

| | | |
|----|--|----|
| 1 | SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE | 4 |
| 2 | INSTALLATION DES GERÄTS | 6 |
| 3 | ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN | 10 |
| 4 | ABSCHLIESSENDE ARBEITEN | 16 |
| 5 | BESCHREIBUNG DER BEDIENEINRICHTUNGEN DER BEDIENBLENDE | 18 |
| 6 | GEBRAUCH DER KOCHMULDE | 20 |
| 7 | GEBRAUCH DES BACKOFENS | 23 |
| 8 | PROGRAMMIEREINHEIT (NUR BEI EINIGEN MODELLEN) | 27 |
| 9 | DIGITALER KURZZEITWECKER (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN) | 29 |
| 10 | ANALOGUHR (NUR BEI EINIGEN MODELLEN) | 29 |
| 11 | REINIGUNG UND WARTUNG | 30 |
| 12 | AUSSERORDENTLICHE WARTUNG | 32 |



DIESE HINWEISE GELTEN NUR FÜR JENE ANWENDERLÄNDER, DEREN SYMBOLE AUF DER TITELSEITE DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTEN SIND.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: sind für den **qualifizierten Techniker** bestimmt, der die Gasanlage kontrollieren, die Installation vornehmen, das Gerät in Betrieb setzen und zum Schluß prüfen muß.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: enthalten Gebrauch-sempfehlungen die Beschreibung der Bedienungselemente, Hinweise zum richtigen Verhalten, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.

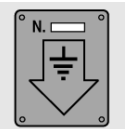
1 SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE



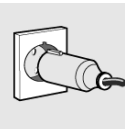
DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUß DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN. AUCH DIE MITGELIEFERTERTE SERIE DÜSEN MUß AUFBEWAHRT WERDEN. DIE INSTALLATION MUß VON QUALIFIZIERTEN FACHLEUTEN UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM PRIVATHAUSHALT VORGESEHEN UND MIT DEN **GELTENDEN NORMEN KONFORM**. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **KOCHEN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH WIRD ALS UNSACHGEMÄßER GEBRAUCH BETRACHTET. **DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR UNSACHGEMÄßEN GEBRAUCH AB.**



KEINE VERPACKUNGEN UNBEWACHT IN DER WOHNUNG HERUMLIEGEN LASSEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN MATERIALIEN UND LIEFERN SIE SIE DER NÄCHSTGELEGENEN SAMMELSTELLE ZUR SACHGEMÄSSEN ENTSORGUNG AB.



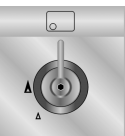
DER ERDANSCHLUß IST OBLIGATORISCH UND MUß NACH DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN AUSGEFÜHRT SEIN.



WIRD DAS GERÄT MIT STECKER UND STECKDOSE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN, MÜSSEN BEIDE GLEICHER ART SEIN UND GEMÄß DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN AN DAS ZULEITUNGSKABEL MONTIERT DIE STECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN. **WERDEN. DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL HERAUSZIEHEN.**



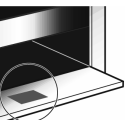
GLEICH NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. FUNKTIONIERT DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄß, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND RUFEN SIE DEN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST. **REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIE SELBST.**



NACH JEDER BENUTZUNG IST SICHERZUSTELLEN, DASS SICH DIE BETRIEBSKNÖPFE IN DER RUHEPOSITION ● BEFINDEN (AUSGESCHALTET SIND).



NIE ENTFLAMMBARE GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN LEGEN: FALLS ER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET WIRD, KÖNNTE EIN BRAND AUSBRECHEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG IST GUT SICHTBAR IM ABLAGEFACH. **DIESES SCHILD DARF NIE ENTFERNT WERDEN.**



AUF DEN GITTERN **KEINE** PFANNEN MIT UNEBENEM ODER RAUHEM BODEN **AUFSETZEN.**



ACHTUNG: DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN ODER SACHEN, SOLLTEN DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN ODER ABDECKUNGEN DES PRODUKTS AUCH MIT HILFE VON WERKZEUG MANIPULIERT, GEÄNDERT ODER BESCHÄDIGT WERDEN.



KEINE BEHÄLTER ODER GRILLPFANNEN **VERWENDEN**, DIE ÜBER DEN RAND DER KOCHMULDE VORSTEHEN!



SENKEN SIE DIE GLASABDECKUNG DER KOCHMULDE, INDEM SIE DIESE MIT DER HAND FÜHREN.

ACHTUNG: DER GLASDECKEL KANN ZERSPLITTERN, WENN ER ÜBERHITZT WIRD. SCHALTEN SIE ALLE FLAMMEN AUS UND WARTEN SIE, BIS DIE BRENNER ABGEKÜHLT SIND, BEVOR SIE SCHLIESSEN.



WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DER BACKOFEN SEHR HEIß. ACHTEN SIE DARAUF, NICHT DIE SICH ERHITZENDEN ELEMENTE IM BACKOFEN ZU BERÜHREN.



DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE BESTIMMT. ES MUß VERHINDERT WERDEN, DAß ES VON KINDERN ALS SPIELZEUG BENUTZT WIRD. WENN DER GRILL IN BETRIEB IST, KÖNNEN DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE SEHR HEISS WERDEN: **KINDER SIND DAHER FERN ZU HALTEN.**



DIE NUTZUNG VON IN FAHRZEUGEN (Z.B. WOHNWAGEN, WOHNMOBILE, USW.) INSTALLIERTEN KOCHGERÄTEN IST NUR BEI STILLSTEHENDEM FAHRZEUG ZUGELASSEN.



WIRD DER BACKOFEN AUF EINEN SOCKEL GESTELLT, SO MUSS ER SO INSTALLIERT WERDEN, DASS ER NICHT VOM SOCKEL RUTSCHEN KANN.



DAS GERÄT SO EINBAUEN, DASS DIE SCHUBLADEN UND TÜREN VON MÖBELN, DIE AUF HÖHE DES KOCHFELDS ANGEORDNET SIND, GEÖFFNET WERDEN KÖNNEN, OHNE DIE KOCHTÖPFE AUF DEM KOCHFELD ZU BERÜHREN.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) GEKENNZEICHNET. DIE RICHTLINIE GIBT DEN RAHMEN FÜR EINE EU-WEIT GÜLTIGE RÜCKNAHME UND VERWERTUNG DER ALTGERÄTE VOR.



VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN INNEN UND AUSSEN ENTFERNT WERDEN.



Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

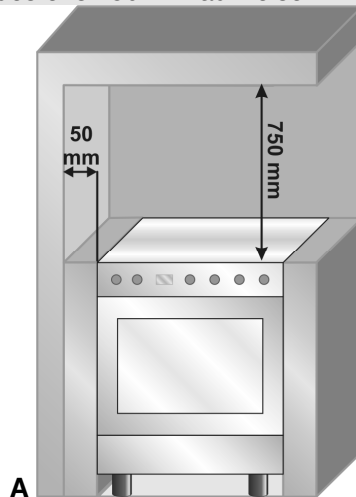


2 INSTALLATION DES GERÄTS

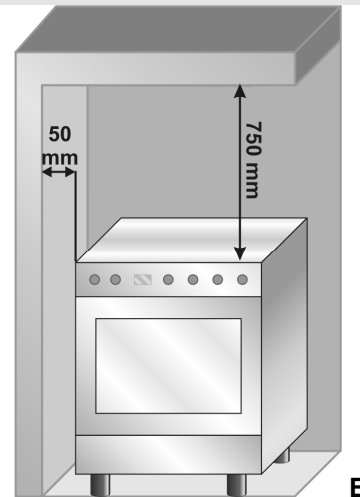


Die Installation muß von qualifizierten Fachleuten unter Einhaltung der geltenden Normen vorgenommen werden. Je nach Art der Installation gehört es zur Klasse 1 (Abb. A) oder zur Klasse 2 - Unterklasse 1 (Abb. B-C).

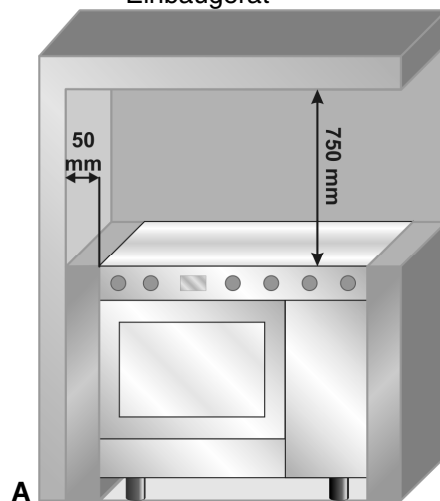
Er kann an Wände gestellt werden, die höher sind als die Kochmulde; allerdings muss zwischen dem Gerät und der Wand ein Abstand von mindestens 50 mm bestehen, wie den Zeichnungen A und B, die sich auf die jeweiligen Installationsklassen beziehen, zu entnehmen ist. Hängeschränke oder Dunstabzugshauben, die über der Kochmulde angebracht werden, müssen zu dieser einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen.



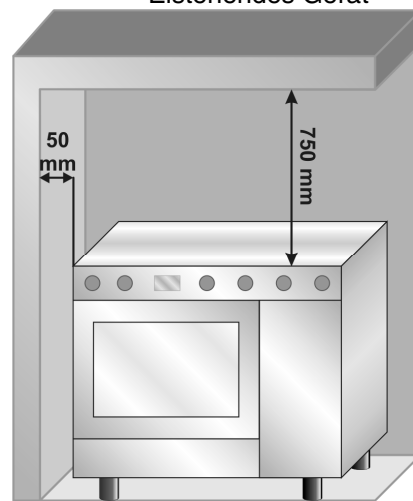
A Einbaugerät



B Eistehendes Gerät



A Einbaugerät



B Eistehendes Gerät



C



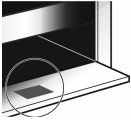
Die mit Gasflaschenraum und Elektroofen ausgestatteten Geräte dürfen ausschließlich als Klasse 1 (siehe Abb. B) installiert werden.



Anweisungen für den Installateur

DE-BE

2.1 Stromanschluß

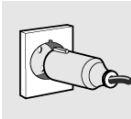


Prüfen Sie, daß die Spannung und der Querschnitt der Zuleitung mit den technischen Daten auf dem am Rahmen der Ofentür angebrachten Typenschild übereinstimmen.

Dieses Schild darf nie entfernt werden.



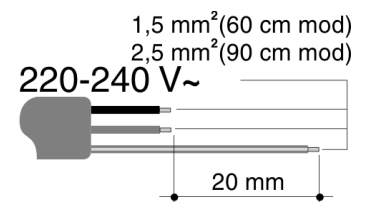
Wird das Gerät fest an das Netz angeschlossen, ist in der Zuleitung des Geräts an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe ein allpoliger Trennschalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens **3 mm** vorzusehen.



