

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Um mit dem Produkt leichter umgehen zu können, haben wir Ihnen eine ausführliche Gebrauchsanweisung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden. Wir bitten Sie, vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam die Gebrauchsanweisung durchzulesen.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>23</b>	Backen	
Zweckgemäße Verwendung		Hinweise zur Backtabelle	
Kochmuldenabdeckung		Braten	
Wenn Sie Störungen an der Gasinstallation bemerken, oder		Grillen und Überbacken	
Gas im Raum riechen:		Einkochen	
<b>Gerätebeschreibung .....</b>	<b>25</b>	Auftauen	
Elektrische Taktfunkenzündung		<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>35</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>26</b>	Gaskochstellen	
Backofen		Kochplatten	
Zeitschaltuhr		Backofen	
Kurzzeituhr		Geschirrschublade	
Gaskochstellen		<b>Behebung kleinerer Störungen .....</b>	<b>37</b>
Elektrische Kochstellen		Hinweis	
<b>Gaskochstellen .....</b>	<b>26</b>	Wichtig	
Energiespartips		<b>Auswechseln von Geräteteilen .....</b>	<b>38</b>
Wichtige Hinweise zu den Gaskochstellen		Sonstiges Zubehör	
Zünden und Funktion der Brenner		Backofenlampe	
<b>Elektrische Kochplatten.....</b>	<b>27</b>	<b>Montageanleitung .....</b>	<b>38</b>
Ratschläge zum Geschirrkau		Aufstellung des Herdes	
Gebrauchshinweise		Wichtige Hinweise	
Energiespartips		Ausrichten des Herdes und zusätzlicher Sockel	
Wichtige Hinweise		Werkseitige Einstellungen	
Besondere Hinweise zur Kochplatte		<b>Gasanschluß.....</b>	<b>39</b>
Bedienung der Kochplatten		Anschluß mit einem beweglichen Rohr	
<b>Backofen .....</b>	<b>28</b>	Inbetriebnahme	
Hinweise zur Verwendung des Backofens		Tabelle Düsen	
Wichtige Hinweise		Umstellung des Gasherds auf eine andere Gasart	
Bedienung		Einstellelemente	
Betriebsarten		<b>Elektrischer Anschluß.....</b>	<b>41</b>
Einschubebenen		<b>Technische Angaben .....</b>	<b>42</b>
Backofenzubehör		<b>Technische Angaben .....</b>	<b>43</b>
Fettfilter			

Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 23.

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

## Sicherheitshinweise

- **Der Herd darf nur von einem vom Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Fachmann, bzw. einem zugelassenen Kundendienst angeschlossen werden. Damit wird sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise finden Sie im Kapitel "Anschlußhinweise".**
- Bei unsachgemäßen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines Stromschlags und Kurzschlusses. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Vor der Aufstellung und Anschluß überzeugen Sie sich, daß die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Herdes übereinstimmen.
- Die Einstellung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Dieser Herd ist nicht an einen Schornstein bzw. Lüftungsschacht angeschlossen. Das Gerät muß gemäß den gültigen Anschlußvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Es muß besonders für ausreichende Entlüftung gesorgt werden.
- Während des Betriebs des Kochgeräts entstehen im Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Kochgeräts. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).
- Beim Kochen oder Braten kann sich überhitztes Fett oder Öl auf dem Kochfeld rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollte der Frittiervorgang nur unter ständiger Kontrolle durchgeführt werden.
- Die Reinigung des Backofens mit Heißdampfgeräten oder Hochdruckreinigern kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb verwenden Sie niemals solche Geräte zum Reinigen des Backofens oder der Kochbrenner.
- Während der Arbeiten bei offener Bedienungsblende oder Reparaturarbeiten muß der Herd vom elektrischen Versorgungsnetz abgeschaltet werden.
- Während des Backofenbetriebs wird die Backofentür heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz (nur bei einigen Modellen) ein drittes Glas eingebaut, das die

Oberflächentemperatur des Sichtfensters der Backofentür senkt.

