

AT DE

# Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Gas-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 angebracht ist, müssen Sie die technischen Anweisungen zum Umbau des Geräts 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.

<b>Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen.....</b>	<b>3</b>
<b>Beschreibung des Geräts .....</b>	<b>7</b>
<b>Kochstellen .....</b>	<b>9</b>
<b>Bedienung der Kochbrenner.....</b>	<b>10</b>
<b>Gasbackofen .....</b>	<b>12</b>
<b>Zubereitung von Speisen.....</b>	<b>17</b>
<b>Reinigung und Pflege.....</b>	<b>27</b>
<b>Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....</b>	<b>34</b>
<b>Aufstellung und elektrischer Anschluss .....</b>	<b>36</b>
<b>Düsentabelle .....</b>	<b>45</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>47</b>

## Typenschild

Das Typenschild des Geräts mit den Grunddaten und der Aufkleber mit Angabe der Gasart, für welche der Herd eingestellt ist, befinden sich auf dem Rand des Backofens und werden sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.

## 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 „Anschlusshinweise“.
- 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.
- Wenn Sie im Raum Gasgeruch bemerken, schließen Sie das Hauptventil der Gasflasche oder Gasinstallation, machen Sie offenes Feuer aus (auch Zigaretten) und belüften Sie sofort den Raum. Schalten Sie keine elektrischen Geräte ein und rufen Sie einen Gasfachmann.
- Wenn Sie die Gaskochbrenner für längere Zeit nicht verwenden (z.B. Urlaub), schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Braten/Backen im Backofen. Wegen der hohen Temperaturen sind die Backbleche, der Rost und das Backofeninnere sehr heiß, verwenden Sie deswegen beim Herausnehmen des Backblechs wärmeisolierende Küchenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Backofenboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).
- Bewahren Sie im Ablagefach des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Benutzen Sie das Ablagefach nur zum Aufbewahren von Backofenzubehör (niedriges Backblech, Fettpfanne, usw.).
- Die Türscharniere der Backofentür können im Fall einer Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Backofentür bzw. lehnen Sie sich nicht an die Tür während Sie den Garraum reinigen. Nehmen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“). Auf keinen Fall dürfen Sie auf die geöffnete Backofentür steigen bzw. auf der geöffneten Backofentür sitzen (Kinder!).
- Bei längerem Gebrauch von Platten aus Gusseisen können die Platte und der Rand des Kochfeldes ihre Farben verändern. Ein eventueller Kundendiensteingriff aus diesem Grund ist nicht Gegenstand der Garantie.
- Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell.



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:***

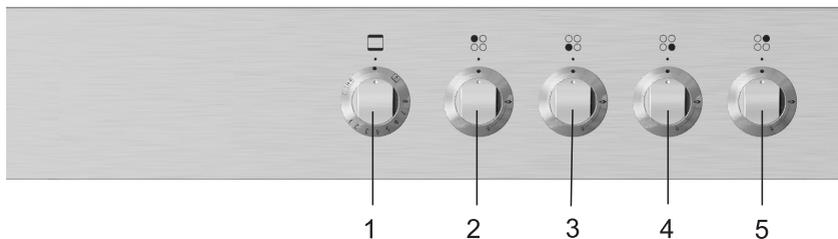
- müssen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen;
- müssen Sie offenes Feuer und brennende Tabakprodukte ausmachen;
- dürfen Sie keine elektrischen Geräte einschalten (auch kein Licht!);
- müssen Sie den Raum gut lüften – Fenster öffnen!
- müssen Sie sofort den Kundendienst 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, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör 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 - nur bei einigen Modellen  
(erreichbar nur, wenn das Ablagefach des Backofens herausgezogen wird)



- 1 Knebel zur Auswahl der Betriebsart und Einstellung der Backofentemperatur
- 2 Bedienungsknebel der Kochstelle, hinten links, Normalbrenner
- 3 Bedienungsknebel der Kochstelle, vorne links, Normalbrenner
- 4 Bedienungsknebel der Kochstelle vorne rechts, Großbrenner
- 5 Bedienungsknebel der Kochstelle hinten rechts, Hilfsbrenner

### **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 Kochbrenners an.

---

### **Kochmuldenabdeckung (nur bei einigen Modellen)**



Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeit 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.

---

### **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 beigefügten 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.

# Kochstellen

## Vor der Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme der Kochbrenner sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich.

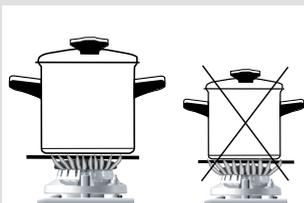
## Wichtige Hinweise

- 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.

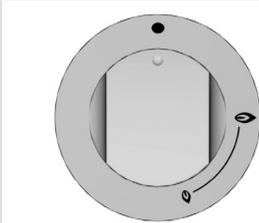
### Gitteraufsatz (nur bei einigen Modellen)

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 (3,0 kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm
Dreikreisbrenner (3,5 kW)	220-260 mm

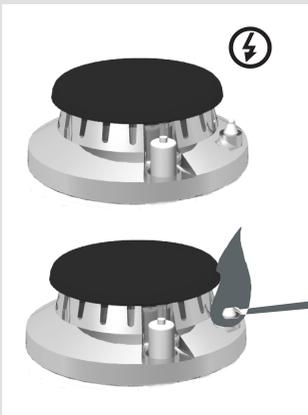
## Bedienung der Kochbrenner

### 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 Kochbrenners 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 Positionj (●).

## **Vor der Inbetriebnahme**

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel! Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen sollten Sie den Raum gründlich lüften.

## **Wichtige Hinweise**

- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Gefäße auf den Backofenboden, weil die Verkleidung aus Alufolie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Der Backofenbrenner ist thermoelektrisch gesichert. Falls die Flamme des Sicherheitsbrenners unkontrolliert erlöschen sollte, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.
- Die Backofentemperatur wird von einem Thermostaten geregelt. Die Regelung funktioniert nur bei geschlossener Backofentür.
- Der Backofenboden muss beim Backofenbetrieb immer eingesetzt sein.



