

AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Kombi-Standherd

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt.

Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen.

Diese Gebrauchsanweisung gilt nur, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät gekennzeichnet ist. Wenn das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät gekennzeichnet ist, müssen Sie die technischen Anweisungen zur Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart in Einklang mit den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

Sie sollten auf jeden Fall sofort überprüfen, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel "Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz", sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen.....	3
Beschreibung des Geräts	6
Kochstellen	9
Bedienung der Kochplatten.....	13
Bedienung der Kochbrenner	14
Backofen	16
Zubereitung von Speisen.....	24
Reinigung und Pflege.....	35
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....	45
Aufstellung und elektrischer Anschluss	47
Düsentabelle	55
Technische Daten	56

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperatursonde, die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlen ist.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Glühbirne, dass das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Kochfeldoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann die Glaskeramikplatte einen Riss bekommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

- **Kochfeldabdeckung:** Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung ist lackiert, aus Edelstahl oder Glas. Sie dürfen sie erst auflegen, wenn die Kochzonen vollkommen abgekühlt sind. Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung kennzeichnet, dass die Glasabdeckung des Geräts wegen Überhitzung bersten kann. Bevor Sie die Glasabdeckung schließen, schalten Sie alle Kochbrenner ab und warten Sie, bis alle Brenner abgekühlt sind.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem vom Gaswerk zugelassenen Fachmann bzw. von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden! Damit wird sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gaswerks berücksichtigt werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema finden Sie im Kapitel „Anschluss Hinweise“.
- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Explosions-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr, sowie Verletzungen und Schäden am Gerät hervorrufen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung und dem Anschluss des Geräts, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Geräts übereinstimmen.
- Die Einstellungen des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an einen Schornstein bzw. Lüftungsschacht angeschlossen. Das Gerät ist gemäß den gültigen Anschlussvorschriften aufzustellen und anzuschließen. Während des Betriebs des Kochgeräts entstehen im Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Kochgeräts. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).
- Das Gerät gehört zur Klasse 2/14. Bei der Aufstellung zwischen zwei Küchenelemente darf das Gerät die Seiten der angrenzenden Küchenelemente berühren. Auf einer Seite darf in einem Mindestabstand von 10 cm ein hohes Küchenelement aufgestellt werden, das höher ist als das Gerät selbst. Auf der anderen Seite darf nur ein Küchenelement der gleichen Höhe aufgestellt werden.
- Der Abstand zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen bzw. so groß, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Herd ferngehalten werden.

- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Achten Sie auf die richtige Aufstellung der Brennerteile.



Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

Wenn Sie eine Störung an der Gasinstallation bemerken oder im Raum Gas riechen:

- müssen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen;
- müssen Sie offenes Feuer und brennende Tabakprodukte ausmachen;
- dürfen Sie keine elektrischen Geräte einschalten (auch kein Licht!);
- müssen Sie den Raum gut lüften – Fenster öffnen!
- müssen Sie sofort den Kundendienst oder das zuständige Gaswerk anrufen.

Beschreibung des Geräts

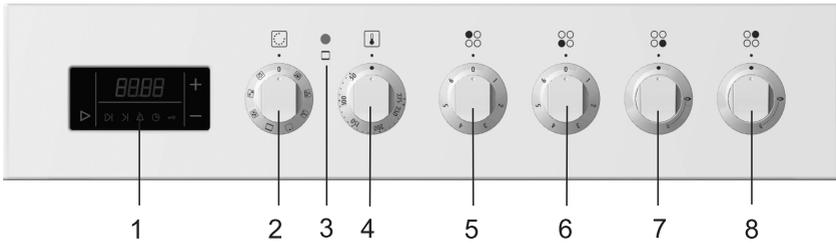
Auf der Abbildung ist eines der Gerätemodelle beschrieben. Da die Geräte, für welche diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



- 1 Kochmuldenabdeckung (nur bei einigen Modellen)
- 2 Wrasenabzug
- 3 Umgebung der Kochstellen
- 4 Bedienblende
- 5 Backofentürgriff
- 6 Backofentür
- 7 Ablagefach
- 8 Zusätzliches Untergestell (nur bei einigen Modellen)
- 9 Einstellbare Gerätefüße;
erreichbar nur, wenn das Ablagefach herausgezogen ist (nur bei einigen Modellen)



- 1 Kochmuldenabdeckung (nur bei einigen Modellen)
- 2 Wrasenabzug
- 3 Umgebung der Kochstellen
- 4 Bedienblende
- 5 Backofentürgriff
- 6 Backofentür
- 7 Ablagefach
- 8 Einstellbare Gerätefüße;
erreichbar nur, wenn das Ablagefach herausgezogen ist (nur bei einigen Modellen)



1. Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen)
2. Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart
3. Backofen-Indikatorlämpchen. Leuchtet während der Aufheizung des Backofens und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
4. Backofen-Temperaturwahlknebel
5. Bedienungsknebel der Kochstelle hinten links, elektrische Kochplatte
6. Bedienungsknebel der Kochstelle vorne links, elektrische Kochplatte
7. Bedienungsknebel der Kochstelle vorne rechts, Gasbrenner
8. Bedienungsknebel der Kochstelle hinten rechts, Gasbrenner

Elektrische Taktfunkenzündung

(nur bei einigen Modellen)

Die Gaskochstellen werden mittels einer Zündelektrode angezündet, die an jedem Kochbrenner eingebaut ist.

Der elektrische Gasanzünder funktioniert nur, wenn der Stecker des Anschlusskabels in die Wandsteckdose des elektrischen Versorgungsnetzes eingesteckt ist.

Falls die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektroden nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden. Auf dieselbe Weise zünden Sie auch das Gas des Backofenbrenners an.

(nur bei einigen Modellen)

Kochmuldenabdeckung

Bevor Sie die Kochmuldenabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochmuldenabdeckung ist lackiert, rostfrei oder aus Glas. Sie dürfen diese erst auflegen, wenn die Kochstellen und der Backofen vollkommen abgekühlt sind.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung kennzeichnet, dass die Glasabdeckung des Geräts wegen Überhitzung bersten kann. Bevor Sie die Glasabdeckung schließen, schalten Sie alle Kochbrenner ab und warten Sie, bis alle Brenner abgekühlt sind.

Kühlventilator

Das Gerät verfügt über einen Kühlventilator, welcher das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

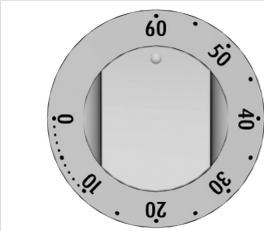
Verlängerter Betrieb des Kühlventilators

Nach dem Ausschalten des Backofens ist der Kühlventilator noch für kurze Zeit in Betrieb, dadurch wird das Gerät zusätzlich gekühlt.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, wie es in der beigegeführten Gebrauchsanweisung für den Gebrauch der Zeitschaltuhr beschrieben ist. Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist für das Funktionieren des Geräts unbedingt notwendig. Die Funktion des Backofens ist erst nach Einstellung der aktuellen Tageszeit möglich.

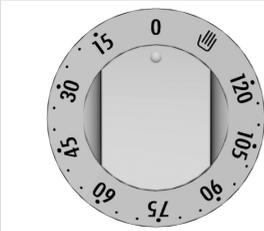
Mechanischer Kurzzeitwecker



Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal aktiviert, das ungefähr 5 Sekunden dauert.

Sie können die Uhrzeit durch Verdrehen des Einstellknobels im Uhrzeigersinn einstellen, drehen Sie danach den Knobel in die entgegengesetzte Richtung, um die genaue Einstellung durchzuführen.

Kurzzeit-Schaltuhr - 120 Minuten (Zeitschalter)



Die Kurzzeit-Schaltuhr bietet die Möglichkeit der Zeiteinstellung von 0-120 Minuten.

- Drehen Sie den Knobel im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die gewählte Beheizungsart aus.
- Wenn Sie die Kurzzeit-Schaltuhr nicht verwenden möchten oder die Zeiten kürzer sind als 15 Minuten (Vorheizen, Pizza backen, u.Ä.) bzw. länger sind als 120 Minuten (für Speisen, die eine längere Zubereitungszeit haben) empfehlen wir, die manuelle Einstellung zu verwenden.
- Drehen Sie zur manuellen Einstellung den Knobel nach links bis zum Symbol . In der Position 0 funktioniert der Backofen nicht.

Vor der Inbetriebnahme (abhängig vom Modell)

Wichtige Hinweise

A) Elektrische Kochplatten

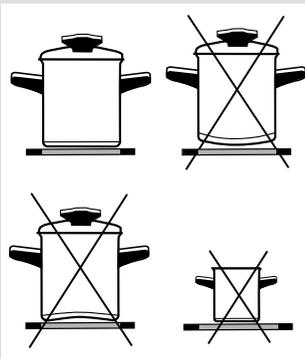
- **Schalten Sie die Kochplatten** ohne aufgelegten Kochtopf ca. 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit sie sich stark erhitzen. Beim ersten Erhitzen der Kochplatten kann es wegen der Beschichtung der Kochplatte zu Rauchentwicklung kommen. Dadurch erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatte ihre größte Festigkeit.
- **Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Geschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

Besondere Hinweise zur Glaskeramikplatte

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.

- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramik-Kochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellan Geschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Kochzone in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.

Energie sparen

- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie beim Kochen immer Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

B) Gaskochstellen

Vor der Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme der Kochbrenner sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich..