- Bitte bewahren Sie in der Geschirrschublade des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Säcke, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil sie beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Die Geschirrschublade des Herdes benutzen Sie bitte nur zum Aufbewahren des Backofenzubehörs (niedriges Backblech, Fettpfanne, Fettfilter usw.).
- Elektrische Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder wenn sie in der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluß verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten in geeigneter Entfernung vom Herd gehalten werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen.
- Beachten Sie die genaue Aufstellung der einzelnen Teile des Kochbrenners.
- Kleiden Sie den Backofeninnenraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie Backbleche und sonstiges Geschirr nicht auf den Backofenboden, weil die Verkleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Achtung: Verbrennungsgefahr ist vor allem für Kleinkinder gefährlich, die sich der Gefahren nicht bewußt sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen halten Sie Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd fern, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.
- Die Oberfläche der Heizflächen und die Backofentür werden beim Gebrauch heiß, ebenso die Innenflächen des Backofens, die Heizelemente und die Dunstaustrittsöffnung. Deswegen sollen Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd ferngehalten werden.
- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Deswegen verwenden Sie zum Anfassen des Geschirrs immer Küchentücher oder wärmeisolierende Handschuhe und hantieren Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür mit schweren Gegenständen belastet wird. Deswegen dürfen Sie auf der geöffneten Backofentür nicht sitzen oder auf ihr schwere Gegenstände ablegen.
- Das Typenschild des Geräts mit Angaben über das Gerät und der Aufkleber mit der Gasart, auf die der Herd eingestellt ist, befinden sich am Rand des Backofens und sind sichtbar, wenn die Backofentür geöffnet wird.
- **Das Gerät gehört zur Klasse 2/1.** Bei der Aufstellung zwischen zwei Küchenelemente darf das Gerät beide Seiten der angrenzenden Küchenelemente berühren. Auf einer Seite darf in mindestens 30 cm Entfernung ein hohes Küchenelement aufgestellt werden, das höher ist als das Gerät selbst.
- Die Entfernung zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muß 650 mm bzw. mindestens so groß sein, wie es in der Einbauanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestelle.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.



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.

### Zweckgemäße Verwendung

Der Elektrostandherd ist zur üblichen Zubereitung von Speisen in Haushalten bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!

### Kochmuldenabdeckung

(nur bei einigen Modellen) bevor Sie den die Abdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist.



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.

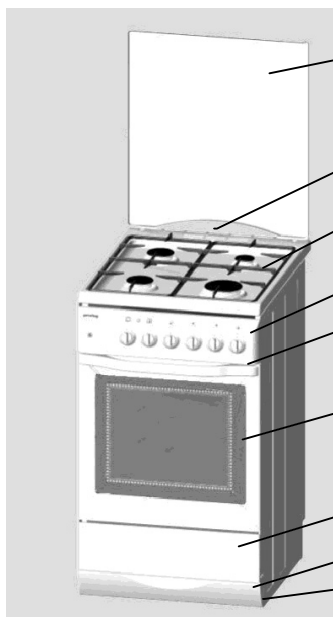
### Wenn Sie Störungen an der Gasinstallation bemerken, oder Gas im Raum riechen:

- schließen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu;
- machen Sie sofort offenes Feuer und Zigaretten aus;
- schalten Sie keine elektrischen Geräte ein (auch nicht das Licht!);
- lüften Sie gut den Raum - öffnen Sie die Fenster!
- rufen Sie umgehend den technischen Kundendienst oder die Gasversorgungsgesellschaft an.

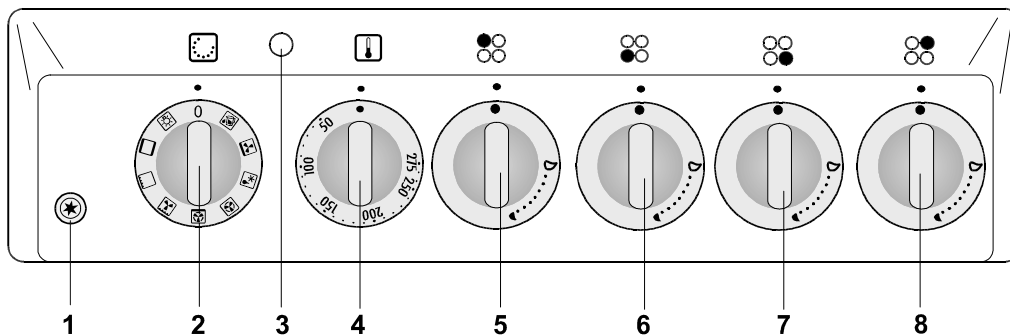
# Gerätebeschreibung

Es ist der Herd mit elektrischem Backofen und mit vier Gasbrennern beschrieben. Abhängig vom Modell kann das Kochfeld auch mit drei Gasbrennern und einer Elektro-

Kochplatte ausgestattet sein, bzw. mit je zwei Gasbrennern und zwei Elektro-Kochplatten.