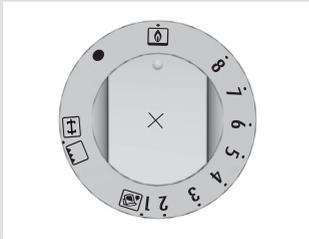
**Lassen Sie Speisen nicht im Backofen abkühlen. Dadurch können Sie das Entstehen von Kondenswasser und Korrosion im Backofen verhindern!**

## **Betriebsarten (abhängig vom Modell)**

- Der Backofen wird mit dem Funktionswahlknebel eingestellt. Wenn Sie den Knopf in Richtung Bedienfeld gedrückt halten, können Sie ihn nach links drehen, beim Gebrauch des Infrarot-Grills nach rechts drehen.

### **A) Konventionelle Beheizung des Backofens mit Gas**

- Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung des Backofens mit dem Backofen-Gasbrenner.
- Das Braten oder Backen ist nur auf einer Einschubebene möglich.



### Anzünden und Betrieb des Backofenbrenners

- Drücken Sie den Funktionswahlknebel des Backofens in Richtung Bedienblende und drehen Sie ihn auf die Position . Drücken Sie gleichzeitig auf den Knopf der Zündvorrichtung oder nähern Sie ein brennendes Streichholz der Zündöffnung des Backofenbrenners, damit sich das Gas anzündet.
- Halten Sie nach dem Anzünden den Knebel noch ca. 10 Sekunden lang gedrückt, damit die Flamme stabil wird, lassen Sie ihn danach los und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe zwischen 8 und 1 ein.

**Wenn das Gas im Backofenbrenner 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 Backofenbrenners trotzdem erlischt (egal aus welchem Grund), schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens 1 Minute.**

- Die Backofentemperatur wird von einem Thermostaten geregelt. Nach dem Anzünden arbeitet der Backofenbrenner auf der Höchststufe, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, danach reduziert der Thermostat die Leistungsstufe des Backofenbrenners auf den Wert, der zur Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur notwendig ist.
- Die Regulation funktioniert nur, wenn die Backofentür geschlossen ist.
- Drehen Sie zum Abschalten des Backofenbrenners den Knebel nach rechts, auf die Position (●).

Einstellung	Temperatura °C
●	Die Gasleitung ist geschlossen
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150



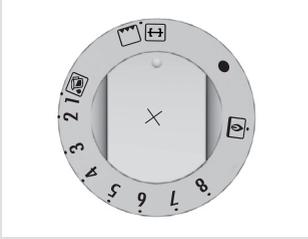
## B) Beheizungsart Infra-Gasbrenner

- Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung des Backofens durch Wärmestrahlung und ermöglicht dadurch das Grillen von Speisen. Er ist an der Decke des Backofeninnenraumes angebracht.
- Während des Betriebs des Infra-Gasbrenners ist der Backofen nicht thermostatisch geregelt – der Infra-Gasbrenner arbeitet die ganze Zeit mit voller Leistung, deswegen muss die Backofentür offen oder abmontiert sein. Unter der Bedienungsblende muss das Schutzblech für die Bedienungsknebel eingesetzt sein. (Haken Sie das Schutzblech unter die unteren Befestigungsschrauben der Bedienungsblende ein).
- Der Infra-Gasbrenner wird mit dem Bedienungsknebel eingestellt. Die Position  ist die Betriebsposition des Infra-Brenners. Die Positionen des Knebels zwischen  und  sind nicht erlaubt, weil in diesem Bereich die Flamme nicht stabil ist und ausgehen kann.
- Drücken Sie den Funktionswahlknebel des Backofens in Richtung Bedienblende und drehen Sie ihn auf die Position . Drücken Sie gleichzeitig auf den Knopf der Zündvorrichtung oder nähern Sie dem Infra-Gasbrenner ein brennendes Streichholz, bis das Gas angezündet ist:
- Halten Sie nach dem Zündvorgang den Knebel noch ca. 10 Sekunden lang gedrückt, bis sich die Flamme beruhigt hat. Das Gas nicht zu lange ausströmen lassen, sondern so schnell wie möglich anzünden.

 **Wenn das Gas im Backofenbrenner 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 Backofenbrenners trotzdem erlischt (egal aus welchem Grund), schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens 1 Minute.**

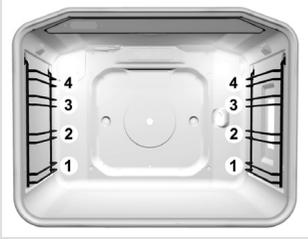
- Drehen Sie zum Abschalten des Backofenbrenners den Knebel nach rechts, auf die Position . Der Gashahn wird geschlossen und die Flamme des Gasbrenners erlischt.



### C) Beheizungsart elektrischer Infra-Grillheizkörper

- Die Wärme wird vom elektrischen Infra-Grillheizkörper abgegeben. Er ist an der Decke des Backofeninnenraumes angebracht.
- Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von kleineren Braten, wie z.B. Rinder-Steaks, Würste, Schnitzel, Koteletts, u.Ä. geeignet.
- Sie können den Grill auch zum Braten von Hühnchen auf dem Drehspieß verwenden (nur bei einigen Modellen).
- Drücken Sie den Auswahlknebel der Beheizungsart in Richtung Bedienblende und drehen Sie ihn nach rechts auf das Symbol Grill/Drehspieß. Damit werden der Grillheizkörper und der Drehspieß eingeschaltet (nur bei einigen Modellen).
- Die Grilltemperatur beträgt 240°C. Wenn diese Temperatur erreicht wird, schaltet sich der Grillheizkörper aus und anschließend wieder ein, wenn die Temperatur 240°C unterschritten wird. Der Betrieb des Grillheizkörpers wird vom roten Indikatorlämpchen signalisiert.

### Einschubebenen



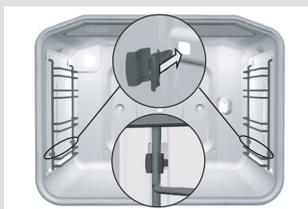
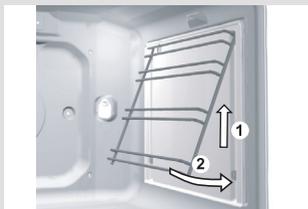
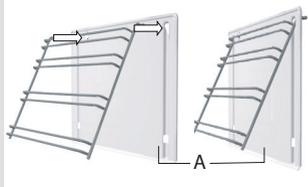
Das Zubehör (Rost, Alu-Backblech, hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf **4 verschiedene Einschubebenen** stellen. Die einzelnen Einschubebenen sind in den nachfolgenden Tabellen beschrieben (siehe Kapitel "Zubereitung von Speisen").



**Beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden!**

**Hinweis:** Das hochwandige Backblech zum Auffangen von Fett kann nicht in die erste untere Einschubebene eingeschoben werden.

### **Leicht zu reinigende Innenauskleidung (abhängig vom Modell)**



Die eingelegte leicht zu reinigende Innenauskleidung verhindert, dass das Fett beim Braten direkt auf die Innenwände des Backofens spritzt.

#### **Montage:**

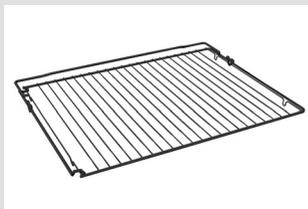
- Entfernen Sie die Drahtführungen (siehe Kapitel "Drahtführungen").
- Stecken Sie die Führungen (Draht- bzw. Teleskop-Ausziehführungen) auf die leicht zu reinigende Innenauskleidung (A), hängen Sie das Ganze in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie es nach oben.

Stecken Sie bei der Montage der leicht zu reinigenden Innenauskleidung die vier beigelegten Schnapper in die unteren Öffnungen der Backofenwand und stecken Sie die Führungen in die Schnapper ein. Die Schnapper dienen zur besseren Befestigung der Führungen.

### **Backofen- Innenbeleuchtung (abhängig vom Modell)**

Die Backofenbeleuchtung können Sie mit dem auf der Bedienblende angebrachten Druckschalter ein- bzw. ausschalten.

### **Backofenzubehör (abhängig vom Modell)**



**Rost**, auf welchen Sie das Backblech mit Speisen stellen. Sie können die Speise 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 aus hellem Metall** ist nur zum Backen von Gebäck und Keksen bestimmt. Legen Sie es auf die Mitte des Rostes und schieben Sie es bis zum Ende ein (bis zum Anschlag auf dem Rost).



**Das niedrige Emailbackblech** ist zum Backen nicht geeignet, es wird zum Auffangen von Fett verwendet (schieben Sie es in die 1. oder 2. Einschubebene).



**Sie können das niedrige Backblech in die 1. oder 2. Einschubebene einschieben, wenn Sie Fleisch grillen und es dient zum Auffangen von Fett. Das niedrige emaillierte Backblech ist zum Backen nicht geeignet.**



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

## Zubereitung von Speisen

### **Backen**

In der folgenden Tabelle sind Angaben über die empfohlene Brattemperatur, Bratzeit und Einschubebenen angegeben.

#### **Backen mit konventioneller Beheizung**

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Benutzen Sie helle Backformen und Backbleche. Dunkle Backformen und Backbleche sind nicht empfehlenswert, da sie die Hitze des Backofenbrenners zu stark absorbieren.
- Benutzen Sie keine zu hohen Backformen, damit das Backgut gleichmäßig bräunen kann.
- Stellen Sie Backformen und Backbleche immer auf den Rost und passen Sie dabei auf, dass diese nicht über den Rand des Rostes hinausragen.
- Bei Geräten, die 4 Einschubebenen haben: Benutzen Sie die 2. und 3. Einschubebene von unten. 2. Verwenden Sie die 2. Einschubebene zum Backen aller Arten von Gebäck und Keksen.

### **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.

### **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 mit feuchtem Belag, z.B. eine Käsetorte, ist nicht durchgebacken.**

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



**Benutzen Sie zum Backen von Gebäck Backbleche aus hellem Metall.**

### **Hinweise zur Backtabelle:**

- Die angeführten Backzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- Das Sternchen\* bedeutet, dass Sie den Backofen vorheizen sollten.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal eine kürzere Backzeit zu wählen und später bei Bedarf die Temperatur zu erhöhen, wenn Sie eine stärkere Bräunung wünschen oder bemerken, dass die Backzeit zu lang ist.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie die Werte für ein ähnliches Backgut.

Art des Backguts	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
<b>Süßes Gebäck</b>			
Marmor-, Napfkuchen	2	180-190	50-70
Kastenkuchen	2	180-190	60-75
Schlupfkuchen, Springform	2	180-190	45-60
Quarktorte	2	180-190	60-90
Obsttorte, Mürbeteig	2	190-200	50-70
Obsttorte mit Guß	2	180-190	60-70
Biskuittorte*	2	190-200	30-40
Streuselkuchen	2	200-210	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	190-200	50-70
Pflaumenkuchen	2	180-200	35-50
Biskuitrolle*	2	220-230	18-25
Kuchen, Rührteig	2	190-200	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-190	25-45
Weihnachtsstollen	2	170-180	40-60
Apfelstrudel	2	190-200	50-70
Buchteln	1	190-200	40-60
<b>Pikantes Backwerk</b>			
Quiche Lorraine	1	200-210	50-60
Pizza*	2	200-220	30-45
Brot*	2	170-180 240-250	15-20 45-50
<b>Kleingebäck</b>			
Mürbeteigplätzchen	2	190-200	15-30
Spritzgebäck	2	200-210	15-25
Hefekleingebäck	2	200-210	35-50
Blätterteiggebäck	2	200-210	20-40
Windbeutel/mit Creme gefüllt	2	200-220	25-45
<b>Gefrorenes Backgut</b>			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	190-200	60-75
Quarktorte	2	180-190	70-90
Pizza	2	200-220	20-30
Pommes frites für den Backofen*	2	200-220	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	20-35

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (in ° C)	150 ° C	160 ° C	180 ° C	200 ° C	220 ° C	240 ° C	260 ° C	280 ° C

In der folgenden Tabelle sind Angaben über die empfohlene Brattemperatur, Bratzeit und Einschubebenen angegeben.

### **Tipps zum Geschirr**

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen verwenden.
- Backbleche 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. Verwenden Sie für sehr große Bratenstücke den Rost zusammen mit der Fettpfanne, die zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und Fettes dient.