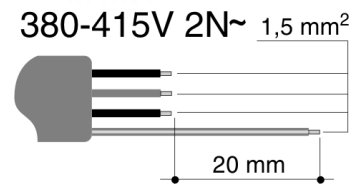
Der Netzanschluß kann fest oder mit Steckverbindung sein. Im zweiten Fall muß die Steckverbindung dem Kabel entsprechen und nach den geltenden Vorschriften ausgeführt sein. In jedem Fall muß die Zuleitung mit einer angemessenen Erdung versehen ist. Es dürfen keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwendet werden.



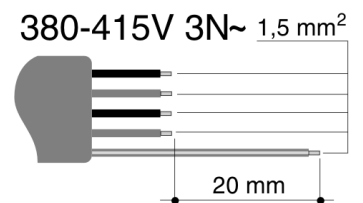
1 - Für den Betrieb mit 220-240V~: ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit Querschnitt $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$ (Modelle mit 90 cm Breite) oder $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ (Modelle mit 50/60 cm Breite) verwenden.



2 - Für den Betrieb mit 380-415V, 2N~ (nur die Modelle mit 90 cm Breite): ein vieradriges Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit Querschnitt $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$ verwenden.



3 - Für den Betrieb mit 380-415V, 3N~ (nur die Modelle mit 90 cm Breite): ein fünfadriges Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit Querschnitt $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ verwenden.



An dem an das Gerät anzuschließenden Ende des Kabels muss der Schutzleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.



Achtung: Nur einige 90 cm-Modelle können zweiphasig und dreiphasig angeschlossen werden.

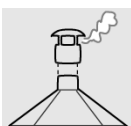
2.2 Belüftung der Räume



Die Küche muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehen Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muß soviel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen angemessene Größen aufweisen (gemäß den geltenden Normen) und so angebracht werden, daß sie nicht, auch nicht teilweise, verstopft werden können.

de Wärme und Feuchtigkeit austreten zu lassen: Insbesondere empfiehlt sich nach längeren Garzeiten die Öffnung eines Fensters oder die Erhöhung der Geschwindigkeit eventueller Ventilatoren.

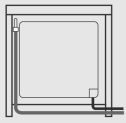
2.3 Ablaß der Verbrennungsgase



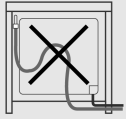
Der Ablaß der Verbrennungsgase muß durch Abzugshauben, die mit einem gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug oder erzwungenem Zug verbunden sind, gesichert sein. Ein leistungsfähiges Abzugssystem muß von einem Fachmann unter Einhaltung der Positionen und der von den Normen vorgesehenen Abständen sorgfältig geplant werden. Am Ende der Installationsarbeiten muß der Installateur eine Konformitätserklärung ausstellen.



2.4 Gasanschluß

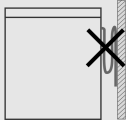


Die Inbetriebsetzung mit Gummischlauch muss, in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, so ausgeführt werden, dass die Länge der Schlauchleitung 1,5 Länge nicht überschreitet. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch keine Berührung mit beweglichen Teilen hat und nicht gequetscht wird. Der Innendurchmesser des Schlauches muss mindestens 8 mm für FLÜSSIGGAS und 13 mm für METHANGAS betragen.



Prüfen, daß folgende Bedingungen eingehalten werden:

- Der Schlauch muß mit Sicherheitsschellen an der Gummihalterung befestigt sein;
- Der Schlauch muß über die ganze Länge inspizierbar (max. 1.5 m) sein;
- Der Schlauch darf nirgends heiße wände berühren (max. 50°C);
- Der Schlauch darf nicht unter Zug oder Spannung stehen und keine engen Kurven aufweisen oder geknickt werden;
- Der Schlauch darf nicht mit schneidenden Gegenständen und scharfen Kanten in Berührung kommen;
- Ist der Schlauch nicht absolut dicht und es strömt Gas, **soll er nicht repariert**, sondern durch einen neuen ersetzt werden;
- Prüfen, ob die Verfalldaten des Schlauchs schon überschritten sind.

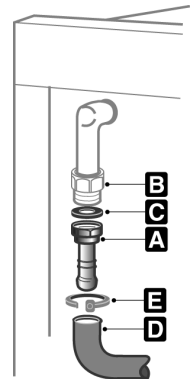


DER ANSCHLUSS MIT GUMMISCHLAUCH KANN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN NUR DANN REALISIERT WERDEN, WENN DER SCHLAUCH AUF SEINER GANZEN LÄNGE INSPEKTIONIERBAR IST.

2.4.1 Anschluss für Methangas

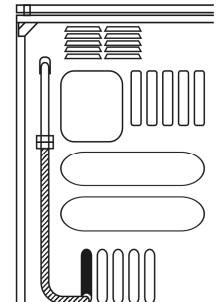
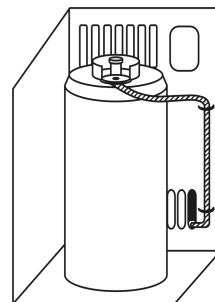
Für den Anschluß an das Gasnetz einen Gummischlauch nach den geltenden Normen verwenden (prüfen Sie, daß die Normen auf dem Schlauch aufgedruckt sind).

Die Gummihalterung **A** mit der Dichtung **C** dazwischen sorgfältig an den Gasstutzen **B** des Geräts anschrauben. Ziehen Sie den Gummischlauch **D** auf die Gummihalterung **A** und befestigen Sie ihn mit der Schelle **E** in Übereinstimmung mit den geltenden Normen.



2.4.2 Anschluss an die Flasche im Innenraum des Gerätes

Öffnen Sie den seitlichen Raum und setzen Sie eine Flasche von maximal 15 kg ein. Stecken Sie ein Ende des Schlauches auf das Schlauchfitting und befestigen Sie diesen mit den beiden mitgelieferten Schellen. Führen Sie den Schlauch über die auf der Rückseite des Gerätes eingearbeitete Öffnung gemäß dem nebenstehenden Schema in den Flaschenaufnahmebereich. Stecken Sie das andere Ende auf den Druckregler der Flasche und befestigen Sie dieses unter Verwendung der zweiten mitgelieferten Schelle. **Überprüfen Sie eventuelle undichte Stellen mittels einer Seifenlösung, niemals mit einer Flamme.**



Für die Verbindung zwischen Herd und Flasche verwenden Sie ein Stück Schlauch in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften mit einer Länge von 1.4 m (± 0.05 m).



Anweisungen für den Installateur

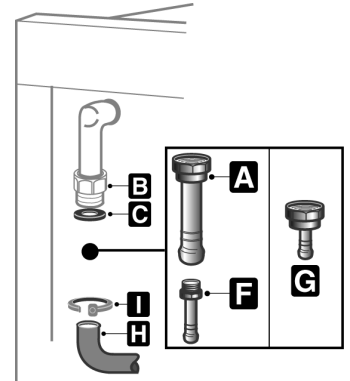
DE-BE

2.4.3 Anschluss an Flüssiggas



Verwenden Sie einen Druckregler in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und führen Sie den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Normen aus. Versichern Sie sich, daß der Einlaßdruck den Werten in der Tabelle im Abschnitts "3.2/3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen" entspricht.

Die kleine Gummihaltermung **F** an die große Gummihaltermung **A** anschrauben. Diesen Block an den Gasstutzen **B** anschließen (oder die Gummihaltermung **G** mit der Dichtung **C** dazwischen verwenden, die direkt an den Gasstutzen **B** angeschlossen werden kann). Den Gummischlauch **H** auf die Gummihaltermung **A+F** (oder **G**) und den Stutzen des Druckreglers an der Gasflasche aufziehen. Befestigen Sie das Ende den Gummischlauch **H** an der Gummihaltermung **A+F** (oder **G**) mittels der Schelle **I** in Übereinstimmung mit den geltenden Normen.



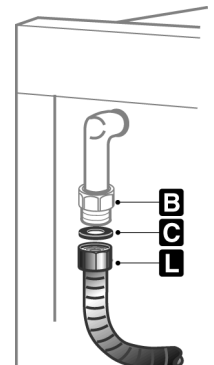
Die Gummihaltermung **A-F-G** in der Abbildung gehören nicht zum Lieferumfang. Verwenden Sie nur Schlauchfittings in Übereinstimmung mit den geltenden Normen.

2.4.4 Anschluss mit stahlschlauch (für alle Gastypen)

Dieser Anschlussstyp kann ausgeführt werden für beide Installationsmodalitäten gemäß den Abb. "A" und "B" im Kapitel "2. INSTALLATION DES GERÄTS". Verwenden Sie ausschließlich biegsame Rohre in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften mit einer maximalen Ausdehnung von 2 Metern.

Schrauben Sie das Ende des biegsamen Rohres **L** unter Einfügen der Dichtung **C** an das Gas-Gewindefitting **B** 1/2" Außengas ISO 7-1 (DE) / ISO 228-1 (BE).

Nach Abschluss der Installation überprüfen Sie eventuelle undichte Stellen mittels einer Seifenlösung, niemals mit einer Flamme.





3 ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN



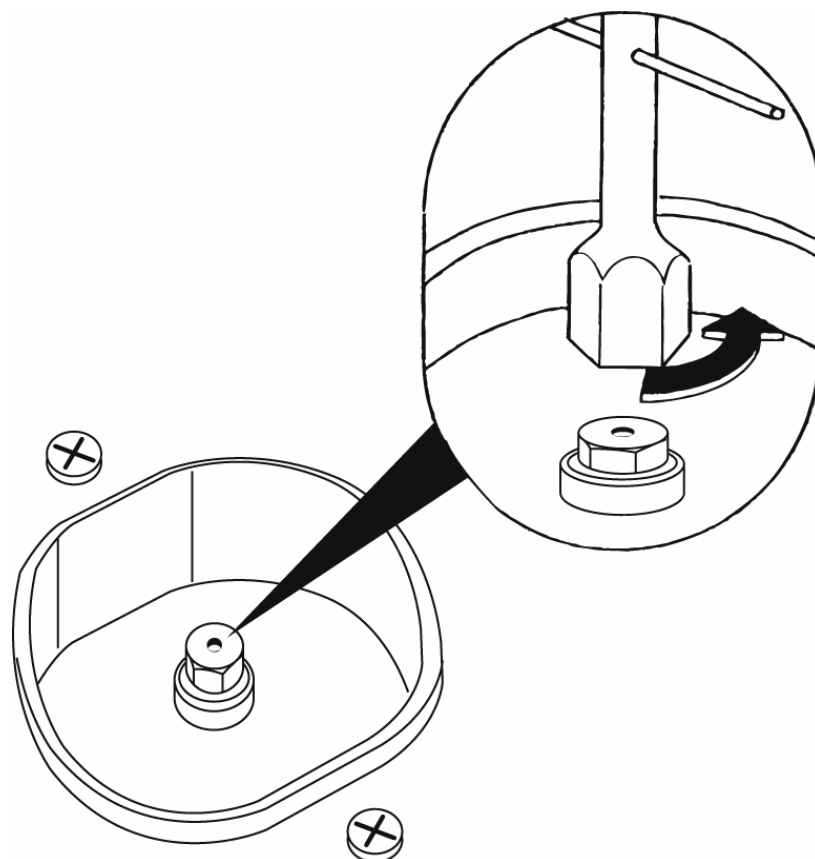
Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zum Gerät abzustellen.