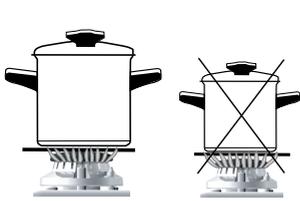
Wichtige Hinweise

- Wenn Sie die Speise braun braten möchten, stellen Sie den Kochbrenner zuerst auf die maximale Leistungsstufe und kochen danach mit der kleinsten Leistungsstufe weiter.
- Bei einigen Modellen sind die Kochbrenner thermoelektrisch gesichert. Falls die Flamme des Sicherheitsbrenners unkontrolliert erlischt (übergelaufene Speisen, Zugluft, u.Ä.), wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen. Das Gas kann somit nicht in den Raum ausströmen.
- Falls die Gasflamme bei Kochbrennern ohne thermoelektrische Sicherung unkontrolliert erlischt, kann das Gas in den Raum ausströmen!
- Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei sind.



- 1 Deckel des Brennerkelchs
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement (nur bei Sicherheitsbrennern, nur bei einigen Modellen)
- 4 Zündelektrode
- 5 Düse

Kochgeschirr



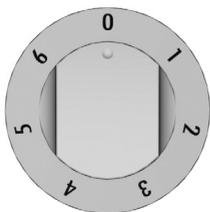
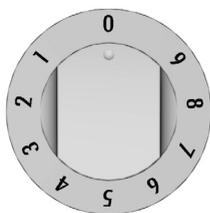
- Das richtige Kochgeschirr gewährleistet eine optimale Kochzeit und einen niedrigen Gasverbrauch. Am wichtigsten ist der Durchmesser des Kochtopfes.
- Flammenzungen, die über den Kochtopfrand eines **zu kleinen Kochtopfes** brennen, können den Kochtopf beschädigen. Auch der Gasverbrauch ist höher.
- Das Gas braucht zum Verbrennen Luft, die es bei einem **zu großen Kochtopf** nicht ausreichend bekommt, dadurch ist der Nutzeffekt der Verbrennung geringer.

Gitteraufsatz (nur bei einigen Modellen)

Verwenden Sie den Gitteraufsatz, wenn Sie Speisen in Kochtöpfen mit kleineren Durchmessern kochen möchten. Stellen Sie den Gitteraufsatz auf das Gitter über dem Hilfsbrenner.

Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3,0kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm
Dreikreisbrenner (3,5 kW)	220-260 mm

Bedienung der Kochplatten



- Schalten Sie die Kochstellen mit Bedienungsknebeln ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochstelle an.
- Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
- Stufenweise einstellbare Bedienungsknebel können in beide Richtungen gedreht werden. Bei Energieschaltern wird durch Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn die Leistungsstufe erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Leistungsstufe verringert.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochplatte abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

E	S	
0	0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1-2	1	Warmhaltefunktion, Fortkochen kleinerer Mengen (Minimalleistung)
3	2	Fortkochen
4-5	3	Fortkochen größerer Mengen, Fortsetzung des Bratvorgangs größerer Fleischstücke
6	4	Braten, Zubereitung von Einbrenne
7-8	5	Braten
9	6	Zum Aufkochen, Bräunen, Braten (Maximalleistung)

Schnellkochplatten (nur bei einigen Modellen) unterscheiden sich von den gewöhnlichen Kochplatten durch höhere Leistung, das bedeutet, sie werden schneller heiß.

Sie sind mit einem roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet, der mit der Zeit wegen des häufigen Erhitzens und wegen der Reinigung verschwindet.

HI-Light Kochzonen



Kochzonen mit HI-Light Strahlern unterscheiden sich von gewöhnlichen Kochzonen durch eine außergewöhnlich kurze Aufheizzeit, deswegen setzt der Kochvorgang sehr schnell ein.

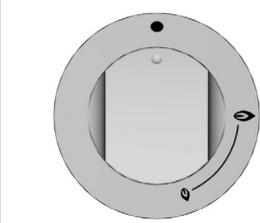
I Restwärmeanzeige

Jede Kochzone verfügt über ein zugehöriges Indikatorlämpchen, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Nach Abkühlung der Kochzone erlischt das Indikatorlämpchen.

Die Restwärmeanzeige leuchtet auch dann auf, wenn Sie auf eine Kochzone, die nicht verwendet wurde, einen heißen Kochtopf abstellen.

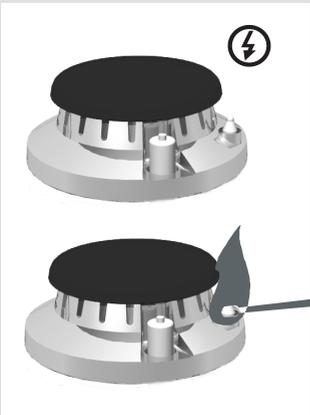
Bedienung der Kochbrenner

Bedienungsknebel



•	Gasleitung geschlossen
🔥	Höchste Brennstufe
🔥	Niedrigste Brennstufe

Anzünden und Betrieb der Kochbrenner (abhängig vom Modell)



- Die Kochbrenner werden mit den Bedienungsknebeln auf der Kochmulde gesteuert. Auf den Knebeln sind die Kochstufen mit einer Groß- und einer Kleinflamme gekennzeichnet (siehe Kapitel "Beschreibung des Geräts").
- Drehen Sie den Bedienungsknebel über die Position der Großflamme (🔥) bis zur Position der Kleinflamme (🔥) und zurück. Die Betriebsposition liegt im Bereich zwischen Kleinflamme und Großflamme.
- Die Kochbrenner werden mittels einer Zündelektrode angezündet, die an jedem Brenner eingebaut ist (nur bei einigen Modellen).

⚠️ Bevor Sie den Knebel verdrehen, müssen Sie ihn zuerst hineindrücken.

Einhändiges Anzünden

- Wenn Sie den Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Bedienungsknebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme. Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.
- Falls die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektroden nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden.

Beidhändiges Anzünden

- Wenn Sie den Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Bedienungsknebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme. Drücken Sie den Knopf der Zündvorrichtung. Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.
- Falls die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen

feuchter Zündelektroden nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden.

- Halten Sie nach dem Zündvorgang den Knebel noch ca. 10 Sekunden gedrückt, bis sich die Flamme beruhigt hat.
- Nun können Sie die Flamme auf eine Stellung zwischen der größten und kleinsten Leistungsstufe einstellen.
- Die Einstellung zwischen (⏏) und (●) wird nicht empfohlen. In diesem Bereich ist die Flamme nicht stabil und kann erlöschen.



Wenn das Gas im Kochbrenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, schalten Sie den Brenner ab und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.



Wenn die Flamme des Kochbrenners trotzdem erlischt (egal aus welchem Grund), schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens 1 Minute.

- Bemerkung: Während des Anzündens der Kochbrenner (das gilt für den Dreikreis-, Zweikreisbrenner und Mini-Wok) sollten die Töpfe schon auf den Trägerrosten der Kochbrenner aufgestellt sein.
- Drehen Sie zum Abschalten des Kochbrenners den Bedienungsknebel nach rechts auf die Position (●).

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach "Neuem" frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.
- Gegen Ende der Back-/Bratzeit können Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs abschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

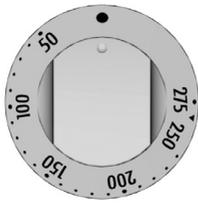
Bedienung des Backofens

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein-/Ausschaltknebel, der Backofen-Funktionswahlknebel, sowie der Temperaturwahlknebel.

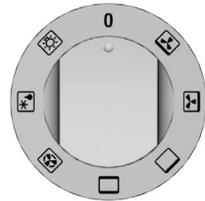
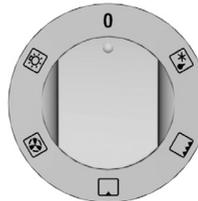
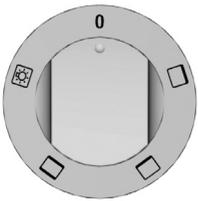
Backofen-Temperaturwahlknebel



Bemerkung: Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position , ,  wenn Sie die Backofen-Beheizungsart Großgrill  oder Grill  verwenden.



Ein-/Ausschaltknebel und Auswahlknebel für die Backofen-Beheizungsart



Der Backofen kann auf folgende Arten betrieben werden.

Backofen-Innenbeleuchtung

Bei einigen Modellen sind zur Beleuchtung des Backofeninnenraums zwei Leuchten eingebaut: eine Leuchte ist oben in die Hinterwand des Backofeninnenraums, die andere in der Mitte der rechten Seitenwand eingebaut.

Die Backofeninnenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne die Verwendung anderer Funktionen.

Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofeninnenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.



Ober-/Unterhitze

Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Backofens strahlen die Hitze gleichmäßig in den Innenraum des Backofens. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



Großgrill

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Oberhitze und das Infra-Heizelement.

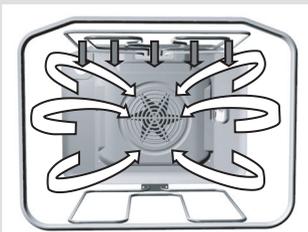
Die Hitze wird direkt vom Infra-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Backofens angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung bzw. optimalen Nutzung der gesamten Oberfläche des Rostes ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von kleineren Fleischstücken, wie z.B. Steaks, Würsten, Schnitzeln, Koteletts, u.Ä. geeignet.



Grill

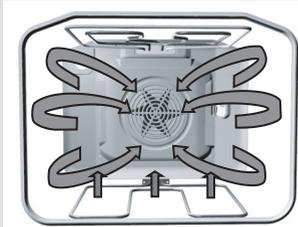
Es ist nur der Infra-Grillheizkörper, der zum Großgrill gehört, in Betrieb.

Diese Beheizungsart ist zum Grillen von Würsten, kleineren Mengen belegter Brote und zum Anbacken von Toast geeignet.