### **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 im Backofen 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 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 zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag 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.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie die Fettpfanne eine Ebene tiefer ein. Sie können beide auf die Teleskopführungen stellen bzw. in die Auszieh- oder Drahtführungen des Backofens einschieben.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Fleischart	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Bratzeit (in Min.)
<b>Rindfleisch</b>				
Rinderbraten	1000	2	200-220	90-120
Rinderbraten	1500	2	190-210	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	210-230	30-40
Roastbeef, durchgebraten	1000	2	210-230	40-50
<b>Schweinefleisch</b>				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-190	150-180
Schweineschulter	1500	2	200-210	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	200-210	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	90-120
Hackbraten	1500	2	210-220	60-70
<b>Kalbfleisch</b>				
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	90-120
Kalbshaxen	1700	2	180-200	120-130
<b>Lammfleisch</b>				
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	110-130
<b>Wild</b>				
Hasenrücken	1500	2	190-200	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	100-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-200	100-120
<b>Geflügel</b>				
Hähnchen, ganz	1200	2	200-220	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	180-200	120-150
Gans	4000	2	160-180	180-200
Truthahn, Pute	5000	2	150-160	180-240
<b>Fisch</b>				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	45-65

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (in ° C)	150° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C	260° C	280° C

### **Grillen mit dem Infra-Gasbrenner (nur bei einigen Modellen)**

- 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. Der Grillvorgang muss ständig beaufsichtigt werden. Wegen der hohen Temperaturen kann das Fleisch bald anbrennen.
- Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und

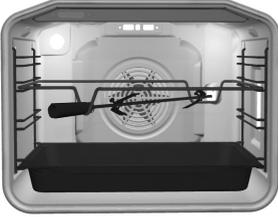
fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

### **Hinweise zum Grillen**

- Gegrillt wird nur bei geöffneter Backofentür.
  - Sie müssen das Schutzblech unter die Bedienplatte einsetzen.
  - Während des Grillens ist der Backofenthermostat ausgeschaltet, deswegen arbeitet der Infra-Gasbrenner die ganze Zeit mit voller Leistung.
  - In der folgenden Tabelle finden Sie Angaben zur empfohlenen Grilltemperatur, Grillzeit und zu den Einschubebenen. Die Grillzeit ist in Intervallen angegeben, da sie von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist.
  - Der Grill muss 3-5 Minuten bei leerem Backofen und geöffneter Backofentür vorgeheizt werden.
  - Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
  - Setzen Sie beim Grillen den Rost mit dem Grillgut in die entsprechende Einschubebene ein, das hochwandige oder niedrige Backblech, in welchem das Fett und der Fleischsaft tropft, eine Einschubebene tiefer.
  - Stellen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes, unter den Infra-Gasbrenner.
  - Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Grillzeit. Dünnere Fleischstücke wenden Sie nur einmal, dickere mehrere Male.
  - Verwenden Sie zum Wenden des Fleisches eine Grillzange, weil sie das Fleisch nicht durchbohrt (wie z.B. Gabeln) und der Saft im Fleisch bleibt.
  - Dunkle Fleischsorten werden schneller und schöner braun als helleres Schweine- und Kalbfleisch.
  - Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.
- 
- Bei der Verwendung des Drehspießes wird eigentlich mit dem elektrischen Infra-Grillheizkörper gegrillt, deswegen müssen Sie besonders vorsichtig sein. Verwenden Sie einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh und den speziellen Handgriff, den Sie auf den Drehspieß schrauben.
  - Aus Fleisch kann sehr heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, benutzen Sie zum Wenden eine Fleischzange.
  - Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Drehspießes aufhalten.
  - Das Grillen mit dem Drehspieß ist zum knusprigen und fettarmen Zubereiten von jungem Geflügel geeignet.

---

***Grillen mit dem Drehspieß und dem Infra-Gasbrenner (nur bei einigen Modellen)***



### Hinweise zum Grillen mit dem Drehspieß

Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.

- Das Grillen mit dem Drehspieß wird nur bei geöffneter Backofentür durchgeführt.
- Sie müssen das Schutzblech unter die Bedienplatte einsetzen.
- Während des Grillens mit dem Drehspieß ist der Backofenthermostat ausgeschaltet, deswegen arbeitet der Infra-Gasbrenner die ganze Zeit mit voller Leistung.
- Ein Vorheizen des Drehspießes ist nicht notwendig.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 3. Einschubebene 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.
- Schrauben Sie vor Beginn des Grillvorgangs den Handgriff vom Drehspieß.
- Während des Grillvorgangs dreht sich der Drehspieß ständig, solange der Infra-Gasbrenner in Betrieb ist.
- Schrauben Sie nach Beendigung des Grillvorgangs wieder den Handgriff auf den Drehspieß. Verwenden Sie dabei einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen Küchenlappen.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Grillzeit (in Min.)
<b>Fleisch und Würste</b>			
2 Schnitzel (Lungenbraten)	400	3	25-30
2 Schnitzel (Schweinenacken)	350	3	25-30
2 Koteletts	400	3	25-30
4 Lammkoteletts	700	3	18-22
4 Grillwürste	400	3	18-23
2 Scheiben Leberkäse	400	3	15-20
1 Hähnchen, halbiert	1400		35-45 (1. Seite) 25-35 (2. Seite)
<b>Fisch</b>			
Lachsscheiben	400	3	15-20
Fisch in Alufolie	500	3	15-20
<b>Toast</b>			
4 Weißbrotscheiben	200	3	5-7
2 Mischbrotscheiben	200	3	6-8
Belegte Toastbrote	600	3	6-9

**Grillen mit dem elektrischen Infra-Grillheizkörper (Position 0) (nur bei einigen Modellen)**

- Beim Grillbetrieb sollten Sie äußerst vorsichtig sein. Der Grill erhitzt sehr stark den Rost und andere Teile des Backofens. Aus Fleisch kann sehr heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden einen Küchenhandschuh und eine Fleischzange.
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten. Der Grillvorgang muss ständig beaufsichtigt werden. Wegen der hohen Temperaturen kann das Fleisch bald anbrennen.
- Der Infra-Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen Braten und fettfreier Zubereitung von Würsten, flachen Fleischstücken (Schnitzel), Fisch oder Toasts und zum Überbacken (Lasagne, Kartoffeln, Süßspeisen).