Die Kochfläche des Herdes ist baumustergeprüft für **Methangas G20 (2H)** (DE) - **G20/G25 (2E+)** (BE) bei einem Druck von 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE) in den Herden mit Maxi-Ofen und für **Flüssiggas G30/G31 (3+)** bei einem Druck von 50 mbar (DE) - 28/37 mbar (BE) in den Herden mit Gasflaschenraum. Falls das Gerät mit anderen Gastypen betrieben wird, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht, sowie die kleinste Flamme an den Gashähnen nachgestellt werden. Die Düsen werden wie im folgenden Abschnitt beschrieben ausgetauscht.

3.1 Auswechseln der Kochmulden-Düsen

Dieser Eingriff erfordert keine Regulierung der Primärluft.

1. Die Gitter herausziehen, dann alle Brennerdeckel und Brennerkränze entfernen.
2. Mit dem 7 mm-Schlüssel die Brennerdüsen ausdrehen.
3. Ersetzen Sie die Brennerdüsen je nach dem zu verwendenden Gas und gemäß den Beschreibungen im Abschnitt "3.2/3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen".
4. Sitzen Sie die Brenner wieder in die vorgesehenen Sitze.





Anweisungen für den Installateur

DE-BE

3.2 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen (50-60 cm mod.)

| DE Brenner | Nenn- Heiz- leistung (kW) | FLÜSSIGGAS – G30/G31 50 mbar | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Umgehung mm 1/100 | Vermind- Durchsatz (W) | Durchsatz g/h G30 | Durchsatz g/h G31 |
| Hilfsbrenner | 1.0 | 43 | 25 | 350 | 73 | 71 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 58 | 30 | 450 | 127 | 125 |
| Schnellbrenner (3) | 3.0 | 75 | 39 | 800 | 218 | 214 |
| Schnellbrenner (5) | 2.3 | 65 | 39 | 800 | 167 | 164 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.5 | 75 | 58 | 1500 | 255 | 250 |
| Ofen | 3.2 | 72 | 37 | 850 | 218 | 214 |
| Grillen | 2.9 | 72 | // | // | 197 | 194 |

| BE Brenner | Nenn- Heiz- leistung (kW) | FLÜSSIGGAS – G30/G31 28/37 mbar | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Umgehung mm 1/100 | Vermind- Durchsatz (W) | Durchsatz g/h G30 | Durchsatz g/h G31 |
| Hilfsbrenner | 1.0 | 50 | 30 | 350 | 73 | 71 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 65 | 33 | 450 | 127 | 125 |
| Schnellbrenner (3) | 3.0 | 85 | 45 | 800 | 218 | 214 |
| Schnellbrenner (5) | 2.3 | 75 | 45 | 800 | 167 | 164 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.2 | 91 | 65 | 1500 | 233 | 229 |
| Ofen | 3.2 | 87 | 48 | 850 | 233 | 229 |
| Grillen | 2.9 | 87 | // | // | 218 | 214 |

| DE-BE Brenner | Nenn- Heiz- leistung (kW) | METHANGAS – G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar | |
|----------------------------|------------------------------------|---|------------------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Vermind- Durchsatz (W) |
| Hilfsbrenner | 1.0 | 72 | 350 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 97 | 450 |
| Schnellbrenner (3) | 3.0 | 115 | 800 |
| Schnellbrenner (5) | 2.3 | 103 | 800 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.5 | 133 | 1500 |
| Ofen | 3.2 | 130 | 850 |
| Grillen | 2.9 | 130 | // |



| DE Brenner | Nenn- Heiz- Leistung (kW) | METHANGAS – G25 20 mbar | |
|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Vermind- Durchsatz (W) |
| Hilfsbrenner | 1 | 77 | 350 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 100 | 450 |
| Schnellbrenner (3) | 3 | 134 | 800 |
| Schnellbrenner (5) | 2.3 | 115 | 800 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.5 | 145 | 1500 |
| Ofen | 3.2 | 140 | 850 |
| Grillen | 2.9 | 140 | // |

3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen (90 cm mod.)

| DE Brenner | Nenn- Heiz- Leistung (kW) | FLÜSSIGGAS – G30/G31 50 mbar | | | | |
|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Umgehung mm 1/100 | Vermind- Durchsatz (W) | Durchsatz g/h G30 | Durchsatz g/h G31 |
| Hilfsbrenner | 1 | 43 – H2 | 25 | 350 | 73 | 71 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 58 - M | 30 | 450 | 127 | 125 |
| Schnellbrenner | 3 | 75 - S | 39 | 800 | 218 | 214 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.5 | 75 - S1 | 58 | 1500 | 255 | 250 |
| Brenner für Fischkochtopf | 1.9 | 60 - M | 39 | 800 | 138 | 136 |
| Ofen | 3.2 | 72 | 32 | 850 | 233 | 229 |
| Maxi Ofen | 5.2 | 94 | 50 | 1200 | 378 | 371 |
| Grillen | 2.9 | 72 | // | // | 197 | 194 |
| Maxi grillen | 4.0 | 100 | // | // | 291 | 286 |

| BE Brenner | Nenn- Heiz- Leistung (kW) | FLÜSSIGGAS – G30/G31 28/37 mbar | | | | |
|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Umgehung mm 1/100 | Vermind- Durchsatz (W) | Durchsatz g/h G30 | Durchsatz g/h G31 |
| Hilfsbrenner | 1 | 50 | 30 | 350 | 73 | 71 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 65 | 33 | 450 | 127 | 125 |
| Schnellbrenner | 3 | 85 | 45 | 800 | 218 | 214 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.2 | 91 | 65 | 1500 | 233 | 229 |
| Brenner für Fischkochtopf | 1.9 | 68 | 45 | 800 | 138 | 136 |
| Ofen | 3.2 | 87 | 48 | 850 | 233 | 229 |
| Maxi Ofen | 5.2 | 110 | 59 | 1200 | 378 | 371 |
| Grillen | 2.9 | 87 | // | // | 218 | 214 |
| Maxi grillen | 4.0 | 100 | // | // | 291 | 286 |



Anweisungen für den Installateur

DE-BE

| DE-BE Brenner | Nenn- Heiz- leistung (kW) | METHANGAS – G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|---------------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Vermind- Durchsatz (W) |
| Hilfsbrenner | 1 | 72 | 350 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 97 | 450 |
| Schnellbrenner | 3 | 115 | 800 |
| Dreifacher Brennerkranz (4) | 3.5 | 133 | 1500 |
| Dreifacher Brennerkranz (8) | 3.5 | 140 | 1500 |
| Brenner für Fischkochtopf | 1.9 | 94 | 800 |
| Ofen | 3.2 | 130 | 850 |
| Maxi Ofen | 5.2 | 164 | 1200 |
| Grillen | 2.9 | 130 | // |
| Maxi Grillen | 4.0 | 150 | // |

| DE Brenner | Nenn- Heiz- leistung (kW) | METHANGAS – G25 20 mbar | |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| | | Düsen- durchmesser 1/100 mm | Vermind- Durchsatz (W) |
| Hilfsbrenner | 1 | 77 | 350 |
| Mittelschneller Brenner | 1.75 | 100 | 450 |
| Schnellbrenner | 3 | 134 | 800 |
| Dreifacher Brennerkranz | 3.5 | 145 | 1500 |
| Brenner für Fischkochtopf | 1.9 | 105 | 800 |
| Ofen | 3.2 | 140 | 850 |
| Maxi Ofen | 5.2 | 182 | 1200 |
| Grillen | 2.9 | 140 | // |
| Maxi Grillen | 4.0 | 169 | // |



3.4 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde (60 cm. mod.)



3.5 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde modellen (90 cm. mod.)





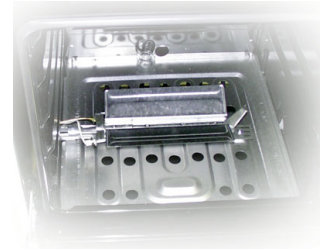
Anweisungen für den Installateur

DE-BE

3.6 Einstellung des Ofenbrenners (nur für die Modelle mit Gasofen)

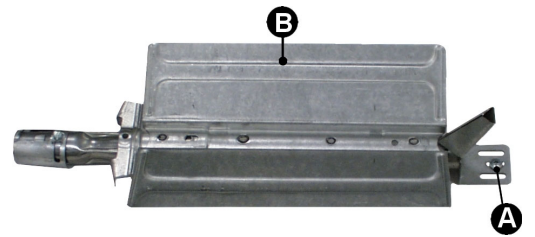
Zur Durchführung der Einstellung des Ofenbrenners müssen Sie auf das Innere des Ofens zugreifen und die folgenden Schritte befolgen:

- Ziehen Sie das Ofenblech und den zugehörigen Rost heraus.
- Heben Sie die Ofenplatte an und ziehen Sie diese nach außen heraus.



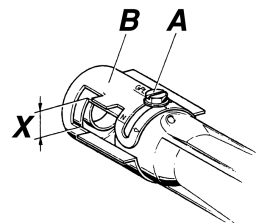
3.6.1 Auswechseln der Ofenbrennerdüse

- Lösen Sie die Schraube **A** zur Befestigung des Ofenbrenners.
- Schieben Sie den Brenner **B** nach rechts, bis die Düse zugänglich wird.
- Mit einem 13mm-Steckschlüssel die Düse durch die für das verwendete Gas geeignete Düse ersetzen (siehe Abschnitt "3.2/3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen")



3.6.2 Regulierung der Ofenbrenner-Primärluft

- Lösen Sie die Einstellschraube „**A**“ der Luftregulierungsmutter.
- Drehen Sie die Regulierungsmutter „**B**“ in die dem zu verwendenden Gas entsprechende Position gemäß der unten stehenden Tabelle.
- Ziehen Sie die Einstellschrauben fest und stellen Sie die Versiegelungen wieder her.
- Montieren Sie nach Abschluss der Arbeiten den Brenner wieder auf korrekte Weise.



| | | FLÜSSIGGAS G30/G31 50 mbar | FLÜSSIGGAS G30/G31 28/37 mbar 90 cm Ofen | FLÜSSIGGAS G30/G31 28/37 mbar 60 cm Ofen | METHANGAS G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar | METHANGAS G25 20 mbar |
|---------|-----|----------------------------------|---|---|--|-----------------------------|
| OFEN | X = | 7 mm | 15 mm | 10 mm | 5 mm | 5 mm |
| GRILLEN | X = | 5 mm | 15 mm | 10 mm | 5 mm | 4 mm |



4 ABSCHLIESSENDE ARBEITEN

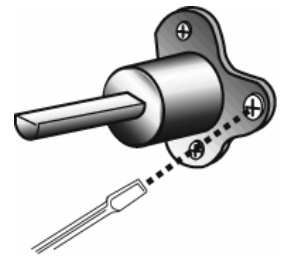
Nach dem Austausch der Düsen die Brennerkränze, Brennerdeckel und Gitter wieder aufsetzen.