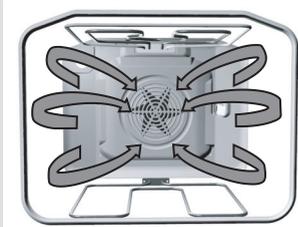
Grill mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig das Infra-Heizelement und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.



Heißluft mit Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Am Besten gelingt das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



Heißluft

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse.

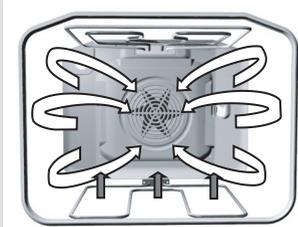
Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ständiges Kreisen der Heißluft um den Braten/das Backgut. Diese Beheizungsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet. Die Back-/Brattemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



Abtauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb.

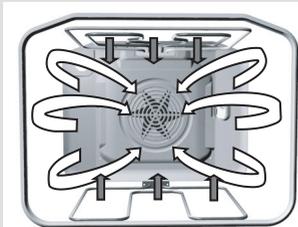
Diese Betriebsart wird zum schonenden Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.



Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.

Verwenden Sie die 1. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite der Speise kreisen kann.



Ober- und Unterhitze mit Gebläse

Bei dieser Beheizungsart sind die Ober- und Unterhitze mit Gebläse in Betrieb. Das Gebläse sorgt für ständiges Kreisen der Heißluft im Backofen.

Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie die Speise in den vorgeheizten Backofen hineinlegen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Backergebnisse erzielen Sie beim Backen auf einer Einschubebene.

Beim Backen auf zwei Einschubebenen werden schlechtere Backergebnisse erzielt. Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. und 4. Einschubebene (von unten). Die Backtemperaturen sind niedriger als bei der klassischen Beheizungsart.



 **Unterhitze/Aqua Clean**

Die Wärme wird nur vom Heizkörper abgegeben, das auf der Unterseite des Backofens angebracht ist. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die gewünschte Temperatur ein.

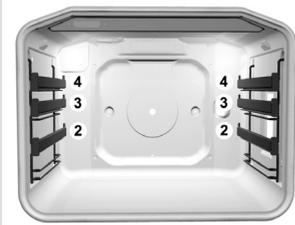
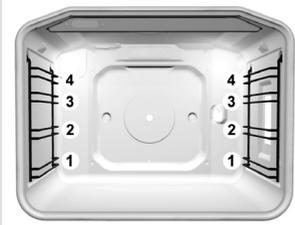
Sie können die Unterhitze auch zum Reinigen des Backofens benutzen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.



Oberhitze

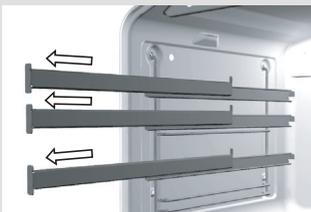
Die Hitze gibt nur das an der Decke des Backofeninnenraumes montierte Heizelement ab. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen/braten möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).

Einschubebenen (abhängig vom Modell)



- Das Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 4 verschiedene Einschubebenen stellen.
- Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden! In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.
- Die Führungen sind **Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen** (abhängig vom Modell). Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.

Teleskopausziehführungen (abhängig vom Modell)



Die Einschubebenen 2., 3. und 4. sind mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet. Links und rechts im Backofen befinden sich Führungen mit Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen.

Die Ausziehführungen gibt es in folgenden Ausführungen (abhängig vom Modell):

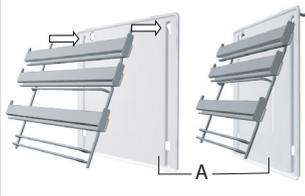
- mit drei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit einer komplett und zwei teilweise ausziehbaren Führungen
- mit drei komplett ausziehbaren Führungen.



Teleskop-Ausziehführungen und andere Zubehörteile werden während des Backofenbetriebs heiß! Verwenden Sie bei der Arbeit einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz, der Sie vor Verbrennungen schützt!

- Um den Rost, das Backblech oder die Fettpfanne einzuschieben, ziehen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Einschubebene heraus.
- Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwändige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschielen und schieben Sie es danach mit der Hand bis zum Anschlag in den Backofen. Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

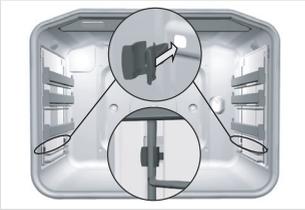
Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



Die eingelegten leicht zu reinigenden Einsätze verhindern, dass das Fett beim Braten direkt auf die Innenwände des Backofens spritzt.

Montage:

- Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskopausziehführungen (siehe Kapitel Entfernen der Teleskopausziehführungen und Drahtführungen).
- Stecken Sie die Führungen (Draht- bzw. Teleskopausziehführungen) auf die leicht zu reinigende Innenauskleidung (A), hängen Sie das Ganze in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie es nach oben.

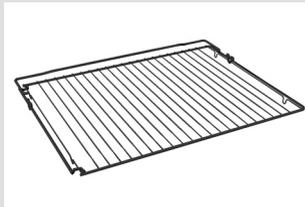


Stecken Sie bei der Montage der Teleskopausziehführungen (totales Herausziehen) und der leicht zu reinigenden Einsätze, die beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen auf der Backofenwand. Stecken Sie sodann die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zu einer besseren Befestigung der Führungen.

Backofenzubehör (abhängig vom Modell)



Der Glasbräter dient zum Braten von Fleisch und als Servierblech.



Rost, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise aber auch direkt auf den Rost stellen.

 **Der Trägerrost und die Führungen verfügen über Sicherheitsanschlüsse, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Entfernen des Rostes müssen Sie diesen, wenn er an die Anschlüsse stößt, leicht anheben.**



Das **niedrige Backblech** ist zum Backen von Gebäck und Kuchen bestimmt.



Das **hochwandige Backblech** dient zum Braten und Backen von feuchten Kuchen und als Auffanggefäß für tropfendes Fett.

 **Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hochwandige Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.**



Die Rückseite des Backofens ist mit einer **katalytischen Verkleidung** versehen, die nur von einem Fachmann bzw. Kundendienstfachmann montiert bzw. demontiert werden darf.

Fettfilter (abhängig vom Modell)



Der auf der der Rückseite des Backofens eingebaute Fettfilter schützt das Gebläse, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Verunreinigungen mit Fett. Beim Braten von Fleisch ist der Einsatz des Fettfilters empfehlenswert. Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen von Potützen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen die Beheizungsarten ,  und . (Die Bedienung des Backofens mit gewählter Beheizungsart ist vom Modell abhängig).
- Beim Backen müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen entfernen!

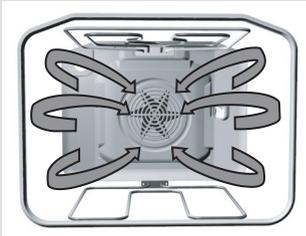
Tipps

- Berücksichtigen Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Backtemperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut aus.



Backen mit Ober-/Unterhitze

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von verschiedenen Arten vom Gebäck, Brot und zum Braten von Fleisch geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Ein vorgeheizter Backofen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h., wenn das Indikatorlämpchen des Backofens zum ersten Mal erlischt.



Backen mit Heißluft

Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet, insbesondere für Kleingebäck in niedrigen Backblechen. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vorzuheizen und die Einschubebenen 2 und 3 zu verwenden. Diese Beheizungsart ist auch für feuchtes Backgut und Obsttorten (Backen auf einer Einschubebene) geeignet.

- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Sie können verschiedenes Backgut zusammen backen, wenn die erforderlichen Temperaturen ähnlich sind.
- Die Backzeiten können beim Backen in gleichen Backblechen verschieden sein. Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen – Backen auf zwei oder drei Einschubebenen, können die Backzeiten für verschiedene Backbleche verschieden sein. Möglicherweise werden Sie ein

- Backblech früher aus dem Backofen herausnehmen müssen, als ein anderes (Backblech in der oberen Einschubebene).
- Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
 - Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

Tipps zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nutzen.

Das Backgut ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

Das Backgut ist zu hell

Verwenden Sie nächstes Mal zum Backen ein dunkles Backblech, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer und schalten Sie gegen Ende des Backvorgangs die Unterhitze ein.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Quarktorte, ist nicht durchgebacken.

Verringern Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Bei den Temperaturen sind immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie anfangs die niedrigere Temperatur ein. Falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur.
- Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Art des Backguts.
- Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Backtabelle: Backen mit Oberhitze/Unterhitze oder Heißluft - beim Backen auf einer Einschubebene.

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) □	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) ☼	Backzeit (in Min.)
Süßes Gebäck					
Marmor-, Napfkuchen	1	160-170	1	150-160	50-70
Kastenkuchen	1	160-170	1	150-160	55-70
Schlupfkuchen, Springform	1	160-170	2	150-160	45-60
Käsekuchen, Springform	1	170-180	2	150-160	65-85
Obsttorte, Mürbeteig	1	180-190	2	160-170	50-70
Obsttorte mit Überguss	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	1	170-180	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	2	180-190	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	170-180	2	150-160	45-65
Pflaumenkuchen	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskuitrolle*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kuchen, Rührteig	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	2	160-170	35-50
Weihnachtsstollen	2	170-180	2	150-160	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	2	170-180	40-60
Buchten	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantes Backwerk					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brot	2	190-210	2	170-180	50-60
Semmeln*	2	200-220	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen*	2	160-170	2	150-160	15-25
Spritzgebäck*	2	160-170	2	150-160	15-28
Hefekleingebäck	2	180-190	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	190-200	2	170-180	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	180-190	2	180-190	25-45
Aufläufe					
Reisauflauf	1	190-200	2	180-190	35-50
Quarkauflauf	1	190-200	2	180-190	40-50
Gefrorenes Backgut					
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	180-200	2	170-180	50-70
Quarktorte	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	2	170-180	20-35

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen kleinere Backbleche und Backformen gelegt werden, sowie auf das niedrige Backblech. Das hochwändige Backblech darf während des Backens nicht in die 1. Einschubebene eingeschoben werden.

