder den Laden, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

TEST

Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-1 geprüft.

BACKEN

Kochgeschirr	Ausrüstung	Führung (von unten)	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Minuten)
Kleingebäck eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3		140-150*	25-40
Kleingebäck eine Ebene		3		140-150*	25-40
Kleingebäck zwei Ebenen		2, 3		140-150*	30-45
Kleingebäck drei Ebenen		2, 3, 4		130-140*	35-55
Plätzchen eine Ebene	Niedriges Email-Backblech	3		150-160	25-40
Plätzchen eine Ebene		3		150-160	25-40
Plätzchen zwei Ebenen		1,3		140-150	30-45
Plätzchen drei Ebenen		2, 3, 4		140-150	35-50
Kuchen	Runde Backform ø26/Rost	1		160-170*	20-35
Kuchen		2		160-170*	20-35
Apfelkuchen	2x Runde Backform ø20/Rost	2		170-180	55-75
Apfelkuchen		2		170-180	45-65
Toast	Rost	4		230	1-4
Hackfleisch	Trägerrost + niedriges Backblech als Fettpfanne	4		230	20-35

* 10 Minuten vorheizen.

DÜSENTABELLE

Gasart, Druck		Hilfsbrenner		Normalbrenner	
Wobbe Nummer		**Standard**			
		max	min	max	min
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m^3, **Erdgas E, Erdgas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 mbar	Nominale Wärmebelastung (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Verbrauch (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Düsentyp (1/100 mm)	72X	25	103Z	25
	Düsen ID	690771		568169	
Flüssiggas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m^3 G30, p=50 mbar	Nominale Wärmebelastung (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Verbrauch (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Düsentyp (1/100 mm)	43H2	25	60M	25
	Düsen ID	690774		568191	

Gasart, Druck		Großbrenner	
Wobbe Nummer		max	min
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m^3, **Erdgas E, Erdgas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m^3 G20, p=20 mbar	Nominale Wärmebelastung (kW)	3,0	0,76
	Verbrauch (l/h)	285,9	72,4
	Düsentyp (1/100 mm)	130H3	31
	Düsen ID	574285	
Flüssiggas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m^3 G30, p=50 mbar	Nominale Wärmebelastung (kW)	3,0	0,76
	Verbrauch (g/h)	218,3	55,3
	Düsentyp (1/100 mm)	75S	31
	Düsen ID	690776	

- Es sind Einstellschrauben für Flüssiggas installiert und vom Werk aus für die Gasart eingestellt, für welche die Werkseinstellungen gelten.
- Falls das Gerät für die Verwendung mit einer anderen Gasart modifiziert wird, muss die Einstellschraube zum Einstellen des benötigten Gasdurchflusses festgezogen oder gelöst werden (lösen Sie die Schraube nicht mehr als 1,5 Umdrehungen).

Die Brennerleistung wird durch Beobachtung des oberen Hs-Brennwertes angezeigt.

Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz und die Anpassung an eine andere Gasart dürfen nur von einem Fachmann für Gasinstallationen, der vom Gaswerk autorisiert ist oder von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen und Fehlern in der Gebrauchsanleitung.

ID 689367