Nach der Einstellung für ein anderes als das geprüfte Gas muß die Etikette auf dem Gehäuse des Geräts mit der Etikette für das neue Gas ersetzt werden. Diese Etikette befindet sich im Umschlag mit den Düsen.

4.1 Einstellung des Brenner-Minimums für die Kochmulden bei Methangas

Den Brenner anzünden und auf das Minimum stellen Δ . Den Schaltergriff wegnehmen und die Einstellschrauben auf der Seite des Hahnenstifts nachstellen, bis auf dem Minimum eine regelmäßige Flamme entsteht. Den Schaltergriff wieder aufsetzen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen (bei schnellem hin- und herdrehen des Schaltergriffs vom Minimum zum Maximum darf die Flamme nicht auslöschen). Bei allen Brennern gleich vorgehen.



Bei den mit Ventil ausgestatteten Modellen halten Sie den Drehknopf für zirka 1 Minute in der Minimum-Position, so dass die Flamme an bleibt und die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird.

4.2 Einstellung des Brenner-Minimums für die Kochmulden bei Flüssiggas

Für die Nachstellung des Minimums mit Flüssiggas muß die Schraube auf der Seite des Hahnenstifts im Uhrzeigersinn ganz angezogen werden. Die Durchmesser der Umgehungen für jeden einzelnen Brenner sind im Abschnitt "3.2/3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen" angegeben. Nach erfolgter Regulierung stellen Sie die Versiegelung auf dem Bypass unter Verwendung von Lack oder gleichwertigen Materialien wieder her.

4.3 Einstellung des Ofenbrenner-Minimums

Das Ofen-Thermostat ist mit einem Bypass zur Einstellung des Minimums versehen, welcher sichtbar wird beim Herausziehen des Thermostat-Drehknopfes.

Bei der Umstellung auf einen anderen Gastyp ist wie folgt vorzugehen:

- Zünden Sie den Ofenbrenner und halten Sie ihn für 10/15 Minuten bei geschlossener Tür und ohne Platte auf dem Maximum. Nach Ablauf dieser Zeit stellen Sie den Drehknopf in Übereinstimmung mit der Mindesttemperatur, ziehen den Drehknopf heraus und führen einen Schlitzschraubenzieher für die Regulierung ein.
- Bei Verwendung von Flüssiggas muss die Bypass-Schraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht werden. Der Durchmesser des Bypasses kann der "3.2/3.3 Tabelle mit den Brenner- und Düsenmerkmalen" entnommen werden.
- Bei der Verwendung von Methangas regulieren Sie den Bypass derart, dass sich die Flamme stabil und gleichmäßig zeigt, wenn der Thermostat-Drehknopf von der Minimum-Position in die Maximum-Position gedreht wird. Nach erfolgter Regulierung stellen Sie die Versiegelung auf dem Bypass unter Verwendung von Lack oder gleichwertigen Materialien wieder her.

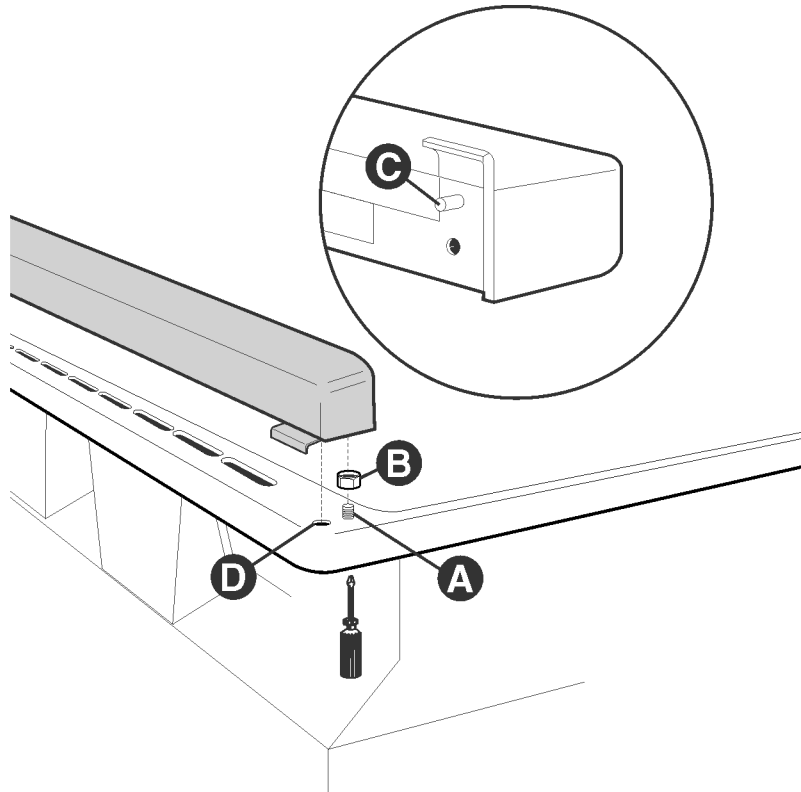


Anweisungen für den Installateur

DE-BE

4.4 Aufsatzmontage (nur bei den vorgesehenen Modellen)

- Die Schraubenmutter **B** ausdrehen.
- Den Aufsatz auf dem Boden ausrichten, so daß die Zapfen **C** mit den Löchern **D** übereinstimmen.
- Den Aufsatz mit den Schrauben **A** am Boden anschrauben.



4.5 Positionierung und Nivellierung des Gerätes



Nach Vornahme des Elektro- und des Gasanschlusses richten Sie das Gerät mit Hilfe der vier verstellbaren Stützfüße auf dem Boden aus. Zur Gewährleistung eines guten Kochergebnisses muss das Gerät unbedingt korrekt auf dem Boden ausgerichtet werden.

Je nach dem von Ihnen erworbenen Modell beträgt der Stellweg der höhenverstellbaren Füße 70 bis 95 mm oder 110 bis 160 mm. Diese Höhenangaben beziehen sich auf den Abstand vom höchsten Punkt des Fußes (fester Teil) bis zu seinem untersten Punkt (beweglicher Teil, der auf dem Boden ruht).



5 BESCHREIBUNG DER BEDIENEINRICHTUNGEN DER BEDIENBLENDE

Alle Backofenschaltungen und -kontrollen sind an der Schalterblende zusammengefaßt. Die nachstehende Tabelle enthält eine Beschreibung der verwendeten Symbole.

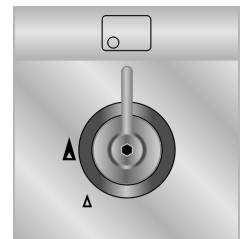
| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--|----------------|---|
| | | BRENNER VORNE RECHTS | | ZENTRALBRENNER | |
| | | BRENNER HINTEN RECHTS | | | GASOFEN |
| | | BRENNER HINTEN LINKS | | | UMSCHALTER BACKOFENBELEUCHTUNG / GRILL DREHSPIESS |
| | | BRENNER VORNE LINKS | | | THERMOSTAT ELEKTROBACKOFEN |
| | | HINTERER ZENTRALBRENNER | | | FUNKTIONENWAHLSCHALTER ELEKTROBACKOFEN |
| | | VORDERER ZENTRALBRENNER | | | |



Sollte der Herd mit einem elektronischen Programmierer ausgestattet sein, stellen Sie vor der Benutzung des Ofens sicher, dass auf dem Display das Symbol erscheint; siehe Abschnitt "8.1 Einstellung der Uhrzeit".

SCHALTERGRIFF DER BRENNER KOCHMULDE

Zum Anzünden des Brenners wird der Schaltergriff im Gegenuhrzeigersinn auf das Minimum gedreht. Zum Einstellen der gewünschten Flamme den Schaltergriff in den entsprechenden Bereich zwischen dem Maximum () und dem Minimum () stellen. Zum Auslöschen des Brenners wird der Schaltergriff wieder auf zurückgestellt.



TEMPERATURWAHLSCHALTER GASBACKOFEN (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Mit diesem Schalter wird der Gasbrenner im Backofen eingeschaltet. Für die Wahl der Gartemperatur dreht man den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Min. und 275°C.

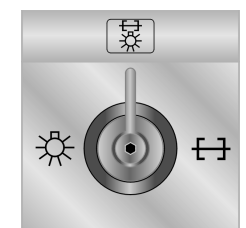
Die Anweisungen zum Einschalten des Gasbackofens sind Abschnitt "7.3 Benutzung des Gasofens" zu entnehmen.



UMSCHALTER BACKOFENBELEUCHTUNG / GRILL DREHSPIESS (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Mit diesem Schalter kann man die Funktion Grill / Drehspieß einschalten oder die Innenbeleuchtung des Backofens, um die Garung der Speisen zu kontrollieren.

ACHTUNG: DER GLEICHZEITIGE BETRIEB DES GASBACKOFENS UND DES GRILLS / DREHSPIESSSES IST NICHT MÖGLICH.





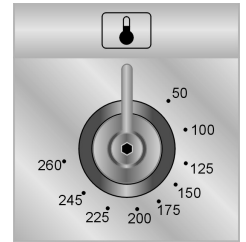
Anweisungen für den Benutzer



ELEKTROOFEN-THERMOSTAT-DREHKNOFF (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Zur Anwahl der Betriebstemperatur wird der Griff im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50° und 260°C gedreht.

Falls das Gerät mit einem Elektroofen ausgestattet ist, zeigt das Aufleuchten der Kontrollampe an, dass sich der Ofen in der Aufheizphase befindet. Leuchtet die Kontrollampe, dann heizt der Ofen auf. Wenn diese Lampe ablöscht, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Blinkt die Lampe regelmäßig, bedeutet das, daß die Temperatur im Ofen konstant auf der eingestellten Temperatur gehalten wird.



FUNKTIONENKNOFF DES STATISCHEN ELEKTROOFENS (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Die verschiedenen Funktionen des Elektrobackofens sind den verschiedenen Arten des Backens/Bratens angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturwahlschalter einstellen.



OFENLICHT



FUNKTION GRILL



FUNKTION STATISCHER OFEN



FUNKTION KLEINER GRILL



FUNKTION KLEINER WIDERSTAND



FUNKTION KLEINER GRILL + BRATENSPIESS (BEI DEN MIT BRATENSPIESS AUSGESTATTETEN MODELLEN)

BEDIENUNGSKNOFF FÜR ELEKTROOFEN MIT BELÜFTUNG (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Die verschiedenen Funktionen des Elektrobackofens sind den verschiedenen Arten des Backens/Bratens angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die

Gartemperatur mit dem Temperaturwahlschalter einstellen.