**Hinweise zum Grillen**

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der folgenden Tabelle finden Sie Angaben zur empfohlenen Grilltemperatur, Grillzeit und zu den Einschubebenen. Die Grillzeit ist in Intervallen angegeben, da sie von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist.
- Heizen Sie den Infra-Grillheizkörper bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht am Rost festklebt.
- Setzen Sie beim Grillen den Rost mit dem Grillgut in die entsprechende Einschubebene ein, das hochwandige oder niedrige Backblech, welches Fett und Fleischsaft auffängt, eine Einschubebene tiefer.

**Grillen mit dem  
Drehspieß und dem  
elektrischen Infra-  
Grillheizkörper  
(nur bei einigen  
Modellen)**

- Wenden Sie das Fleisch während des Grillvorgangs. Grillen Sie die erste Seite ein wenig länger als die andere. 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.
- Bei der Verwendung des Drehspießes wird eigentlich mit dem elektrischen Infra-Grillheizkörper gegrillt, deswegen müssen Sie besonders vorsichtig sein. Verwenden Sie einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh und den speziellen Handgriff, den Sie auf den Drehspieß schrauben.
- Aus Fleisch kann sehr heißes Fett spritzen. Um Verbrennungen der Haut oder Augen zu vermeiden, benutzen Sie zum Wenden eine Fleischzange.
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Drehspießes aufhalten.
- Das Grillen mit dem Drehspieß ist zum knusprigen und fettarmen Zubereiten von jungem Geflügel geeignet.

**Hinweise zum Grillen mit dem Drehspieß**

- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- Der elektrische Infra-Grillheizkörper muss nicht vorgeheizt werden.
- Setzen Sie bei Verwendung des Drehspießes zuerst das spezielle Grillgestell in die 3. Einschubebene 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.
- Schrauben Sie vor Beginn des Grillvorgangs den Handgriff

vom Drehspieß.

- Während des Grillvorgangs dreht sich der Drehspieß ständig, solange der Infra-Gasbrenner in Betrieb ist.
- Schrauben Sie nach Beendigung des Grillvorgangs wieder den Handgriff auf den Drehspieß. Verwenden Sie dabei einen wärmeisolierenden Küchenhandschuh oder einen Küchenlappen.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in ° C)	Grillzeit (in Min.)
<b>Fleisch und Würste</b>				
2 Schnitzel (Lungenbraten)	400	3	240	20-23
2 Schnitzel (Schweinenacken)	350	3	230-240	20-23
2 Koteletts	400	3	230-240	20-23
4 Lammkoteletts	700	3	240	14-16
4 Grillwürste	400	3	240	15-18
2 Scheiben Leberkäse	400	3	240	12-16
1 Hähnchen, halbiert	1400	2	230-240	28-33 (1. Seite) 23-28 (2. Seite)
<b>Fisch</b>				
Lachsscheiben	400	3	240	10-15
Fisch in Alufolie	500	3	240	10-13
<b>Toast</b>				
4 Weißbrotscheiben	200	3	240	1-3
2 Mischbrotscheiben	200	3	240	2-3
Belegte Toastbrote	600	3	240	5-7

# Reinigung und Pflege

Das Gerät darf mit Heißdampfgeräten oder Hochdruck-Heißdampfgeräten nicht 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 danach mit einem Tuch mit reinem Wasser sauber. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden und aggressiven Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände und Schwämme, die Kratzer hervorrufen.

## Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl (nur bei einigen Modellen)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel, das zum Reinigen von Edelstahlflächen bestimmt ist, und einem weichen Schwamm, der nicht kratzt. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten. Im Falle der Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Oberfläche des Gehäuses beschädigt werden.

## Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

Reinigen Sie die Knebel und Türgriffe mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. Berücksichtigen Sie dabei die Hinweise des Herstellers der Reinigungsmittel.

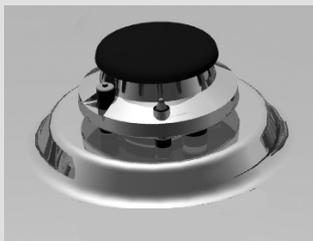
**HINWEIS:** Die Geräteoberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

**Reinigen Sie das Alu-Backblech** nicht mit groben Reinigungsmitteln, die Kratzer verursachen. Bei häufigem Reinigen verliert das Backblech seine glänzende Oberfläche. Das kann man nicht vermeiden, jedoch nimmt es keinen Einfluss auf die Back-/Bratergebnisse.

## Spezialemail

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

## Reinigung



## 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 und trocken 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 und dass kein Schmutz in das Innere der Gasaustrittsöffnungen des Brenners kommt.

- 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. Wegen der hohen Temperaturen kann es zu Farbänderungen kommen, was jedoch nicht die Funktion der Brenner beeinflusst.

### **Backofen**

- Sie können den Backofen auch klassisch reinigen (mit Backofen-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 Gasbackofen auf die Position „Aquaclean“ . Gießen Sie ein halbes Liter Wasser in das Backblech und schieben Sie es in die untere Einschubebene ein. Nach ca. zwanzig Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Backofens aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

### **Reinigung des Bodeneinsatzes**

- Der eingesetzte Boden muss vollkommen abgekühlt sein.
- Heben Sie den Boden leicht vorne in der Mitte an und ziehen Sie ihn aus dem Backofen.
- Den Bodeneinsatz nicht mit aggressiven Reinigern und Entfettungsmitteln reinigen; nach dem Reinigen den Bodeneinsatz reichlich mit Wasser ausspülen, damit keine Reinigungsmittelreste auf der Oberfläche verbleiben.
- Der Bodeneinsatz muss vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn in den Backofen einsetzen.
- Wichtig: setzen Sie den Bodeneinsatz in die Bohrungen links und rechts vorne ein, damit er sich beim Backen/Braten nicht verschieben kann. Falls der Bodeneinsatz falsch eingesetzt wurde, kann die Backqualität beeinträchtigt werden.