- Herdabdeckung (nur bei einigen Modellen)
- Dunstaustrittsöffnung
- Kochfläche
- Bedienungsblende
- Backofengriff
- Backofentür mit Sichtfenster
- Geschirrschublade
- Zusätzlicher Untersatz (nur bei einigen Modellen)
- Stellbare Gerätefüße (erreichbar nur, wenn die Geschirrschublade herausgezogen wird), nur bei einigen Modellen



- 1 Drucktaste für elektrischen Gasanzünder (nur bei einigen Modellen)
- 2 Ein/Aus-Schalter und Auswahlknopf für die Backofenfunktion
- 3 Backofen-Kontrolllampe. Leuchtet während der Backofen aufgeheizt wird und erlischt wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4 Backofen-Temperaturwahlschalter
- 5 Kochstellenknopf, hinten links, Normalbrenner
- 6 Kochstellenknopf, vorne links, Normalbrenner
- 7 Kochstellenknopf, vorne rechts, Starkbrenner
- 8 Kochstellenknopf, hinten rechts, Hilfsbrenner  
Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen)

## Elektrische Taktfunkenzündung

(nur bei einigen Modellen)

Die Gasbrenner können mit einer elektrischen Zündkerze angezündet werden, die an jedem Gasbrenner eingebaut ist. Wenn der Druckschalter mit dem \* - Symbol betätigt wird und aus dem Brenner Gas ausströmt, erfolgt die Zündung durch elektrische Funken.

Der elektrische Gasanzünder funktioniert nur, wenn der Stecker des Anschlußkabels in die Steckdose des Versorgungsnetzes eingesteckt ist.

Wenn der elektrische Gasanzünder wegen Stromausfall oder feuchter Zündkerzen nicht funktioniert, kann das Gas mit einem brennenden Streichholz oder einem speziellen Gasanzünder angezündet werden.

# Vor der Inbetriebnahme

## Backofen

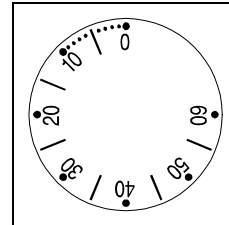
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel! Beim ersten Erhitzen des Backofens wird ein charakteristischer Geruch nach "Neuem" frei, deswegen lüften Sie bitte den Raum ausreichend.

## Zeitschaltuhr

(nur bei einigen Modellen)  
Stellen Sie die genaue Uhrzeit so ein, wie in der speziell beigefügten Gebrauchsanweisung der Zeitschaltuhr beschrieben. Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist für die Verwendung des Geräts notwendig, weil der Backofenbetrieb erst nach Einstellung der Zeitschaltuhr freigeschaltet wird.

## Kurzzeituhr

(nur bei einigen Modellen)  
Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das ungefähr 5 Sekunden dauert.  
Sie können die Zeit mit Verdrehen des Zeiteinstellknopfes im Uhrzeigersinn einstellen, danach drehen Sie den Knopf in die entgegengesetzte Richtung, um die genaue Einstellung durchzuführen.



## Gaskochstellen

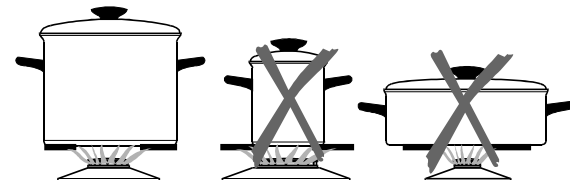
Zur Inbetriebnahme der Gaskochstellen sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

## Elektrische Kochstellen

(nur bei einigen Modellen)  
Schalten Sie die Kochstellen ohne Geschirr für 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit eventuelle Konservierungsrückstände verdampfen können. Damit erreicht die Schutzbeschichtung der Kochstellen ihre größte Festigkeit.

# Gaskochstellen

## Energiespartips

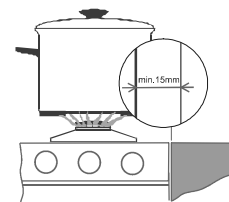


Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3,0 kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm
Mini-Wok Brenner (3,3 kW)	220-240 mm

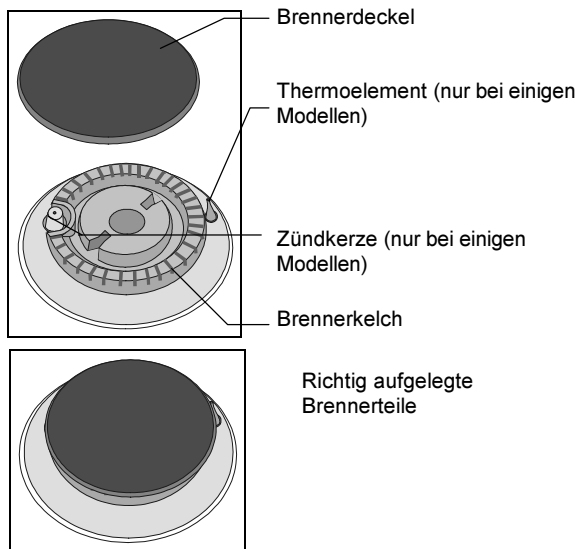
- Wählen Sie die Größe des Kochgeschirrs so aus, daß die Flamme nicht über den Rand des Geschirrs reicht. Beachten Sie die minimale Größe des Kochgeschirrs so wie es auf den Abbildungen gezeigt wird.
- Den Starkbrenner verwenden Sie zum schnellen Erhitzen größerer Mengen, z.B. Wasser. Der Hilfsbrenner ist zum langsamen Erhitzen von Saucen geeignet. Der Normalbrenner ist zum Garen durchschnittlicher Speisemengen bestimmt (Gemüse, Reis, Kartoffeln,...).
- Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochstelle auf den Rippenrost.
- Verwenden Sie Kochtöpfe mit Deckeln, die gut dichten. Dadurch entweicht weniger Wasserdampf und Sie können beträchtlich an Energie einsparen. Wenn die Speise ankocht, stellen Sie zum Weiterkochen die Gasflamme auf die kleinste Kochstufe.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Garraums und Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der kurzen Garzeiten werden auch Vitamine erhalten.