OFENLICHT



FUNKTION GRILL + VENTILATOR



FUNKTION STATISCHER OFEN



FUNKTION UNTERER WIDERSTAND + VENTILATOR



FUNKTION KLEINER GRILL



FUNKTION BELÜFTETER OFEN

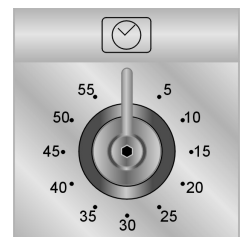
MINUTENZÄHLSCHALTER

(NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)

Zur Verwendung des Minutenzählers muß das Läutwerk durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn aufgezogen werden.

Die Zahlen entsprechen den Minuten (max. 55 Minuten).

Die Einstellung ist kontinuierlich und es können auch Positionen zwischen den Zahlen verwendet werden. Das akustische Signal am Ende der Backzeit unterbricht den Betrieb des Ofens nicht.





6 GEBRAUCH DER KOCHMULDE

6.1 Anzünden der Kochmuldenbrenner



Bevor Sie an den Kochmuldenbrennern eingreifen, stellen Sie sicher, dass die Flammenverteilkörper in ihren Sitzen einschließlich Kappen positioniert sind. Achten Sie dabei darauf, dass die Öffnungen **A** der Flammenaufteiler mit den Glühkerzen und den Thermoelementen übereinstimmen.

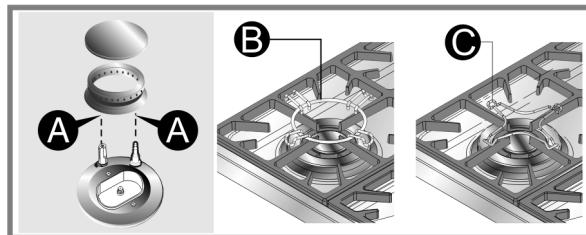
Vor dem Zünden der Brenner **müssen Sie die Glasdeckel anheben**; schalten Sie vor dem Schließen alle Brenner aus und warten Sie deren Abkühlen ab.



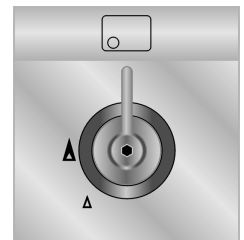
Der Rost **B** wird auf Anfrage für "Wok" Behälter verwendet (chinesische Pfanne).

Um Beschädigungen an der Kochmulde vorzubeugen, haben wir den Herd mit einem Topfträgerrost **C** ausgestattet, das unter die Töpfe zu stellen ist, die einen Durchmesser von mehr als 26 cm haben.

Der mitgelieferte Adapter **C** ist für kleine Behälter zu verwenden.



In Übereinstimmung mit jedem Drehknopf wird der zugeordnete Brenner angegeben. Das Gerät ist einer elektronischen Zündung ausgestattet. Es reicht aus, den Drehknopf zu drücken und auf das Mindestflammsymbol **Δ** zu drehen, bis die Zündung erfolgt ist. Wenn sich die Flamme nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, müssen Sie den Schalter auf 0 drehen und vor einem neuen Versuch 60 Sekunden abwarten. Halten Sie den Drehknopf einige Sekunden lang gedrückt, um dem Thermoelement zu ermöglichen, sich aufzuheizen. Es kann vorkommen, dass der Brenner beim Loslassen des Drehknopfes ausgeht, was bedeutet, dass das Thermoelement nicht genügend aufgeheizt ist. Wiederholen Sie den Vorgang und halten Sie den Drehknopf länger gedrückt. Diese Operation ist bei Brennern ohne Thermoelement nicht notwendig.



Bei den mit Thermoelement ausgestatteten Modellen, spricht beim unvorhergesehenen Ausgehen der Brenner eine Sicherung an und sperrt das Gas, auch bei geöffnetem Hahn. Drehen Sie in diesem Fall den Schalter in die AUS-Stellung und warten Sie mindestens 60 Sekunden ab, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.

6.2 Praktische Hinweise für den Gebrauch der Brenner



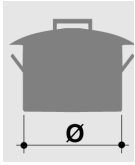
Für eine bessere Leistungsfähigkeit der Brenner und minimalen Gasverbrauch ist folgendes zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel und der Brennergröße angepaßtem Durchmesser, damit die Flamme nicht der Seitenwand entlang aufsteigt (siehe Abschnitt "6.3/6.4 Durchmesser des Kochgeschirrs"). Sobald der Siedepunkt erreicht ist, die Flamme etwas zurückstellen, damit die Flüssigkeit nicht übersiedet. Um Verbrennungen oder Beschädigungen an der Platte zu vermeiden, dürfen das Kochgeschirr oder die Grillpfannen während des Kochens nicht über der Kochmulde vorstehen. Das Kochgeschirr muß unbedingt einen ebenen und gleichmäßigen Boden aufweisen. Wird Fett oder Öl verwendet, ist darauf acht zu geben, daß sich dieses nicht überhitzen und entzünden kann. Löscht die Flamme unbeabsichtigt aus, den Schaltergriff in Ausschaltstellung drehen und mindestens 1 Minute warten, bevor der Brenner wieder angezündet wird.



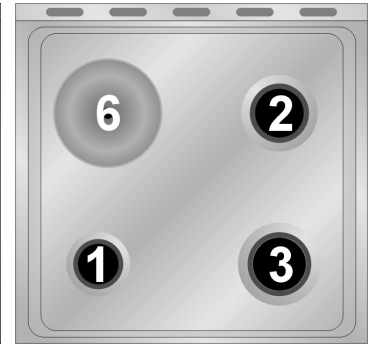
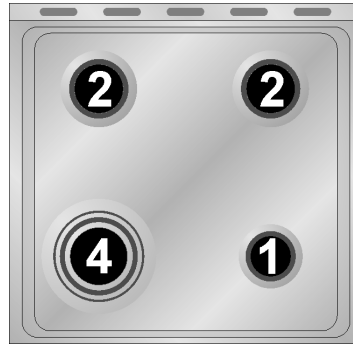
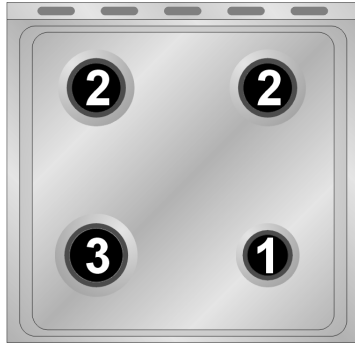
Anweisungen für den Benutzer

DE-BE

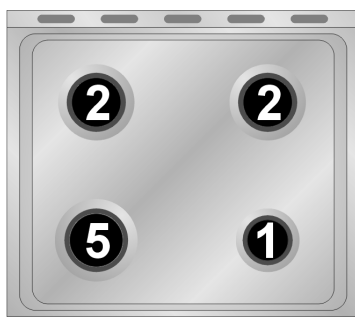
6.3 Durchmesser des Kochgeschirrs (60 cm. mod.)



60 cm



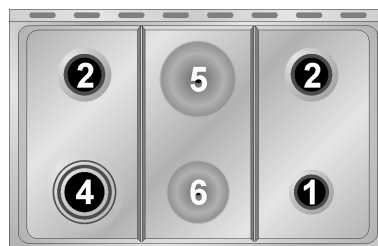
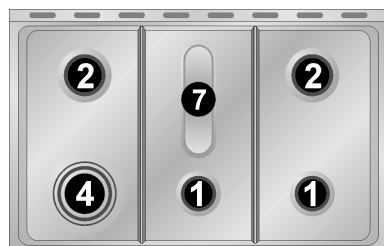
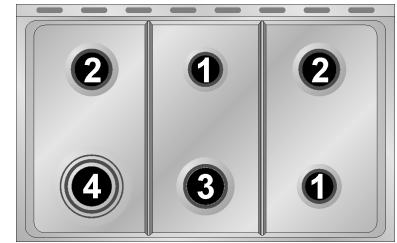
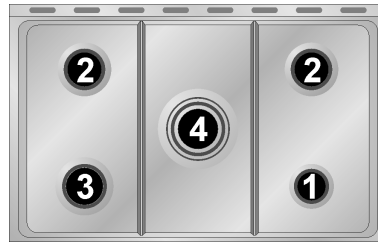
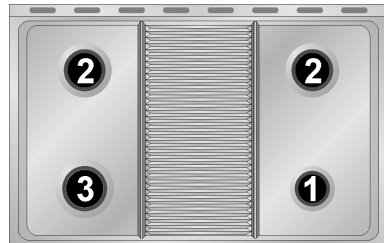
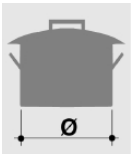
50 cm



| BRENNER (60 X 50) | Ø min. und max. (in cm.) |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Hilfsbrenner | 12 – 14 |
| 2. Mittelschneller Brenner | 16 – 22 |
| 5. Schnellbrenner | 18 – 24 |

| BRENNER (60 X 60) | Ø min. und max. (in cm.) |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Hilfsbrenner | 12 – 14 |
| 2. Mittelschneller Brenner | 16 – 24 |
| 3. Schnellbrenner | 18 – 26 |
| 4. Dreifacher Brennerkranz | 18 – 26 |

6.4 Durchmesser des Kochgeschirrs (90 cm. mod.)



| BRENNER | Ø min. und max. (in cm.) |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Hilfsbrenner | 12 – 14 |
| 2. Mittelschneller Brenner | 16 – 22 |
| 3. Schnellbrenner | 18 – 26 |
| 4. Dreifacher Brennerkranz | 18 – 26 |
| 7. Brenner für Fischkochtopf | Besonderes ovales Kochgeschirr |



6.5 Einschalten der Elektroplatte

6.5.1 Einschalten der Elektroplatten

Die Herde sind mit Platten unterschiedlichen Durchmessers ausgestattet. Diese werden über einen Umschalter aktiviert, und ihre Einschaltung erfolgt durch Drehen des Bedienungsknopfes in die gewünschte Position. Auf der Stirnseite, über jedem Drehknopf, ist ein im Serigrafie-Verfahren eingedrucktes Schema zu sehen, das zeigt, zu welcher Kochplatte der jeweilige Drehknopf gehört. Eine gelbe Kontroll-Lampe signalisiert das Einschalten der Platten.

6.5.2 Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten

Die Schnellkochplatten bieten die Möglichkeit einer extra kurzen Kochzeit. Die nachfolgende Tabelle enthält Richtwerte für die Regulierung der Platten.