### **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 geeigneten nicht-aggressiven Reinigungsmitteln entfernen, wenn der Backofen abgekühlt 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. scheuernde Reiniger, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.Ä.
- Denken Sie beim Kauf und bei der Dosierung von Reinigungsmitteln immer an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

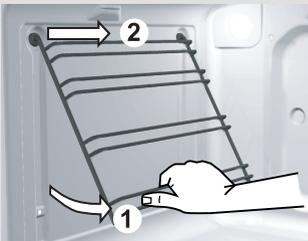
### Zubehör

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

### Leicht zu reinigende Innenauskleidung (nur bei einigen Modellen)

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

### Pflege



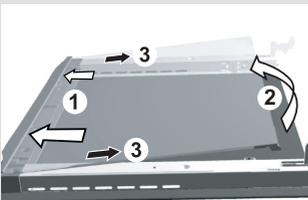
### Herausnehmen der Drahtführungen (nur bei einigen Modellen)

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

- Drehen Sie die Führungen an der Unterseite nach innen und ziehen Sie sie von oben aus den Öffnungen heraus.
- Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
- Montieren Sie die Führungen wieder in umgekehrter Reihenfolge.

### 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).



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).

Abb 1

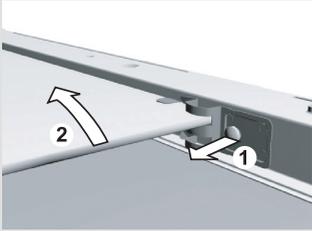


Abb 2

- 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.

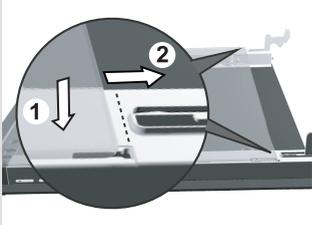


Abb 3

- 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).

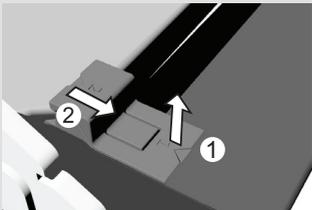


Abb 1

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).

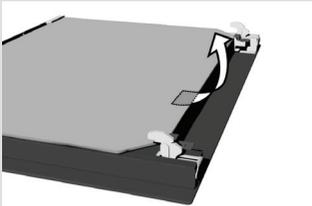


Abb 2

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

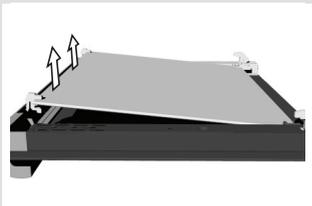


Abb 3

- 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).

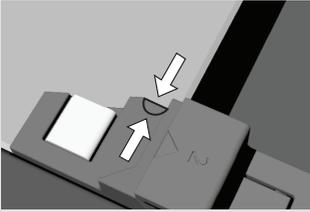
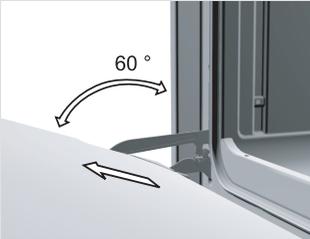
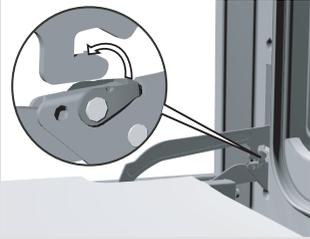


Abb 4

- 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

(nur bei einigen Modellen)

- 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°) 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.**

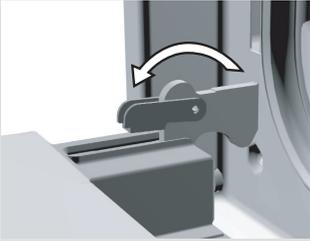


Abb. 1

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

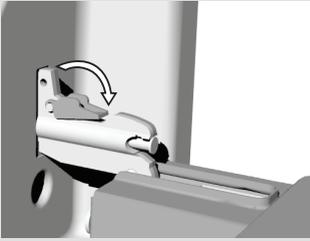


Abb. 2

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

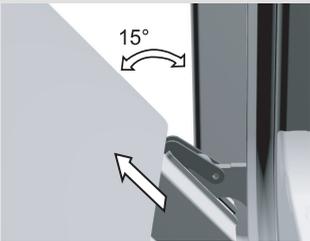


Abb. 3

- 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.

## 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 ist sie nicht Gegenstand der 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.

## 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.

Was ist geschehen ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Brenner ungleichmäßig brennen?	Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.	Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
... wenn sich die Flammen der Brenner plötzlich verändert haben?	Falsch aufgelegte Brennerteile.	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
... wenn zum Anzünden der Brenner der Knopf der elektrischen Zündvorrichtung länger gedrückt werden muss?	Falsch aufgelegte Brennerteile.	Legen Sie die Brennerteile richtig auf.
... wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt?	Zu kurz gedrückter Druckschalter des Gasanzünders.	Druckknopf etwas länger gedrückt halten.
	Zu leicht gedrückter Druckschalter des Gasanzünders.	Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.
... wenn der Rost im Bereich der Brenner verfärbt ist?	Normale Erscheinung wegen der hohen Temperaturen.	Rost mit Metallpflegemittel reinigen.
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie diese aus.
... wenn die elektrische Taktfunkenzündung nicht mehr funktioniert?	Speise- oder Reinigungsmittelreste befinden sich zwischen Zünderlektrode und Brenner.	Den Spalt zwischen Zünderlektrode und Brenner vorsichtig reinigen.
... wenn die Brennerdeckel unansehnlich geworden sind?	Normale Verschmutzung.	Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.
... wenn das Sichtglas der Backofentür beim Aufheizen des Backofens anläuft?	Normale Erscheinung wegen des Temperaturunterschieds.	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktion.