Backtabelle Heißluft und Unterhitze

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Backzeit (in Min.)
Käsekuchen (750 g Quark) – Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza * - Hefeteig	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen mit Streusel – Hefeteig	2	150-160	35-40
Obstkuchen - Rührteig	2	150-160	45-55
Apfelstrudel – Strudelteig	2	170-180	45-65

Tabelle: Backen mit Ober-/Unterhitze und Gebläse

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Backzeit (in Min.)
Süßes Gebäck			
Marmor-, Napfkuchen	1	150-160	50-60
Kastenkuchen	1	150-160	55-65
Schlupfkuchen, Springform	1	150-160	45-55
Käsekuchen, Springform	1	150-160	65-75
Obsttorte, Mürbeteig	1	160-170	45-65
Obsttorte mit Überguss	1	160-170	55-65
Biskuittorte*	1	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-60
Pflaumenkuchen	2	150-160	30-40
Biskuitrolle*	2	160-170	15-23
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	160-170	35-45
Weihnachtsstollen	2	150-160	45-65
Apfelstrudel	2	160-170	50-60
Buchteln	1	150-160	35-45
Pikantes Backwerk			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Brot	2	170-180	50-60
Semmeln*	2	180-190	15-20
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2	150-160	15-25
Spritzgebäck*	2	150-160	15-25
Hefekleingebäck	2	160-170	18-23
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	170-180	20-30
Gefrorenes Backgut			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Quarktorte	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das niedrige Backblech oder auf den Rost, auf welchen Sie kleinere Backbleche und Backformen legen.

- Verwenden Sie zum Braten □, ☒.
- Fettgedruckte Angaben zeigen Ihnen die am besten geeignete Beheizungsart für die einzelne Fleischart.
- Beim Braten von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun.

Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, zu den Einschubebenen und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Geben Sie während des Bratvorgangs ausreichend Flüssigkeit in das Backblech, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, dass Sie den Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrollieren und ihm Flüssigkeit zugeben sollten.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Brattabelle: Braten mit Unter-/Oberhitze oder Heißluft - beim Backen auf einer Einschubebene.

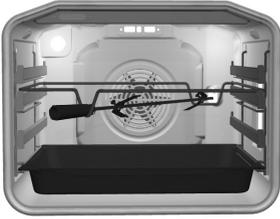
Fleischart	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) □	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) ☼	Bratzzeit (in Min.)
Rindfleisch						
Rinderbraten	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, durch	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schweineschulter	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalbshaxen	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Poularde	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Truthahn, Pute	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fischaufauf	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Hinweis: Die Einschubebene bezieht sich auf das hochwandige Backblech; legen Sie kleinere Backbleche auf den Rost, welchen Sie in die 1. Einschubebene schieben (Sie dürfen das hochwandige Backblech nicht in die 1. Einschubebene schieben).

- Sie sollten beim Grillen besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Grillheizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch (z.B. aus Würsten) kann heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten, usw.) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

Hinweise zum Grillen

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit stark von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Grillen von Fleisch ist der Gebrauch des Fettfilters empfehlenswert (abhängig vom Modell).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper (Groß- und Kleingrill) 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt.
- Legen Sie dünne Fleischstücke auf den Rost, den Sie in die 4. Einschubebene einsetzen.
- Setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubebene eine Fettpfanne ein, damit diese das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere.
- Wenn Sie größere Fleischstücke auf dem Rost braten (Hähnchen, Fisch) setzen Sie den Rost in die 2. Einschubebene und die Fettpfanne in die 1. Einschubebene ein.
- Wenden Sie dünne Fleischstücke nur einmal, dickere mehrmals. Verwenden Sie zum Wenden der Fleischstücke Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Saft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang, damit der Schmutz beim nächsten Mal nicht festbrennen kann.



Grillen auf dem Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 3. Einschubebene von unten ein. Einschub von unten ein.
- Spießen Sie das vorbereitete Fleisch auf den Drehspieß und bohren Sie auf beiden Seiten die beigelegten Gabeln ins Fleisch, damit es gut fixiert wird. Schrauben Sie anschließend die Feststellschrauben auf den Gabeln fest.
- Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes. Stecken Sie den spitzen Teil des Drehspießes in die Öffnung auf der rechten Seite der Backofenhinterwand, die mit einer drehbaren Blende geschützt ist. Stellen Sie den Vorderteil des Drehspießes auf den niedrigsten Teil des Grillgestells, bis er einschnappt.
- Stellen Sie das hochwandige Backblech zum Auffangen des tropfenden Fettes und Fleischsaftes eine Einschubebene tiefer.
- Aktivieren Sie den Drehspieß durch Auswahl der Betriebsart "Großgrill" .
- Bevor Sie die Backofentür schließen, schrauben Sie den Handgriff des Drehspießes ab.
- Der Infra-Heizkörper arbeitet thermostatisch und nur wenn die Backofentür geschlossen ist.

Tabelle: Grillen mit dem Großgrill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in °C)	Temperatur (in °C)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
4 Rindersteaks, blutig	180g/Stk.	4	Heizstufe ↗	-	14-16
4 Rindersteaks, medium	"	4	↗	-	16-20
4 Rindersteaks, durch	"	4	↗	-	18-21
4 Schnitzel (Schweinenacken)	"	4	↗	-	19-23
4 Koteletts	"	4	↗	-	20-24
4 Kalbsschnitzel	"	4	↗	-	19-22
6 Lammkoteletts	100 g/Stk.	4	↗	-	15-19
8 Grillwürste	100 g/Stk.	4	↗	-	11-14
3 Scheiben Leberkäse	200 g/Stk.	4	↗	-	9-15
1/2 Hähnchen	600 g	2	-	180-190	25 (1. Seite) 20 (2. Seite)
Fisch					
Lachsscheiben	600	3	↗	-	19-22
4 Forellen	200 g/Stk.	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Weißbrotscheiben	/	4	↗	-	1,5-3
4 Mischbrotscheiben	/	4	↗	-	2-3
Belegte Toastbrote	/	4	↗	-	3,5-7
Fleisch/Geflügel*					
Ente*	2000	2	210	150-170	80-100
Hähnchen*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Schweinebraten	1500	2	-	150-160	90-120
Schweineschulter	1500	2	-	150-160	120-160
Schweinschaxen	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/Rinderfilet	1500	2	-	170-180	40-80
Gratiniertes Gemüse**					
Blumenkohl, Wirsing	750	2		210-230	15-25
Spargel	750	2		210-230	15-25

Bemerkung: Die Einschubebene bezieht sich auf den Rost, auf welchen das Fleisch gestellt wird; im Kapitel Fleisch/Geflügel bezieht sich die Einschubebene auf das hochwandige Backblech, bei Hähnchen auf den Rost.

Beim Braten von Fleisch im Bräter sorgen Sie dafür, dass im Bräter genügend Wasser ist, damit das Fleisch nicht festbrennt und wenden Sie es mehrmals. Schieben Sie beim Grillen von Fleisch auf dem Rost die Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene, damit Fett und Fleischsaft aufgefangen werden (siehe "Tipps zum Grillen").

Empfehlung: Trocknen Sie die Forellen mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bpinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillvorgangs die Forellen nicht wenden.

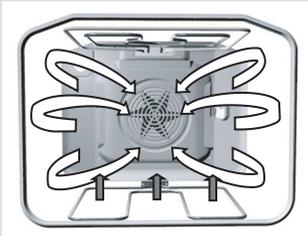
*Wenn Sie möchten, können Sie auch den Drehspieß benutzen (siehe Tipps zum Gebrauch des Drehspießes).

**Das Gemüse wird halbgegart und mit Bechamel und geriebenem Käse überdeckt. Der kleinere Glasbräter liegt auf dem Rost.

Tabelle: Grillen mit dem Grill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C) 	Temperatur (in ° C) 	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste					
2 Rindersteaks, durch	180 g/Stk.	4	Heizstufe ◀	-	18-21
2 Koteletts		4	◀	-	20-22
2 Schnitzel (Schweinenacken)	180 g/Stk.	4	◀	-	18-22
4 Grillwürste	100 g/Stk.	4	◀	-	11-14
4 belegte Brötchen		4	◀	-	5-7
Toast – Bräunen		4	◀		3-4
3 Forellen - auf dem Rost	200 g/Stk.	2	-	160-170	45-50
Hähnchen - auf dem Rost	1.500 g	2	-	160-170	60-80
Schweineschulter - im hochwandigen Backblech	1.500 g	2	-	150-160	120-160

Einkochen



Verwenden Sie zum Einkochen die Betriebsart Unterhitze mit Gebläse.

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metall Dosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe haben, mit dem selben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf das Backblech können Sie gleichzeitig bis zu 6 Stück 1 Liter-Gläser stellen.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in das hohe Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C), damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser in den Backofen so hinein, dass sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Befeuchten Sie die Gummidichtungen vor dem Gebrauch.
- Schieben Sie das hochwandige Backblech mit den Einmachgläsern in die 2. Einschubebene von unten. Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange ein, bis die Flüssigkeit im ersten Einmachglas zu perlen beginnt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	 T=170-180° C, bis in den Einmachgläsern Luftblasen sichtbar werden (in Min.)	Nach dem Aufkochen - nachdem die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu perlen beginnt.	Ruhezeit im Backofen (in Min.)
Obst				
Erdbeeren	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	25
Steinfrüchte	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	35
Gemüse				
Saure Gurken	6x1 Liter	ca. 40-55	abschalten	30
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	ca. 40-55	auf 120° C stellen 60 Min.	30

Hinweis: Die Zeiten in der Tabelle sind nur Richtwerte. Sie sind von der Zimmertemperatur, der Gläseranzahl, der Menge und der Temperatur des eingemachten Obstes und Gemüses abhängig. Bevor Sie beim Einkochen den Backofen ausschalten, bzw. bei bestimmten Gemüsesorten die Temperatur verringern, überprüfen Sie, ob in den Einmachgläsern Luftbläschen sichtbar sind. Wichtig: Beobachten Sie aufmerksam, wann in der Flüssigkeit im ersten Einmachglas Luftbläschen auftauchen.