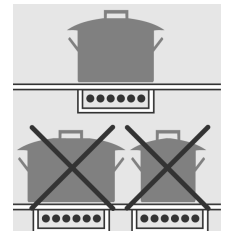
| PIASTRE RAPIDE | HITZE-INTENSITÄT | MÖGLICHE KOCHGÄNGE |
|----------------|------------------|---|
| 0 | Aus | - |
| 1 | Schwach | Auslassen von Butter, Schokolade usw. Erhitzen kleiner Flüssigkeitsmengen. |
| 2 | Mild | Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen. |
| 3 | Niedrig | Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln und Vorbereitung von Ofengerichten, Garen bei Siedetemperatur oder bei einer etwas unter dem Siedepunkt liegenden Temperatur. |
| 4 | Mittel | Garen von Lebensmitteln, die zum Kochen gebracht werden müssen, Braten von fettarmen Fleischsorten und Fisch. |
| 5 | Stark | Braten, Koteletts, Steaks und große Mengen Gedünstetes. |
| 6 | Maximal | Aufkochen großer Wassermengen, Frittieren. |

WICHTIGE HINWEISE

Beim ersten Einschalten oder jedenfalls dann, wenn die Platte für längere Zeit nicht benutzt wurde, muss zur Eliminierung eventuell von der Isoliermasse absorbiertes Feuchtigkeit diese ausgetrocknet werden, indem die Platte für 30 Minuten in der Position Nr. 1 des Schalters aktiviert wird.

Für einen korrekten Gebrauch ist zu beachten:

- Schalten Sie die Platte erst dann ein, wenn Sie das Kochgeschirr auf sie gestellt haben. d'assistenza tecnica autorizzato.
- Verwenden Sie Töpfe mit ebenem und starkem Boden.
- Verwenden Sie niemals Töpfe, die einen kleineren Durchmesser als die Platte haben.
- Trocknen Sie den Boden des Topfes, bevor Sie ihn auf die Platte stellen.
- Nach dem Gebrauch, zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer sowie für eine stets saubere und glänzende Oberfläche, sollte die Elektroplatte mit einem dazu geeigneten, im Handel erhältlichen Reinigungsmittel gesäubert werden. Dadurch wird die eventuelle Oxidation (Rostbildung) unterbunden.
- Während des Kochens von Lebensmitteln mit leicht entzündlichem Öl und Fett darf sich der Benutzer nicht vom Herd entfernen.
- Auch nach Gebrauch bleiben die Platten noch für längere Zeit sehr heiß: Zur Vermeidung von Verbrennungen nicht mit den Händen berühren und keine Gegenstände ablegen.
- Vor dem Einschalten der Platten müssen Sie die Glasdeckel anheben; schalten Sie vor dem Schließen alle Platten aus und warten Sie deren Abkühlen ab.
- Sobald Sie auch nur einen kleinen Riss auf der Plattenoberfläche bemerken, schalten Sie den Herd vom Netz ab und nehmen Sie Kontakt mit dem nächsten autorisierten Kundendienstzentrum auf.






Anweisungen für den Benutzer




7 GEBRAUCH DES BACKOFENS



Bei den Modellen mit elektronischem Programmierer stellen Sie vor der Benutzung des Ofens sicher, dass auf dem Display das Symbol  erscheint.

Bei den Modellen mit Analoguhr und mit Zeitschaltknopf gehen Sie auf das Symbol .

7.1 Warnungen und allgemeine Ratschläge

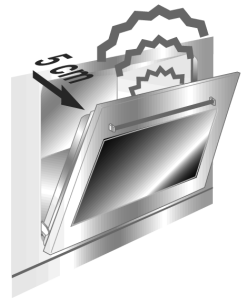
Bei der ersten Benutzung des Ofens und des Grills ist es zweckmäßig, diese auf der maximalen Temperatur zu betreiben (260°C bei Elektroofen und 275°C bei Gasofen), und zwar für eine Zeitdauer, die ausreicht, eventuelle Fabrikationsölrückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Geruchsentwicklungen im Kochgut führen könnten. Nach einem Wegfall des elektrischen Stroms blinkt das Display des Ofens in regelmäßigen Abständen mit der Anzeige . Für die Regulierung nehmen Sie Bezug auf den Abschnitt "8 PROGRAMMIEREINHEIT".



Die lebensmittelberührenden Zubehörteile des Ofens sind in Werkstoffen ausgeführt, die in Übereinstimmung mit den Vorschriften der geltenden Richtlinien stehen.



ACHTUNG: Das Einschalten des Ofens muss bei geöffneter Tür vorgenommen werden. Der Ofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Zündung des Brenners bei geschlossener Tür unterbindet. Im Fall einer falschen Bedienung öffnen Sie die Tür und warten Sie einige Augenblicke, bevor Sie erneut einschalten.



Damit der eventuell im Backofen entstandene Dampf allmählich austreten kann, die Tür in zwei Zügen öffnen: 4-5 Sekunden lang halboffen lassen (ca. 5 cm) und dann ganz öffnen.

Falls man irgendwelche Vorgänge an den Speisen zu verrichten hat, die Tür wenigstens kurze Zeit offen lassen, damit die Backofentemperatur nicht so weit absinkt, daß deren gutes Gelingen aufs Spiel gesetzt ist.

7.2 Abkühlventilation

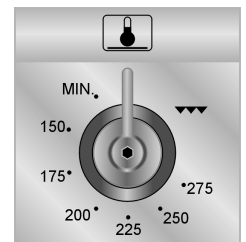
Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das wenige Minuten nach der Zündung des Backofens seinen Betrieb aufnimmt.

Die Lüfter sorgen für einen normalen Luftstrom, der über der Backofentür ausströmt und auch für eine kurze Zeit nach dem Abstellen des Ofens weiter laufen kann.

7.3 Benutzung des Gasofens

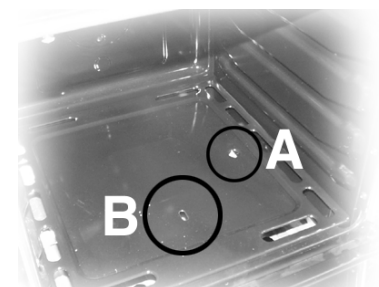
7.3.1 Elektronische Zündung und Zündfunke

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, drücken Sie den Thermostat-Drehknopf und drehen Sie diesen im Gegenuhrzeigersinn bis zur Höchsttemperatur, die elektronische Zündung mit Zündfunke wird automatisch aktiviert. Nach erfolgter Zündung halten Sie den Drehknopf einige Sekunden lang gedrückt, damit sich das Thermoelement aufheizen kann. Diese Vorrichtung darf nicht für länger als 15 Sekunden aktiv sein; sollte nach dieser Zeit der Brenner nicht gezündet haben, brechen Sie den Zündungsversuch ab, öffnen Sie die Ofentür vollständig und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen.



7.3.2 Manuelle Zündung

Öffnen Sie die Ofentür vollständig und drehen Sie den Thermostat-Drehknopf. Nähern Sie ein gezündetes Streichholz dem Flammenrohr **A** in der Mitte der Ofenplatte und drücken Sie den Thermostat-Drehknopf. Nach erfolgter Zündung halten Sie den Drehknopf einige Sekunden lang gedrückt, damit sich das Thermoelement aufheizen kann und kontrollieren Sie die erfolgte Zündung über die Inspektionsöffnung **B**. Die Wahl der Kochtemperatur erfolgt durch Drehen des Bedienungsknopfes im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50° und 275°C








Sollte der Brenner unvorhergesehen ausgehen, stellen Sie den Drehknopf in die Position Aus (●) und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen.

7.4 Benutzung des Elektrogrill

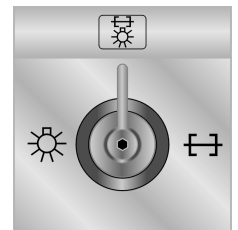
7.4.1 Gebrauch des Grills bei den Herden mit Elektrobackofen

Für kurze Garvorgänge, wie zum Beispiel zum Bräunen von schon gegartem Fleisch, die Funktion "Statischer Grill"  wählen und den Temperaturwahlschalter auf die höchste Temperatur einstellen. Mit der Beheizungsart "Grill + Heißluft" (nur bei einigen Modellen) kann man Speisen garen, da die Hitze dank des ständigen Kreislaufs heißer Luft gut in das Grillgut eindringen kann. Für diese Beheizungsart die Funktion "Grill + Heißluft"  wählen und den Temperaturwahlschalter auf die am besten geeignete Temperatur einstellen (jedoch nicht über 220°C). Die Garzeit darf bei dieser Beheizungsart 60 Minuten nicht überschreiten.




7.4.2 Gebrauch des Grills bei Herden mit Gasbackofen

Für den Gebrauch dieser Funktion muss man zunächst den Backofenbrenner ausschalten, indem man den Schalter in Stellung ● schaltet, und dann den Umschalter in die Stellung  drehen.


ACHTUNG: DER GLEICHZEITIGE BETRIEB DES GASBACKOFENS UND DES GRILLS / DREHSPIEßES IST NICHT MÖGLICH.



7.4.3 Betrieb von Grill + Drehspieß

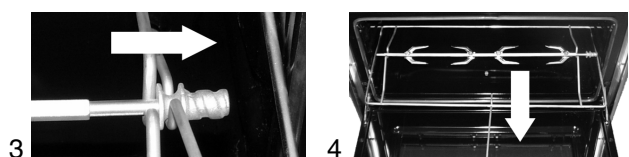
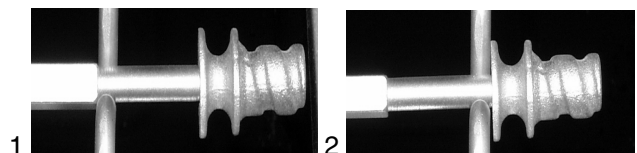
Sowohl die statische Beheizung mit dem Grillheizstab als auch die Beheizung mit Grillheizstab und Umluft erlauben das Garen in Verbindung mit dem Drehspieß. Den Spieß in die Buchse des Drehspießes stecken und die Beheizungsart "Grill"  oder  oder "Grill + Heißluft"  wählen und den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen. (jedoch nicht über 220°C).

7.4.4 Gebrauch des Drehspießes bei Herden mit Großraumbackofen

Den Tragrahmen in die zweite Führung von unten so einsetzen, dass die Aufnahme für den Spieß herausragt. Den Spieß wie in der Abbildung (1) gezeigt anordnen und den Rahmen in den Backofen schieben, bis sich das Ende des Spießes auf Höhe des Loches des Drehspießmotors befindet. Dann den Spieß nach links schieben, bis er sich in der in der Abbildung (2) gezeigten Position befindet. Für den Gebrauch dieser Funktion muss man den Schalter in Stellung  drehen.

Diese Vorgänge sind bei ausgeschaltetem und kaltem Backofen auszuführen.