... wenn beim Braten/Backen Rauch entsteht?	Zu hohe Back-/Brattemperatur.	Eine niedrigere Back-/Brattemperatur einstellen.
	Defekter Thermostat.	Den Thermostaten von einem Fachmann austauschen lassen.
... wenn der Backofen beim Backen-/Braten zu schmutzig wird?	Zu hohe Back-/Brattemperatur.	Brat-/Backtemperatur reduzieren.
	Der Rost und die Fettpfanne sind falsch eingesetzt.	Stellen Sie den Rost über die Fettpfanne und schieben Sie beides auf dieselbe Einschubebene.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark auf einer Seite verteilen.	Der Herd ist nicht in die waagrechte Lage ausgerichtet.	Richten Sie den Herd in die waagrechte Stellung aus (bei Modellen mit verstellbaren Gerätefüßen durch Auf- oder Zuschrauben der Gerätefüße).
... wenn das Back-/Bratergebnis unzufriedenstellend ist?	Falsche Einstellung des Backofens.	Stellen Sie den Backofen gemäß den Angaben aus der Back-/Brattabelle ein.
... wenn das Backgut am Boden zu hell ist?	Falsch ausgewählte Einschubebene.	Stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer.
	Die Backform wurde auf das Backblech gestellt.	Stellen Sie die Backform auf den Rost.
... wenn das Backgut zu trocken ist?	Zu niedrige Backtemperatur.	Erhöhen Sie die Backtemperatur.
	Zu lange Backzeit.	Verkürzen Sie die Backzeit.
... wenn das Backgut innen glitschig, teigig ist oder das Fleisch nicht durchgebraten ist?	Zu hohe Back-/Brattemperatur.	Reduzieren Sie die Back-/Brattemperatur – die Back-/Bratzeit kann nicht mit höherer Temperatureinstellung verkürzt werden (außen gar, innen roh).
	Zu kurze Back-/Bratzeit.	Wählen Sie eine längere Backzeit, lassen Sie den Teig länger aufgehen.
	Zu viel Flüssigkeit im Teig.	Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.

Die Liste der zugelassenen Kundendienste mit Telefonnummern ist in der Garantieerklärung angegeben.

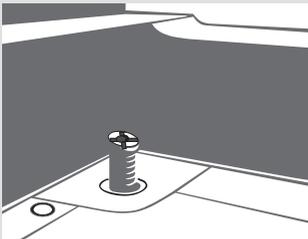
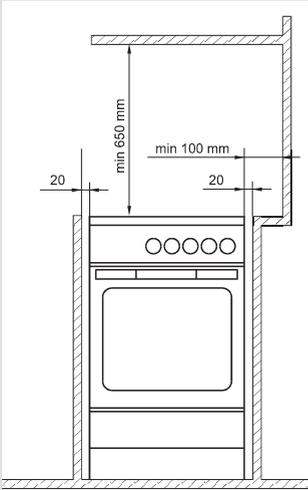
# Aufstellung und elektrischer Anschluss

Die Aufstellung und der Anschluss des Herdes müssen gemäß den gültigen Vorschriften durchgeführt werden. **Besonders wichtig ist eine ausreichende Raumbelüftung.**

## 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. Rachfang) 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.

## 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 verdreht 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.

## Kippsicherung (Winkelstück)

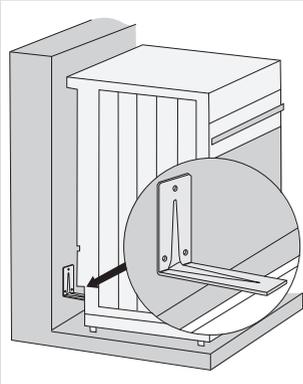


Abb. 1

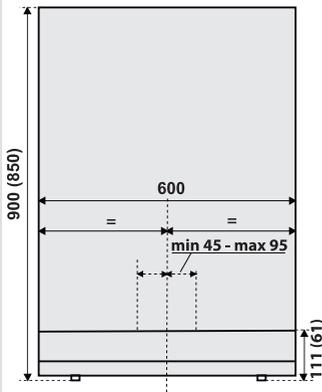


Abb. 2

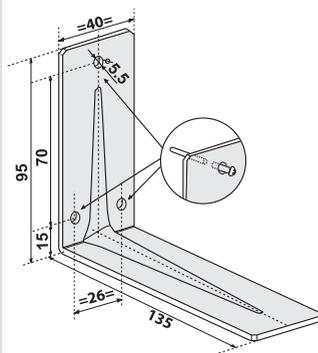


Abb. 3

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:

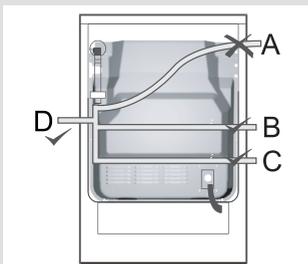
- Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an.
- Falls Sie mit den beigelegten Schrauben und Dübeln die beigelegte Kippsicherung nicht auf die Wand befestigen können, beschaffen Sie geeignete Winkelstücke und andere Befestigungselemente, mit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

### 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: Festdüse für Großflamme und Einstellschraube für Kleinflamme.

### Anschluss an die Gasinstallation

- 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

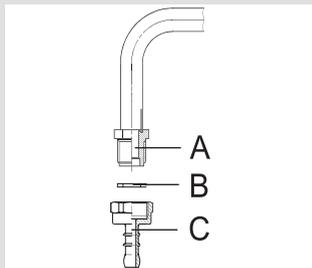
- Wenn Sie das Gerät mit einem flexiblen Rohr anschließen, ist die mit A gekennzeichnete Rohrleitung nicht zulässig.
- Wenn das Anschlussrohr aus Metall ist, ist die Variante A zulässig.

### 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.

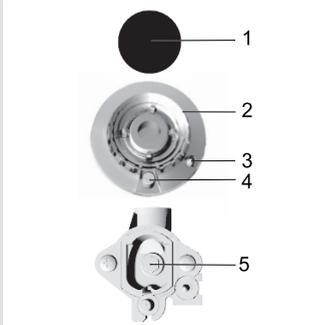
### Umstellung auf eine andere Gasart

- 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 die entsprechenden 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.