Abtauen



- Sie können das Abtauen von eingefrorenen Lebensmitteln im Backofen mit dem Gebläse beschleunigen. Stellen Sie zu diesem Zweck den Backofen auf die Betriebsart "Abtauen" ein.



Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlknobels leuchtet das Backofen-Indikatorlämpchen auf, die Heizelemente sind jedoch nicht eingeschaltet.

- Zum Abtauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.

Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters oder rühren Sie die Speisen um, damit sie gleichmäßig abgetaut werden.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten gereinigt werden. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.

Gehäusevorderseite

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Vileda-Tuch und einem flüssigen nichtscheuernden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von glatten Oberflächen geeignet ist. Geben Sie das Reinigungsmittel auf das Vileda-Tuch und wischen Sie den Schmutz weg. Wischen Sie die Oberfläche dann mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln und einem Vileda-Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche, wischen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch mit reinem Wasser ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und Schwämme. Die aluminisierte Oberfläche darf mit Backofen-Sprays nicht in Berührung kommen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder Reinigungsmittel, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Bedienungsknebel und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen geeignet sind und dabei die Hinweise des Herstellers beachten.

HINWEIS: Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Reinigen

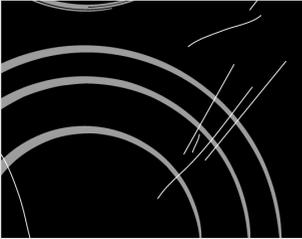


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

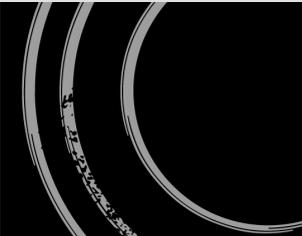


Abb. 5

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

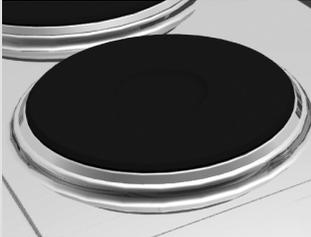
Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie dabei darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu-

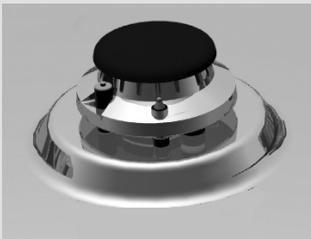
oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.



Kochmulde

- **Reinigen Sie die Umgebung der Kochplatte** mit warmem Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels. Weichen Sie hartnäckige Verunreinigungen vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.
- Bei jeder Verunreinigung müssen alle Kochplatten gründlich gereinigt werden. Wenn sie weniger verschmutzt sind, genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels zu reinigen. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen feine Stahlwolle, die mit einem Reinigungsmittel getränkt ist. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit, schaden den Kochplatten. Deswegen sollten sie immer sauber und trocken gehalten werden.
- Verwenden **Sie zur Pflege der Kochplatten** gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochplatte warm ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.
- **Die Kochplattenumrandungen sind aus rostfreiem Stahl** und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Metallreinigungsmitteln entfernen. Aggressive Reinigungsmittel für Kochgeschirr sind zur Reinigung dieser Umrandungen nicht geeignet, weil sie Kratzer verursachen können.



Gaskochstellen

- Zum Reinigen des Topfträgers, der Herdoberfläche und der Brennerteile können Sie heißes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel verwenden. Nicht im Geschirrspülgerät reinigen.
- Reinigen Sie das Thermoelement und die Zündelektrode mit einer weichen Bürste. Diese Teile müssen tadellos sauber sein, da nur dadurch eine ordnungsgemäße Funktion gewährleistet wird.
- Reinigen Sie den Brennerkelch und den Brennerdeckel. Achten Sie besonders darauf, dass die Gasaustrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind.

- Nach dem Reinigen alle Brennerteile gut trocknen und richtig zusammengesetzt montieren. Wenn die Brennerteile schief aufgelegt werden, ist das Anzünden erschwert.

Hinweis: Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Bei zu hohen Temperaturen sind Farbänderungen am Brennerdeckel unvermeidbar, was jedoch die Funktion der Brenner nicht beeinflusst.

Backofen

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Reinigungsmitteln, Backofenspray), jedoch nur bei hartnäckiger Verschmutzung; danach müssen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem Tuch und reinem Wasser gründlich sauber wischen.
- Zum regelmäßigen Reinigen des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgende Vorgehensweise: Drehen Sie den Funktionswahlknebel beim abgekühlten Backofen auf die Position . Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf 70°C. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die unterste Einschubebene. Nach 30 Min. werden die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Beachten Sie bei hartnäckiger Verschmutzung Folgendes:

Der Backofen muss vor dem Reinigen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Backofen gründlich mit einem Tuch und reinem Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen nicht mit Backofen-Reinigungssprays in Berührung kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen der Oberfläche führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Zeitschaltuhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizelemente an der Backofendecke.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Katalytische Backofen-Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)

- Das katalytische Email ist weich und empfindlich auf Abrieb, deswegen raten wir die Verwendung von groben Reinigungsmitteln und spitzen Gegenständen ab.
- Das raue katalytische Email beschleunigt den Zerfall von Fett und anderen Verunreinigungen. Kleinere Flecken, die nach dem Back-/Bratvorgang bleiben, werden normalerweise abgebaut, wenn Sie den Backofen beim nächsten Mal gebrauchen. Allgemein gilt, dass die Flecken bei Temperaturen über 220° C verschwinden, bei niedrigeren Temperaturen werden sie nur teilweise beseitigt.
- Die selbstreinigende Fähigkeit des katalytischen Emails fällt mit der Zeit ab. Deswegen empfehlen wir, die Verkleidung aus katalytischem Email nach einigen Jahren regelmäßigen Gebrauchs des Backofens auszutauschen.

Nützliche Tipps

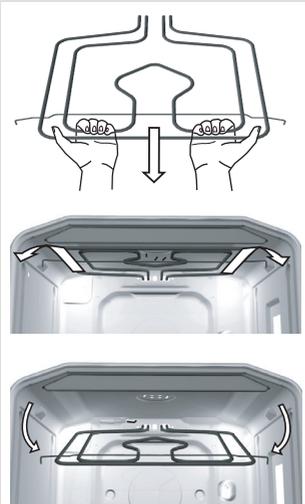
- Wenn Sie größere fette Fleischstücke braten, empfehlen wir Ihnen, diese in Alu-Folie oder eine geeignete Bratfolie einzuwickeln, dadurch wird vermieden, dass das spritzende Fett den Backofen verunreinigt.
- Schieben sie beim Grillen von Fleisch die Fettpfanne unter den Rost.

Reinigung der Backofendecke (nur bei einigen Modellen)

- Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbare Decken-Heizelement bzw. Infra-Heizelement eingebaut.
- Bevor Sie das Infra-Heizelement absenken, müssen Sie den Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz trennen (Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters).
- Das Infra-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Das Infra-Heizelement darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Entfernen Sie vor dem Reinigen des Backofens die Backbleche, den Rost und die Führungen und ziehen Sie dann das Heizelement waagrecht zu sich. Ziehen Sie das Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt (siehe Abb.).

Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.



Zubehör

Reinigen Sie Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.Ä., mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Fettfilter (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

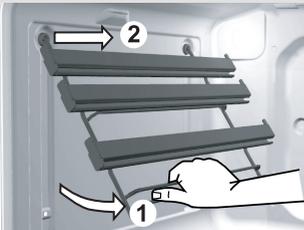
Leicht zu reinigende Einsätze (modellabhängig)

Reinigen Sie die Einsätze nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Spezial-Email

Der Backofen, die Innenseite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

Pflege (abhängig vom Modell)



Demontage der Teleskop- und Ausziehführungen

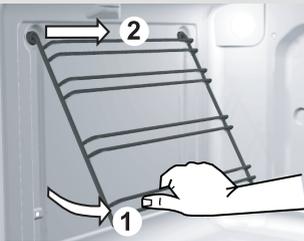
Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Teleskopausziehführungen herausziehen.

- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter zusammen mit den Teleskopausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht eingefettet werden.

Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.



Herausnehmen der Drahtführungen

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, können Sie die Drahtführungen aus dem Backofen herausnehmen.

- Drehen Sie die unteren Führungen nach innen und ziehen Sie diese oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Hängen Sie danach die Drahtführungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.

DEMONTAGE DER INNEREN GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR - NUR BEI PREMIUM BACKOFENTÜREN AUS GLAS (Ausführung a und b)

Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür).