Am Ende des Garvorgangs mit Hilfe des hierfür vorgesehenen Werkzeugs den Spieß aus dem Loch ziehen (3) und den Rahmen herausnehmen, um den Drehspieß aus dem Backofen zu nehmen (4).



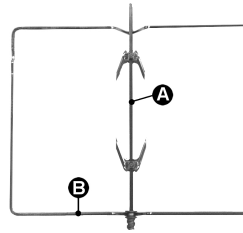


Anweisungen für den Benutzer

DE-BE

7.4.5 Gebrauch des Drehspießes bei Herden mit normalem Backofen

Den Drehspießrahmen "B" in der zweiten Führung von unten anordnen und den Spieß "A" in das Loch in der Rückwand des Backofens einführen.



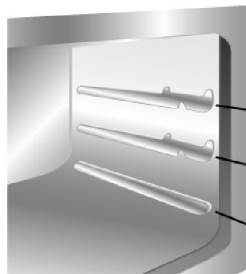
Hinweise zur Benutzung des Grills



Das erfolgte Einschalten wird bestätigt durch das Aufleuchten der roten Kontroll-Lampe. Lassen Sie den Ofen für zirka 5 Minuten aufheizen, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.

Die Lebensmittel sollen vor dem Grillen gewürzt werden. Auch Öl oder ausgelassene Butter müssen vor dem Grillen aufgetragen werden. Zum Auffangen der Sauce verwenden Sie das Ofenblech.

Die zu garenden Lebensmittel müssen auf den Ofengrill gelegt werden, der auf einer der Führungen positioniert werden muss, mit denen die verschiedenen Ofentypen ausgestattet sind. Beachten Sie dabei die folgenden Hinweise:



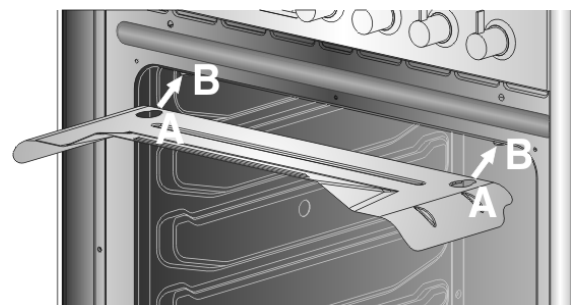
| LEBENSMITTEL | ROST AUF DEM BRETT |
|----------------------------------|--------------------|
| 3 Flache und dünne Fleischstücke | 3 |
| 2 Braten | 2 - 3 |
| 1 Geflügel | 2 - 3 |

WICHTIGE HINWEISE



- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills und des Drehspießes 60 Minuten nicht überschreiten.
- Bei den Modellen mit Gasbackofen muss beim Garen mit Grill und Grill + Drehspieß die Backofentür - in der ersten Position eingerastet - halb geöffnet bleiben.
- Zur Vermeidung gefährlicher Überhitzung bei der Benutzung des Ofens oder des Grills muss der Glasdeckel des Gerätes stets angehoben gehalten werden. Elektrogrill und Gasofen können nicht gleichzeitig betrieben werden.
- Während der Benutzung des Grills können die zugänglichen Teile sehr heiß werden, Kinder sind daher fern von dem Gerät zu halten.
- Es empfiehlt sich, bei Verwendung des Drehspießes in die erste Führung von unten eines der mit dem Herd gelieferten Bleche einzusetzen, um das ggf. abtropfende Fett aufzufangen.
- Zum Backen/Braten den Boden des Garraums nicht mit Aluminium- oder Stanniolfolie abdecken und keine Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden stellen, da sonst die Emailbeschichtung beschädigt wird. Wenn man Backfolie verwendet, muss man sie so anordnen, dass sie die Zirkulation der heißen Luft im Backofen nicht behindert.
- Vor dem Gebrauch des Backofens alle nicht benutzten Bleche und Roste herausnehmen.


Wenn Ihr Herd über einen Drehschalterschutz verfügt, müssen Sie ihn für den Betrieb des Grills oder des Grills + Drehspieß wie in der Abbildung gezeigt mit den Langlöchern "A" in die Zapfen "B" an der Decke des Backraums einhängen.






7.5 Benutzung des Gasgrills

7.5.1 Manuelle Zündung des Gasgrillbrenners

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, drücken Sie den Thermostat-Drehknopf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn in die Position Grill . Nähern Sie ein gezündetes Streichholz dem Brenner auf der Oberseite des Ofens.

Nach erfolgter Zündung halten Sie den Drehknopf für zirka 10 Sekunden lang gedrückt. Sollte nach dieser Zeit der Brenner nicht gezündet bleiben, brechen Sie den Zündungsversuch ab, öffnen Sie die Ofentür vollständig und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen. Sollte der Brenner unvorhergesehen ausgehen, stellen Sie den Drehknopf in die Position Aus (●) und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen.

7.5.2 Elektrische Zündung des Gasgrillbrenners

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, drücken Sie den Thermostat-Drehknopf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn in die Position Grill .

Nach erfolgter Zündung halten Sie den Drehknopf für zirka 10 Sekunden lang gedrückt. Sollte nach dieser Zeit der Brenner nicht gezündet bleiben, brechen Sie den Zündungsversuch ab, öffnen Sie die Ofentür vollständig und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen. Sollte der Brenner unvorhergesehen ausgehen, stellen Sie den Drehknopf in die Position Aus (●) und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Zündung erneut versuchen.

Beim Fehlen des elektrischen Stroms kann der Brenner mit Streichhölzern gezündet werden.

7.6 Ablagefach

Im unteren Teil des Kochherdes, unter dem Backofen, befindet sich das Ablagefach. Dieses ist durch Herausziehen der Oberseite der Tür zugänglich.

Halten Sie dort in keinem Fall brennbare Materialien wie Lappen, Papier oder sonstige Gegenstände bereit, sondern möglichst nur die metallischen Zubehörteile der Apparatur.



Den Geschirrwagen nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet oder noch heiß ist. Die Temperatur im Innern kann sehr hoch sein.

7.7 Gasflaschenraum (nur bei den hiermit ausgestatteten Modellen)

Der Gasflaschenraum wird durch Öffnen der seitlichen Tür zugänglich und kann auch als Stauraum verwendet werden. Die 3 Roste in der Abbildung gehören nicht zum Lieferumfang, können aber auf Anfrage bei den autorisierten Kundendienstzentren gekauft werden.










Anweisungen für den Benutzer

DE-BE





8 PROGRAMMIEREINHEIT (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

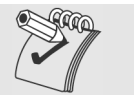


FUNKTIONEN

-  KNOPF FÜR DEN MINUTENZÄHLER
-  KNOPF FÜR DIE GARZEIT
-  KNOPF FÜR DAS GARENDE
-  WERTVERRINGERUNGSKNOPF
-  WERTERHÖHUNGSKNOPF

8.1 Einstellung der Uhrzeit




Wenn der Backofen zum ersten Mal oder nach einem Stromausfall verwendet wird, blinkt die Anzeige gleichmäßig und zeigt 0:00 an. Die Tasten  und  zusammen drücken und gleichzeitig die Einstelltasten  oder  drücken: Bei jedem Tastendruck nimmt die Minutenzahl um eine Minute zu oder ab





Vor jeder einstellung der programmierereinheit die gewünschte funktion und temperatur einstellen.

8.2 Halbautomatisches Garen

Diese Einstellung ermöglicht nur das automatische Ausschalten des Backofens bei Garende.









Wird der Knopf  gedrückt, leuchtet die Anzeige auf und zeigt die Zahlen 0:00 an; gedrückt halten und gleichzeitig mit den Änderungsknöpfen  oder  die Garzeit einstellen.

Beim Loslassen von Knopf  beginnt die Zählung der programmierten Garzeit und auf der Anzeige erscheint die genaue Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und .





8.3 Automatisches Garen


Diese Einstellung ermöglicht das vollautomatische Ein- und Ausschalten des Backofens.

Wird der Knopf  gedrückt, leuchtet die Anzeige auf und zeigt die Zahlen 0:00 an; gedrückt halten und gleichzeitig mit den Änderungsknöpfen  oder  die Garzeit einstellen. Wird der Knopf  gedrückt, erscheint auf der Anzeige die Summe der genauen Uhrzeit + der Garzeit; gedrückt halten und gleichzeitig mit den Änderungsknöpfen  oder  das Ende der Garzeit einstellen. Beim Loslassen von Knopf  beginnt die programmierte Zählung und auf der Anzeige erscheint die genaue Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und .









Nach der Eingabe die Taste  zur Anzeige der verbleibenden Betriebszeit drücken, zur Anzeige der Betriebszeit die Taste  drücken. Die Eingabe von unlogischen Werten wird durch die Steuerung verhindert (z.B. ein Gegensatz zwischen einer Betriebszeit und einer längeren Betriebsdauer wird vom Programmierer nicht akzeptiert).

8.4 Garende


Wenn der Garvorgang beendet ist, wird sich der Backofen automatisch ausschalten und gleichzeitig setzt ein aussetzendes Läutwerk ein. Wenn das Läutwerk abgeschaltet wurde, erscheint auf der Anzeige wieder die genaue Uhrzeit zusammen mit dem Symbol , das die Rückkehr auf den manuellen Backofenbetrieb anzeigt.




8.5 Minutenzähler

Die Programiereinheit läßt sich auch nur als Minutenzähler verwenden. Wird Knopf  gedrückt, zeigt die Anzeige die Zahlen  an; gedrückt halten und gleichzeitig die Änderungsknöpfe  oder  betätigen. Wird Knopf  losgelassen, beginnt die programmierte Zählung und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol .



Nach der Eingabe die Taste  zur Anzeige der verbleibenden Betriebszeit drücken. Die Funktion als Minutenzähler unterbricht den Betrieb des Ofens am Ende der eingestellten Zeit nicht.




8.6 Einstellung der Lautstärke

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Zum Ändern drückt man die Taste  am Ende der Minutenzähler-Funktion, während der Signalgeber ertönt.



8.7 Läutwerkabschaltung

Das Läutwerk stellt nach sieben Minuten automatisch ab. Es kann auch von Hand durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  abgestellt werden. **Schalten Sie die Wahlschalter zum Abschalten des Geräts daraufhin auf die Position 0.**

8.8 Löschung der eingestellten Daten

Bei eingestelltem Programm den Knopf der zu löschenden Funktion gedrückt halten und gleichzeitig mit den Änderungsknöpfen  oder  den Wert auf  verringern. Die Programiereinheit versteht die Löschung der Zeitdauer als Garende.

8.9 Änderung der eingestellten Daten

Die für das Garen eingegebenen Daten lassen sich jederzeit durch Gedrückthalten der Funktionstaste und gleichzeitige Betätigung der Wertänderungstasten  oder  ändern.