**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!

## Einstellelemente der Kochbrenner

- 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



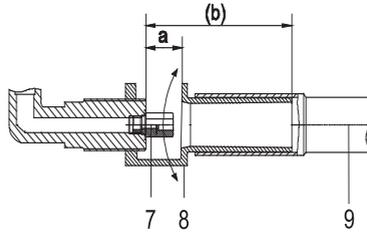
### Nichtgesicherter Gashahn (Abb. 4)

- 6 Einstellschraube für min. Wärmebelastung

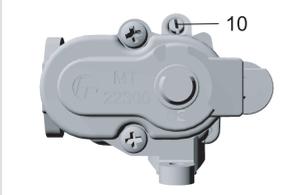
Kochbrenner	Zeichnung Nr.	Bezeichnung des Elements
Nennwärmebelastung	1,2	5
Minimale Wärmebelastung	3,4	6

### Einstellelemente des Backofenbrenners (Abb. 5)

Um den Zugang zu den Teilen, die für die Umstellung des Backofenbrenners auf eine andere Gasart benötigt werden, zu ermöglichen, müssen die Frontplatte, der Einlegeboden und der Backofenbrenner demontiert werden (lösen Sie dazu die Schrauben auf dem Vorderteil des Brenners und ziehen Sie ihn etwas nach vorne). Um den Zugang zur Backofen-Düse zu ermöglichen, muss die Blende demontiert werden.



- 7 Düse
- 8 Blende
- 9 Backofenbrenner

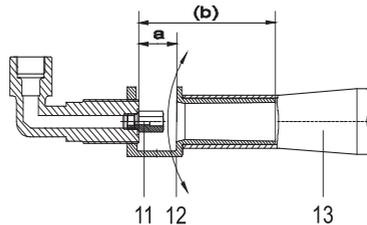


### Thermostatgeregelter Gashahn (Abb. 6)

10 Einstellschraube für min. Wärmebelastung

### Einstellelemente des Infra-Gasbrenners (Abb. 7)

Um den Zugang zu den Teilen, die für die Umstellung des Infra-Gasbrenners auf eine andere Gasart benötigt werden, zu ermöglichen, muss der Infra-Gasbrenner demontiert werden (lösen Sie dazu die Schraube auf dem Vorderteil des Brenners und ziehen Sie ihn etwas nach vorne). Um den Zugang zur Düse des Infra-Gasbrenners zu ermöglichen, muss die Blende demontiert werden.



- 11 Düse
- 12 Blende
- 13 Gasbrenner

**Elemente, die Sie bei der Umstellung auf eine andere Gasart austauschen bzw. einstellen müssen:**

Backofenbrenner, Infra-Gasbrenner		Abb. Nr.	Bezeichnung des Elements
	Nennwärmebelastung	5	7,8
Backofenbrenner	Minimale Wärmebelastung	6	10
Infra-Gasbrenner	Nennwärmebelastung	7	11,12

**Die Einstellungen der Blende für die Einstellung der Primärluft sind in der unteren Tabelle angeführt.**

	G20/20 mbar G25/25 mbar G20/25 mbar	G20/13 mbar	G30/30 mbar	G30/50 mbar	G30/37 mbar	G2.350/13 mbar G27/20mbar	G25/20 mbar G25.1/25 mbar	G110/8 mbar G120/8 mbar
Backofen- brenner* (Abb. 5)	a=5 mm (b=50 mm)	a=2,5 mm (b=47,5 mm)	a=7 mm (b=52 mm)	a=3 mm (b=48 mm)	a=7 mm (b=52 mm)	a=2 mm (b=47,5 mm)	a=1,5 mm (b=47,5 mm)	a=5 mm (b=50 mm)
Infra-Gas- brenner (Abb. 7)	a=4 mm (b=49 mm)	a=7 mm (b=52 mm)	a=7 mm (b=52 mm)	a=3 mm (b=48 mm)	a=7 mm (b=52 mm)	a=2 mm (b=47 mm)	a=2 mm (b=47,5 mm)	a=4 mm (b=49 mm)
Für mehr Primärluft die Blende nach links drehen, für weniger Primärluft die Blende nach rechts drehen.								

\*) Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn die Flamme stabil brennt und blaugrün leuchtet (bei Flüssiggas etwas weniger). Die Abstände a bzw. b sind Richtwerte.

## Anschluss an das elektrische Stromversorgungsnetz

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.

### Farbe der Stromleiter

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

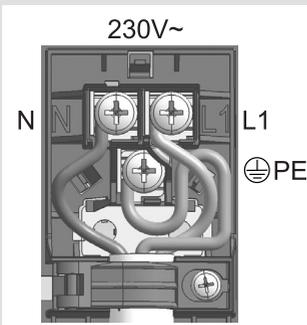
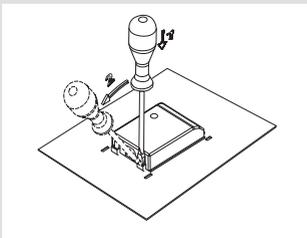
N = Neutraleiter

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

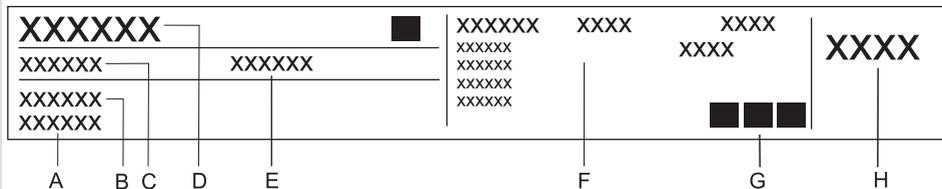
Gasart, Gasdruck		Dreifachbrenner		Backofenbrenner		Infra-Gasbrenner
Wobbezahl						
		max.	min.	max.	min.	
Erdgas H Wo=45,7+ 54,7 MJ/m <sup>3</sup> , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Verbrauch (l/h)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	140	•	135	•	120
	Art.Nr. der Düse	162085		609288		609287
Erdgas LL Wo=39,1+ 44,8 MJ/m <sup>3</sup> G25 p=20 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Verbrauch (l/h)	387,5	172,7	393	89,7	301
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	146	•	157	•	139
	Art.Nr. der Düse	162117		621113		621114
Flüssiggas 3B/P Wo=72,9+ 87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=50 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Verbrauch (g/h)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Düsenbezeichnung (1/100mm)	86	50	81	36	73
	Art.Nr. der Düse	162103		609289		609291

- 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!**

## Typenschild



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

WIR BEHALTEN UNS 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>.

P



240127

de (07-13)