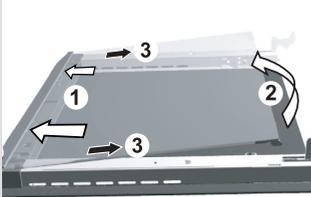


Abb 1

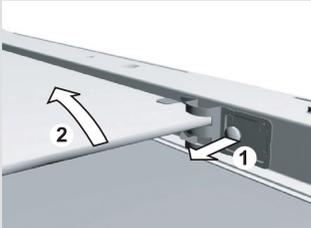


Abb 2

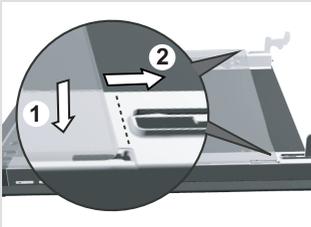


Abb 3

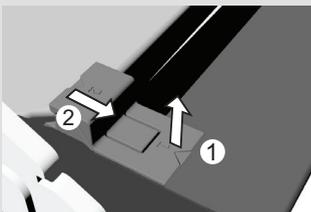


Abb 1

a)

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, ziehen Sie sie leicht zu sich und heben Sie sie an Nicht zu viel! Höchstens 10 mm, damit der Dorn des Glaträgers aus dem Spalt austritt (Abb. 1).
- Entfernen Sie das Glas (in Richtung Pfeil 3).

- Die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen) entfernen Sie, indem Sie zuerst die Schrauben auf den Trägern der Glasscheibe lösen und die Glasscheibe etwas anheben (Abb. 2). Entfernen Sie vor dem Reinigen der Glasscheibe noch die Träger der Glasscheibe.

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
Bemerkung: Setzen Sie das Glas in den Spalt und drücken Sie es nach vorne (Abb. 3).

b)

- Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger) (Abb. 1).

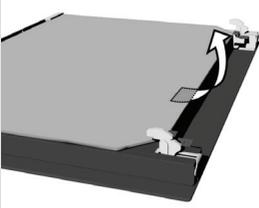


Abb 2

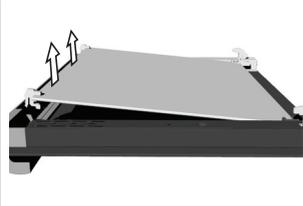


Abb 3

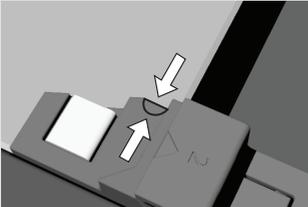


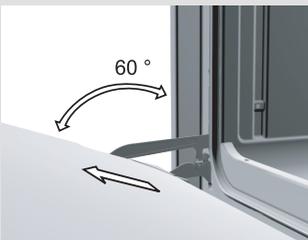
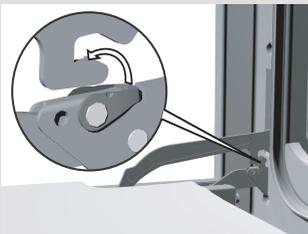
Abb 4

- Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herausspringt und nehmen Sie sie heraus (Abb. 2).

- Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe (Abb. 3).

- Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.

Bemerkung: Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, sodass sich die Symbole (Mond) auf der Tür und der Glasscheibe überdecken (Abb. 4).



AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT BEWEGLICHEM SCHARNIER

- Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag. Heben Sie die Klemmen der unteren Scharnierträger auf beiden Seiten der Backofentür in die senkrechte Lage hoch und stecken Sie sie auf die Blättchen der oberen Scharnierträger.
- Schließen Sie darauf die Backofentür bis zur Hälfte und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Setzen Sie die Backofentür in verkehrter Reihenfolge wieder ein.
- Setzen Sie die Tür in halbgeöffneter Position ein (unter einem Winkel von ungefähr 60° C) und zwar so, dass Sie sie während des Öffnens bis zum Anschlag in Richtung des Backofens schieben. Achten Sie darauf, dass die Einkerbungen an den unteren Scharnierträgern auf dem unteren Rand der Ausschnitte auf der Vorderseite des Backofens einrasten. Nachdem Sie die Tür ganz geöffnet haben, nehmen Sie die Klemmen von den Blättern der oberen Scharnierträger ab und schieben Sie sie in die waagrechte Lage zurück.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR MIT EINACHSIGEM SCHARNIER (vom Modell abhängig)

- a) Klassisches Schließen
- b) Das **GentleClose** System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

 **Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des Gentleclose Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.**

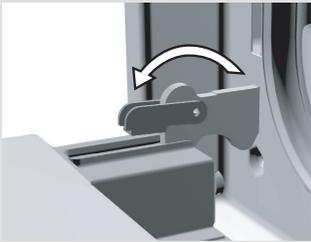


Abb. 1

- Öffnen Sie die Backofentür und drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück – das gilt für das klassische Schließsystem (Abb. 1).

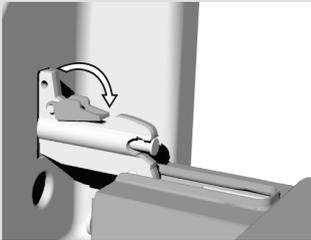


Abb. 2

- Drehen Sie beim **GentleClose** System die Aushängesperre um 90° zurück (Abb. 2).

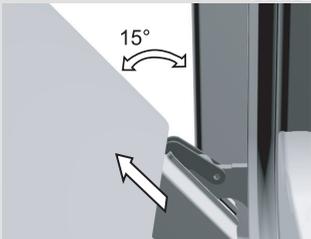


Abb. 3

- Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Tür unter einem Winkel von ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 3).
- Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in den Einkerbungen einschnappen. Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.
- Machen Sie darauf die Tür ganz auf und drehen Sie die Aushängesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Schließen Sie darauf langsam die Tür und überprüfen Sie,

ob sie sich richtig schließen lässt. Wenn sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

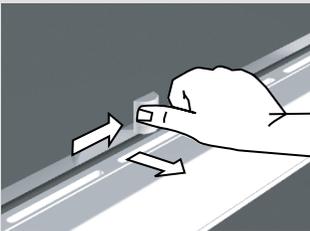
Achtung:

Überzeugen Sie sich immer, dass die Aushängesperren der Scharniere vor dem Ausbau bzw. bei der Montage der Backofentür sicher in ihre Lagerungen eingerastet sind. Im Gegenfall kann es beim Aushängen bzw. Einhängen der Backofentür zum plötzlichen Auslösen bzw. Schließen des Hauptscharniers, auf welches eine starke Feder einwirkt, kommen. Dabei können Sie verletzt werden.

Ablagefach

- Das Ablagefach ist vor unerwünschtem Öffnen gesichert. Wenn Sie das Ablagefach öffnen möchten, müssen Sie es etwas anheben. Wenn Sie das Ablagefach aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie es zuerst bis zum Anschlag heraus, heben Sie es etwas an und ziehen Sie es anschließend heraus.
- Im Ablagefach des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden.
- Bei einigen Geräten schieben Sie das Ablagefach so ein, indem Sie das untere hintere Gleitstück des Ablagefachs in die Führung des Herdes einschieben. Wenn das Ablagefach Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie diese ein, indem Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und das Ablagefach zuschieben.

Türsperre (nur bei einigen Modellen)



- Die Backofentür ist mit einer Sperre ausgerüstet, die ein Öffnen der Backofentür solange verhindert, bis die Sperre aufgehoben wird. Die Türsperre wird durch leichten Daumendruck nach rechts und gleichzeitiges Herausziehen entriegelt.
- Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türsperre automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

Bemerkung: Falls die Türverriegelung dem Gerät beige packt ist, befestigen Sie sie unter die Bedienblende des Geräts gemäß der Einbauanleitung, die der Türverriegelung beigelegt ist.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Schalten Sie vor dem Auswechseln der Glühbirne unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.



Backofenleuchte

(nur bei einigen Modellen)

Die Glühbirne ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie keine Garantie!

Zum Austauschen benötigen Sie eine Glühbirne mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300° C.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Glühbirne aus. Schrauben Sie danach wieder die Glasabdeckung an ihren Platz.



Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Leuchtmittel, die ausschließlich zur Verwendung in Haushaltsgeräten bestimmt sind. Sie sind nicht zur Beleuchtung Ihrer Räume geeignet.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf der Anzeige ist „eingefroren“.	<ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab), schließen Sie das Gerät danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und schalten Sie den Backofen ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals ab...	<ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Elektro-Fachmann an!
Die Backofeninnenbeleuchtung funktioniert nicht...	<ul style="list-style-type: none"> • Der Austausch der Glühbirne ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Der Backofen wird nicht heiß...	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie die Temperatur und die Beheizungsart richtig eingestellt? • Ist die Backofentür geschlossen?
Das Backgut ist nicht durchgebacken...	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Fettfilter entfernt? • Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel „Backen“ beachtet? • Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?
Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein bzw. aus...	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist zu einem fehlerhaften Betrieb der Zeitschaltuhr gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
Das Display der Zeitschaltuhr blinkt...	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht. • Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird. • Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenztes Tonsignal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlknebel und den Temperaturwahlknebel auf die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).
Das Indikatorlämpchen für Betrieb leuchtet nicht...	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt? • Hat die Haussicherung abgeschaltet? • Haben Sie den Temperaturwahlschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?
Wenn die Brenner ungleichmäßig brennen...	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
Die Flamme verändert sich plötzlich; zum Anzünden der Kochbrenner muss der Zündknopf für längere Zeit gedrückt werden...	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Brennerteile richtig auf!
Wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt...	<ul style="list-style-type: none"> • Druckknopf etwas länger gedrückt halten. • Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.
Der Rost ist im Bereich der Brenner verfärbt...	<ul style="list-style-type: none"> • Normale Erscheinung wegen der hohen Temperatur; reinigen Sie den Rost mit einem Metallpflegemittel.

Die Zündvorrichtung funktioniert nicht mehr, die Brennerdeckel sind verschmutzt...

- Den Spalt zwischen Zündelectrode und Brenner vorsichtig reinigen.
- Reinigen Sie Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.

Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

Aufstellung und elektrischer Anschluss

Wichtige Hinweise

- Der Anschluss darf nur vom Gasversorgungsunternehmen bzw. einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Der Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, muss regelmäßig belüftet werden.
- Die Gaseinstellung ist aus dem Aufkleber neben dem Typenschild des Geräts ersichtlich.
- Überzeugen Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Ausführung des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät wird nicht an eine Rauchabzuganlage (z.B. Dachfang) angeschlossen. Es muss gemäß den gültigen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk gilt den Belüftungsanforderungen.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube vom Hersteller vorgeschrieben ist.
- Der Herd ist zum Einbau zwischen zwei Möbelemente geeignet (Klasse 2/1). Auf einer Seite darf das Gerät neben ein Möbelement aufgestellt werden, das höher ist als der Herd. Der Abstand zu einem Hochschrank oder zur Wand in waagrechter Linie soll mindestens 100 mm betragen. Auf der anderen Seite darf nur ein Küchenelement der gleichen Höhe aufgestellt werden. Hängende Möbelemente dürfen nur so hoch montiert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht behindern. Der kleinste Abstand zum Gerät in senkrechter Linie soll mindestens 650 mm betragen.
- Wenn das Gas, das Sie verwenden, der Einstellung des Geräts nicht entspricht, rufen Sie den Kundendienst oder Ihr Gaswerk an. Der Gasinstallateur wird das Gerät schnell und sachkundig auf das Gas umstellen, das Sie verwenden.
- Auch alle anderen Eingriffe am Gerät, bei welchen Werkzeuge verwendet werden müssen, dürfen nur von einem zugelassenen Servicetechniker durchgeführt werden.
- Der Benutzer darf nur die Arbeiten durchführen, für die kein Werkzeug erforderlich ist.
- Die in der Nähe des Geräts stehenden Wände bzw. Möbelemente (Boden, hintere Küchenwand, Seitenwände) müssen temperaturbeständig sein – mindestens 90° C.
- Das Anschlusskabel auf der Rückseite des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Rückseite des Herdes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

Kippsicherung (Winkelstück)

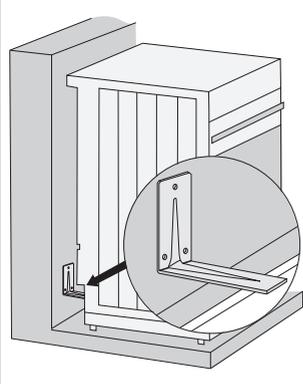


Abb. 1

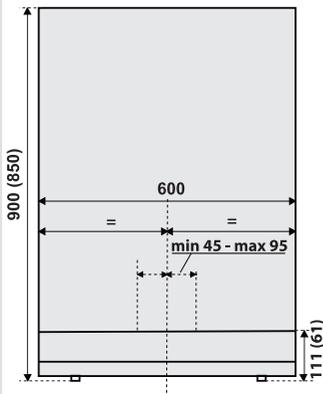


Abb. 2

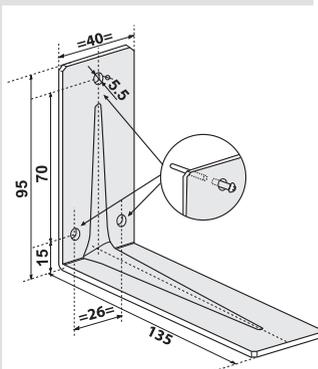


Abb. 3

Das Gerät kann mit der beigelegten Kippsicherung (Winkelstück) gegen Umkippen gesichert werden.

Vor dem Einbau sollten Sie das Gerät durch Einstellung der Gerätefüße in die waagrechte Position ausrichten (siehe Kapitel Ausrichten des Geräts und optionaler Untersatz).

Als Hilfestellung dient das in Abb. 2 dargestellte Winkelstück mit den Einbaumaßen, wenn die einstellbaren Gerätefüße vollständig eingeschraubt sind.

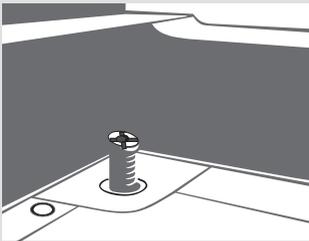
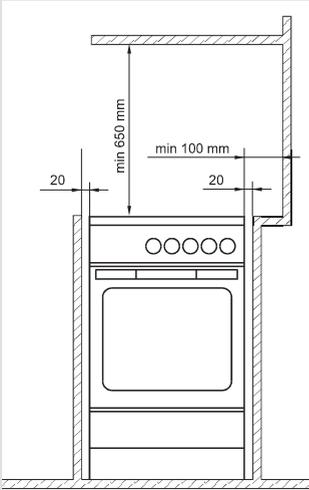
Achten Sie darauf, dass das Winkelstück im vorgegebenen Bereich montiert wird.

- Wählen Sie den Aufstellplatz für das Gerät aus und schieben Sie es zur Wand.
- Ziehen Sie die Schublade heraus.
- Markieren Sie mit einem Bleistift durch die Öffnung des unteren Teils des Geräts die Mitte des Geräts auf der Wand; machen Sie noch eine Markierung 45 mm bis 95 mm links oder rechts von der Mittellinie (Abb. 2).
- Positionieren Sie den kürzeren Teil des Winkelstücks auf die Markierung an der Wand. Der längere Teil des Winkelstücks muss die obere Fläche des Profils auf dem Rückteil des Geräts berühren (Abb. 1).
- Markieren Sie durch die Öffnung am unteren Teil des Geräts die Mitten von drei Bohrungen mit einem Durchmesser von 5,5 mm, die sich auf dem kürzeren Teil des Winkelstücks befinden, der auf die Wand positioniert wird (Abb. 3).
- Ziehen Sie das Gerät wieder heraus und bohren Sie an den markierten Stellen 3 Löcher. Schieben Sie in diese Löcher die beigelegten Kunststoffdübel.
- Schrauben Sie nun das Winkelstück mit den beigelegten Schrauben in die Wand.
- Schieben Sie das Gerät an die Wand und setzen Sie die Schublade ein.

BEMERKUNG:

- Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an.
- Falls Sie mit den beigelegten Schrauben und Dübeln die beigelegte Kippsicherung nicht auf die Wand befestigen können, beschaffen Sie geeignete Winkelstücke und andere Befestigungselemente, mit welchen Sie diese so befestigen können, dass sie nicht herausgerissen werden.

Installation des Geräts



Das Gerät ist in die 1. Klasse eingestuft.

Es muss so installiert werden, dass es zum benachbarten Element einen Mindestabstand von 20 mm hat.

An einer Seite kann es neben ein höheres Element installiert werden.

In einem solchen Fall muss der Abstand zwischen Gerät und Küchenelement mindestens 100 mm betragen. Die Höhe des Elements auf der gegenüberliegenden Seite darf nicht die Höhe des Geräts überschreiten.

Der Abstand zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.

Der senkrechte Abstand zwischen dem Gerät und dem Küchenelement darf nicht kleiner sein als 650 mm.

Die angrenzenden Wände oder Seiten der Küchenelemente (Boden, umgebende Wände) müssen aus temperaturbeständigen Materialien (mindestens 100°C) bestehen.

Ausrichten des Geräts und zusätzliches Untergestell

Die Höhe des Geräts mit Untergestell beträgt 90 cm, ohne Untergestell 85 cm. Auf dem Sockel sind links und rechts hinten zwei Rollen angebracht, die ein leichteres Verschieben des Herdes ermöglichen. Vorne links und rechts sind auf dem Sockel zwei Einstellschrauben angebracht, mit welchen der Herd in die waagrechte Stellung ausgerichtet und sein oberer Rand an den Rand der angrenzenden Möbel angepasst werden kann. Die verstellbaren Gerätefüße sind erst dann erreichbar, wenn das Ablagefach aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer geschraubt werden, bis das Gerät in die waagrechte Lage ausgerichtet ist. Die Einstellschrauben können mühelos gekippt werden, wenn das Gerät zur Entlastung ein wenig gekippt wird. Das zusätzliche Untergestell kann entfernt werden, indem Sie auf der unteren Seite 4 Schrauben lösen, mit welchen das Untergestell auf die Geräteseiten befestigt ist. Versetzen Sie in diesem Fall die Einstellschrauben und schrauben sie diese links und rechts in den unteren vorderen Träger ein. Richten Sie den Herd in die waagrechte Position aus, wie oben beschrieben. Einige Geräte besitzen auf der Unterseite 4 Einstellschrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zur Ausrichtung auf unebenen Böden bzw. zur Höhenausrichtung des Herdes an die benachbarten Möbel dienen.

Werkseinstellungen

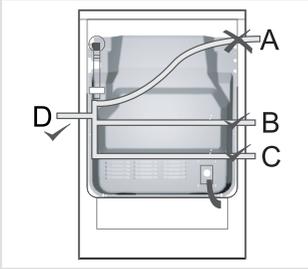
- Unsere Gasgeräte sind geprüft und mit dem Zeichen CE versehen.
- Gasgeräte werden mit der Einstellung für Erdgas vom Typ H oder E (20 mbar) oder für Flüssiggas (50 oder 30 mbar) versiegelt geliefert. Die Angaben befinden sich auf dem Typenschild des Geräts, das sich auf der Innenseite des Backofens befindet und sichtbar wird, wenn die Backofentür geöffnet wird.
- Die Belastungen und der Gasverbrauch der einzelnen Gasbrenner sind aus der Tabelle in der Gebrauchsanleitung ersichtlich.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Austausch der Düsen notwendig (siehe Kapitel Düsentabelle).
- In Reparaturfällen oder wenn ein Siegel beschädigt ist, müssen die Funktionsteile des Brenners noch einmal geprüft und gemäß den Installationsanweisungen erneut versiegelt werden. Die Funktionsteile des Brenners sind: Festsdüse für Großflamme und Einstellschraube für Kleinflamme.