Anweisungen für den Benutzer




DE-BE

9 DIGITALER KURZZEITWECKER (NUR BEI DEN HIERMIT AUSGESTATTETEN MODELLEN)





Dieses Gerät signalisiert das Ende der Garzeit durch einen intermittierenden Signalton. Es erfüllt daher nur die Funktion eines Kurzzeitweckers und nicht die einer Zeitschaltautomatik.





LISTE DER FUNKTIONEN



-  TASTE FÜR DIE EINSTELLUNG DER UHRZEIT
-  TASTE ZUM VERMINDERN DES WERTS
-  TASTE ZUM ERHÖHEN DES WERTS

9.1.1 Einstellen der Uhrzeit


Wenn man den Backofen zum ersten Mal verwendet oder wenn die Stromversorgung des Backofens vorübergehend unterbrochen wurde, blinkt das Display gleichmäßig mit der Anzeige  . Die Taste  drücken und mit den Tasten  und  die Uhr auf die aktuelle Uhrzeit einstellen.

9.1.2 Einstellen des Kurzzeitweckers


Zum Einstellen des Kurzzeitweckers die Taste  gedrückt halten, bis die gewünschten Minuten angezeigt werden. Löst man die Taste  , beginnt nach rund 5 Sekunden die Rückwärtszählung, bei deren Abschluss der intermittierende Signalton ertönt.

Während der Rückwärtszählung erscheint auf dem Display das Symbol  ; drückt man die Taste  , wird für 5 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



9.1.3 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten selbsttätig aus. Er kann von Hand durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

9.1.4 Einstellen der Lautstärke des Signalgebers


Die Lautstärke des Signalgebers kann geändert werden (3 Stufen) ; hierzu, während er in Betrieb ist, die Taste  drücken.

9.1.5 Ändern der eingestellten Werte

Die beim Kurzzeitwecker eingestellten Werte können jederzeit mit den Tasten  und  geändert werden.

10 ANALOGUHR (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Die Einstellung des mechanischen Minutenzählers erfolgt durch Drehen des Regelknopfes im Uhrzeigersinn.

Es können zwischen **0** und **55** Minuten eingestellt werden. Am Ende der Garzeit ertönt ein Akustiksignal: Sie können dieses abstellen, indem Sie den Außenteil mit Hilfe des Regelknopfes in die Position  drehen.

Die Uhr wird eingestellt, indem der Regelknopf gezogen und im Uhrzeigersinn gedreht wird.





11 REINIGUNG UND WARTUNG

11.1 Säuberung des Inox-Stahls und der lackierten Versionen

Zur Gewährleistung einer guten Pflege des Inox-Stahls muss dieser nach jeder Benutzung des Herdes regelmäßig gesäubert werden, nachdem er abgekühlt hat.



Keine Dampfstrahlgeräte für die Reinigung des Geräts verwenden

11.1.1 Normale tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Erhaltung der Edelstahlflächen **ausschließlich** spezifische Produkte verwenden, die nicht kratzen und keine chlorhaltigen Säuren enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Reinigungsmittel auf einen feuchten Lappen geben und die Oberfläche damit reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.

11.1.2 Speiseresten oder -flecken

Unter keinen Umständen Metallschwämme oder schneidende Schaber verwenden, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Verwenden Sie normale, nicht kratzende Produkte für Edelstahl, weiche, nicht kratzende Schwämme und eventuell Holz- oder Kunststoffgeräte. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.

Das Eintrocknen von zuckerhaltigen Speiseresten (wie z.B. Marmelade) im Innern des Ofens ist zu vermeiden. Trocknen sie allzu lang im Ofen, könnten sie das Email im Innern des Ofens schwer beschädigen



11.2 Reinigung der Bestandteile der Kochmulde

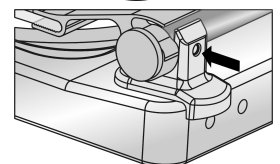
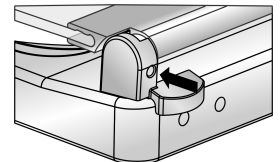
11.2.1 Der Glasdeckel

Um die Reinigung zu erleichtern, kann man den Deckel aus dem Scharnier ziehen.

1 - Den Deckel ganz öffnen.

2 - Die Schrauben auf der Rückseite der zwei Scharniere ausschrauben (siehe die Pfeile in der Abbildung) und den Deckel anheben.

Flüssigkeiten, die auf den geschlossenen Deckel getropft sind, sollten vor dem Öffnen mit einem Tuch sorgfältig aufgewischt werden.



Zum Wiederanbringen des Deckels muss man ihn in die Führungen einsetzen und die Befestigungsschrauben der Scharniere bei geöffnetem Deckel einschrauben.



Darauf achten, das Glas des Deckels nicht mit noch heißen Töpfen zu berühren. Das Glas könnte aufgrund der großen Hitze springen oder zerbrechen.



Anweisungen für den Benutzer

DE-BE

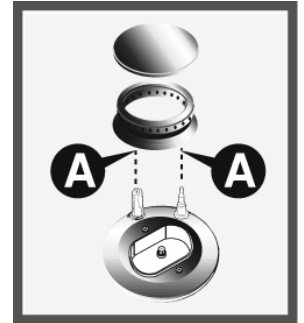
11.2.2 Gitter

Die Gitter herausnehmen und mit warmem Wasser und nicht kratzendem Reinigungsmittel reinigen, wobei eventuelle Verkrustungen zu entfernen sind. Die Gitter wieder aufsetzen.

Der ständige Kontakt die Gitter mit der Flamme kann mit der Zeit das Aussehen des Lackes in der Nähe der von Hitze beanspruchten Bereiche verändern. Dies ist jedoch ein vollkommen natürlicher Vorgang, der in keiner Weise die Funktionstüchtigkeit dieser Komponente beeinträchtigt.

11.2.3 Brennerdeckel und Brennerkränze

Die Brennerdeckel und Brennerkränze können zur leichteren Reinigung herausgenommen werden. Mit heißem Wasser und nicht kratzendem Reinigungsmittel reinigen und dabei alle Verkrustungen entfernen. Erst wieder einsetzen, wenn sie **ganz trocken** sind.



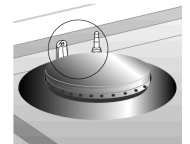
ACHTUNG: Diese Komponenten dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Können in Warmwasser und Reinigungsmittel eingeweicht werden.

Die Brennerkränze wieder montieren, wobei zu beachten ist, daß sie mit ihren Deckeln richtig eingesetzt sind. Die Bohrungen **A** der Flammentrennkränze mit den Zündkerzen und Thermoelementen übereinstimmen müssen.

11.2.4 Glühkerzen und Thermoelemente

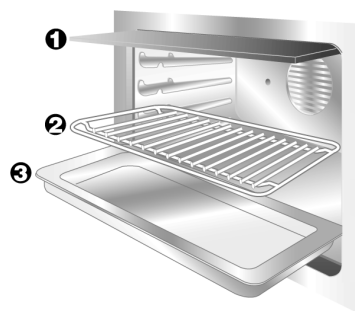
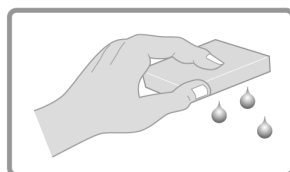
Zur Gewährleistung einer guten Funktionstüchtigkeit müssen die Glühkerzen für die Zündung sowie die Thermoelemente bei den mit diesen Komponenten ausgestatteten Modellen stets gut sauber gehalten werden. Kontrollieren Sie dies regelmäßig und reinigen Sie gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch. Eventuelle trockene Rückstände müssen mit einem Holzstäbchen oder einer Nadel entfernt werden.



11.3 Reinigung der Backöfen



Den Backofen abkühlen lassen und regelmäßig reinigen, damit er lange schön bleibt. Dazu die beweglichen Teile herausnehmen.



Reinigen Sie die Roste des Ofens mit Warmwasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie.

11.4 Ofentürfenster

Es empfiehlt sich, das Ofentürfenster immer sauber zu halten. Dazu Küchenpapier oder bei hartnäckigem Schmutz einen feuchten Schwamm und ein normales Reinigungsmittel verwenden.



12 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Von Zeit zu Zeit benötigt der Backofen kleinere Wartungsarbeiten oder den Austausch von Verschleißteilen wie Dichtungen, Glühlampen usw. Es folgen einige spezifische Anweisungen dazu.



Vor allen Arbeiten die Stromzufuhr zum Gerät abstellen.

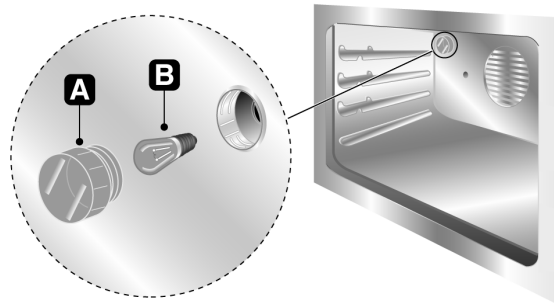
12.1 Schmierung der Hähne und des Thermostates des Gasofens



Mit der Zeit kann es vorkommen, dass Hähne und Thermostat des Gasofens sich nicht mehr problemlos drehen lassen und blockieren. Säubern Sie diese im Innenbereich und tauschen Sie das Schmierfett aus. **Diese Operation muss von einem Fachtechniker ausgeführt werden.**

12.2 Austauschen der Glühlampen der Backrohrbeleuchtung

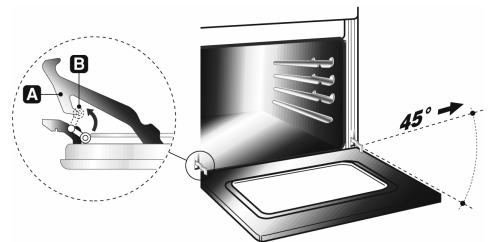
Den Schutzdeckel **A** gegen Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Die Lampe **B** mit einer gleichartigen ersetzen (25 W). Den Schutzdeckel **A** wieder anschrauben.



Nur Backofenlampen (T 300°C) verwenden.

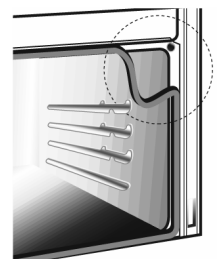
12.3 Entfernen der Backofentür

Die Tür an beiden Seiten in Nähe der Scharniere **A** festhalten und die zwei Hebel **B** hochklappen. Die Tür um ca. 45° anheben und entfernen. Zur erneuten Anbringung die Scharniere **A** in die vorgesehenen Vertiefungen einsetzen, die Tür aufstützen und die Hebel **B** auslösen.



12.4 Dichtung der Backofentür

Für eine eingehendere Reinigung der Backöfen ist die Dichtungen der Backofentür abmontierbar. Bevor die Dichtung abmontiert wird, muß die Tür wie vorstehend beschrieben entfernt werden. Danach die an den Ecken befindlichen Zungen wie in der Abbildung gezeigt anheben.





914772036/ E