Anschluss an das Gasversorgungsnetz

- Das Gerät darf nur gemäß den Vorschriften des örtlichen Gaswerkes an die Gasinstallation oder Flüssiggasflasche angeschlossen werden.
- Der Gerät ist auf der rechten Seite mit einem Gasanschluss mit einem Außengewinde EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.) R1/2 ausgestattet.
- Während des Anschlusses muss der Anschluss R 1/2 festgehalten werden, damit er sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlüsse werden nichtmetallische attestierte Dichtungen und attestierte Dichtungsmittel verwendet. Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Abdichten zu verwenden. Die Dicke der nichtmetallischen Dichtungen darf sich bis zu 25% deformieren.
- Schließen Sie das Gerät mittels eines attestierten Schlauchs an das Gasversorgungsnetz an. Der Schlauch darf die untere Seite des Geräts bzw. die Rückwand und die Decke des Backofens nicht berühren.



Nach dem Anschluss des Herdes muss die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.



Anschluss mit einem flexiblen Rohr

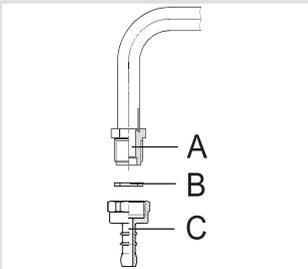
- Wenn Sie das Gerät mit einem flexiblen Rohr anschließen, ist die mit A gekennzeichnete Rohrführung nicht zulässig.
- Wenn das Anschlussrohr aus Metall ist, ist die Variante A zulässig.

Inbetriebnahme

Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung in Betrieb.

Zünden Sie alle Brenner an und überprüfen Sie die Stabilität der Flammen bei hoher und niedriger Leistungsstufe.

Die Flamme muss blaugrün brennen.



Anschluss-Stück für den Anschluss an die Gasversorgung

- A** Anschluss EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.) R1/2
- B** Nichtmetallische Dichtung der Dicke 2 mm (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)
- C** Ansatzstück für Flüssiggas (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)

Nach dem Anschluss unbedingt die ordnungsgemäße Funktion der Brenner überprüfen. Die Flammen müssen regelmäßig mit gut sichtbaren blaugrünen Flammen brennen. Wenn die Flamme nicht stabil ist, vergrößern Sie die minimale Leistungsstufe.

Erklären Sie dem Benutzer die Handhabung der Kochbrenner und lesen Sie gemeinsam die Gebrauchsanweisung.

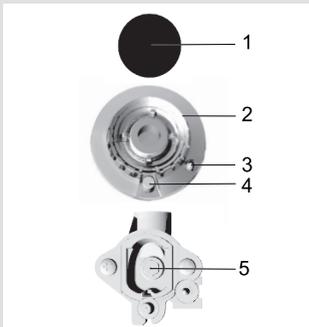
Umstellung auf eine andere Gasart

- Zur Umstellung der Kochmulde auf eine andere Gasart, muss diese nicht aus der Arbeitsplatte herausgezogen werden.
- Bevor Sie die Kochmulde auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen gegen entsprechende Düsen für die neue Gasart (siehe Düsentabelle).
- Schrauben Sie die Einstellschraube zur Einstellung der Minimalwärmebelastung bei Umstellung auf Flüssiggas bis zum Anschlag zu, um die minimale Wärmebelastung zu erreichen.
- Schrauben Sie die Einstellschraube zur Einstellung der Minimalwärmebelastung bei Umstellung auf Erdgas auf, um die minimale Wärmebelastung zu erreichen, jedoch nicht mehr als 1,5 Umdrehungen.

Einstellelemente der Kochbrenner

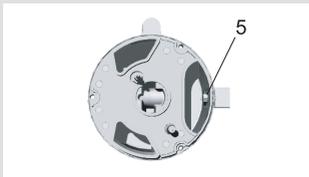
Überkleben Sie nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart den alten Aufkleber (auf dem Typenschild) mit dem entsprechenden neuen Aufkleber und überprüfen Sie die Funktion des Geräts und die Dichtheit aller Verbindungen. Sorgen Sie dafür, dass sich elektrische Kabel, die Thermostatkapillare und die Thermoelemente nicht im Ausströmbereich des Gases befinden!

- Die Einstellelemente für die Mindestbelastung der Kochbrenner sind durch die Öffnungen auf der Bedienblende zugänglich.
- Nehmen Sie das Topfgitter und die Brennerdeckel mit Brennerkelchen ab.
- Ziehen Sie die Bedienungsknebel ab.



Kochbrenner (Abb. 1)

- 1** Deckel des Brennerkelchs
- 2** Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3** Thermoelement (nur bei einigen Modellen)
- 4** Zündelektrode
- 5** Düse



Dreifachbrenner (Abb. 2)

- 5** Düse



Sicherheitsgashahn (Abb. 3)

- 6** Einstellschraube für min. Wärmebelastung



Nichtgesicherter Gashahn (Abb. 4)

6 Einstellschraube für min. Wärmebelastung

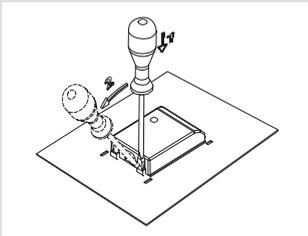
Kochbrenner	Zeichnungsnummer	Bezeichnung des Elements
Nennwärme-belastung	1,2	5
Minimale Wärmebelastung	3,4	6

Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem technischen Kundendienst oder einem bevollmächtigten Elektrofachmann durchgeführt werden!

Wegen eines unfachmännisch durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

- Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abbildung auf der Abdeckung dargestellt ist.
- Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluss entsprechen.
- Vor dem Anschluss muss überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlusskabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor Sie es zur Wand schieben.
- Die Länge des Schutzleiters des Anschlusskabels muss so bemessen sein, dass bei eventueller Zugbelastung des Kabels der Schutzleiter später belastet wird, als die unter Spannung stehenden Leiter.



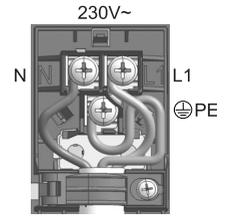
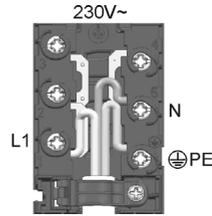
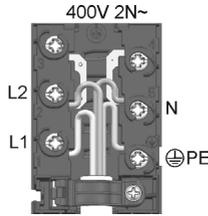
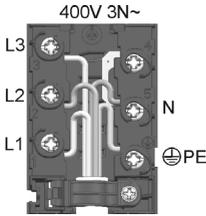
Anleitung

- Öffnen Sie mit einem Schraubenzieher den Deckel der Anschlussklemme an der Hinterwand des Backofens. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlussklemme dargestellt.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, dass sie an einem Ende auf der Abdeckung des Klemmgehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluss gemäß dem entsprechenden Anschluss-Schema durch. Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken entsprechend neu installiert werden!



- Schrauben Sie die Zugentlastung fest und schließen Sie die Abdeckung.

BEMERKUNG: Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises „Klick“, was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.



Farbe der Stromleiter

L1, L2, L3 = äußere spannungsführende Leiter. In der Regel sind die Farben der Leiter: schwarz, schwarz, braun.

N = Neutraleiter

Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluss!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

Düsentabelle

Gasart, Gasdruck	Wobbezahl	Hilfsbrenner				Normalbrenner		Großbrenner		Dreifachbrenner	
		Standard		Express		max.	min.	max.	min.	max.	min.
		max.	min.	max.	min.						
Erdgas H Wo=45,7+ 54,7MJ/ m ³ , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Art.Nr. der Düse	162081		162082		162083		162084		162085	
Erdgas LL Wo=39,1+44,8 MJ/m ³ G25, p=20 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (l/h)	113	39,9	113	39,9	210,4	50,9	330	84,1	387,5	172,7
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	85	*	83	*	114	*	145	*	146	•
	Art.Nr. der Düse	162111		162112		162114		162115		162117	
Flüssiggas 3B/P Wo=72,9+87,3MJ/m ³ G30, p=50 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	46	25/20	44	25/20	62	29/25	79	37/31	86	50/50
	Art.Nr. der Düse	162097		162098		162100		162101		162103	

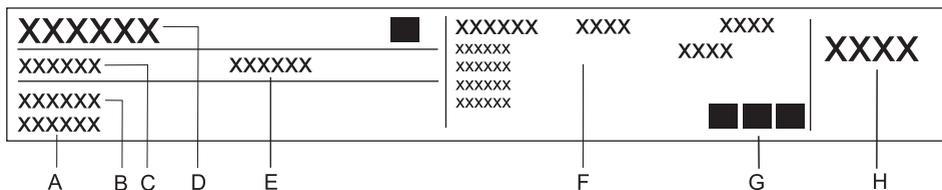
- Es sind Einstellschrauben für Flüssiggas eingebaut, die vom Werk auf die Gasart eingestellt sind, für welche das Gerät werkmäßig eingestellt ist.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart muss die Einstellschraube hinsichtlich des geforderten Gasdurchflusses auf- oder zuge dreht werden (zugelassenes Aufdrehen der Einstellschraube max. 1,5 Drehungen vom Anschlag).

Die Leistungen der Brenner sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes des Gases Hs angegeben.

Hinweis: Diese Arbeiten dürfen nur von einem Fachmann, der vom Gaswerk autorisiert ist, bzw. von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

Technische Daten

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Modell
- C** Typ
- D** Warenzeichen
- E** Code
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität
- H** Gaseinstellung vom Werk

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES
GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf
unserer Internetseite: <http://www.gorenje.com>.