## Wichtige Hinweise zu den Gaskochstellen

- Verwenden Sie die Gaskochstellen nie ohne Kochgeschirr und auch nicht zur Beheizung des Raumes!
- Hinweis! Der Kochtopf muß mindestens 15 mm vom Geräte rand entfernt sein, damit übermäßiges Erhitzen des benachbarten Küchenelements vermieden wird. Das benachbarte Küchenelement darf nicht höher sein als das Geräts.

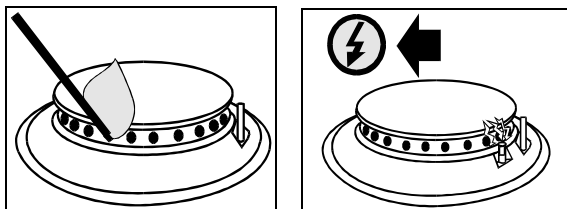


- Achten Sie auf die Sauberkeit der Kochstellen, weil Schmutz ihre Funktion beeinträchtigt.
- Wenn Sie Speisen braun braten möchten, stellen Sie den Brenner zuerst auf die höchste Kochstufe und kochen Sie sodann auf minimaler Kochstufe weiter.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, weil wegen Verdampfung und Überhitzung der Kochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- Bei einigen Gerätetypen sind die Kochstellenbrenner thermoelektrisch gesichert. Wenn die Flamme des Brenners unkontrolliert ausgeht (wegen übergekochter Speisen, Zugluft, usw.) wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen. Damit ist ausgeschlossen, daß das Gas in den Raum strömen kann.
- Wenn die Flamme von thermoelektrisch nicht gesicherten Gasbrennern erlischt, strömt das Gas in den Raum aus!
- Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Achten Sie darauf, daß die Schlitze auf dem Brennerkelch stets frei sind.




### Anzünden und Betrieb der Gas-Kochbrenner

Die Gas-Kochbrenner werden mittels einer Zündelektrode angezündet, die an jedem Brenner eingebaut ist (nur bei einigen Modellen).



#### Einhändiges Anzünden


(nur bei einigen Modellen)

Wenn Sie den Gas-Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Knebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme . Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.




Wenn die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektrode nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden.



#### Beidhändiges Anzünden

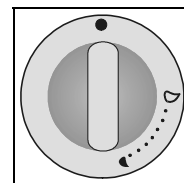
(nur bei einigen Modellen)

Wenn Sie den Gas-Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Knebel 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.

**Wenn die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektrode 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.
- Wenn das Gas im Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, schalten Sie den Brenner ab und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
- Nun können Sie die Flamme zwischen der größten und der kleinsten Leistungsstufe einstellen.
- Einstellungen zwischen  und  sind nicht empfehlenswert. In diesem Bereich ist die Flamme nicht stabil und kann erlöschen.
- Wenn die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang.
- Wenn die Flamme des Gas-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 Gas-Kochbrenner – 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 Brenners den Knebel nach rechts auf die Position  (AUS).

-  Die Gasleitung ist geschlossen  
Höchste Brennstufe
-  Niedrigste Brennstufe



Um kleinere Kochtöpfe sicher auf die Kochstelle aufstellen zu können, legen Sie den kleinen beigelegten Trägerrost auf den Hilfsbrenner.

## Elektrische Kochplatten

### Ratschläge zum Geschirrkau

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am geraden und dicken Boden. Ungleichmäßiger Kochtopfboden erzeugt einen hohen Energieverbrauch und längere Kochzeiten.
- Beim Kauf von Kochgeschirr seien Sie bitte aufmerksam auf die Tatsache, daß oft der obere Durchmesser des Kochtopfes angegeben wird, der gewöhnlich größer ist, als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen kurzer Garzeiten werden auch die Vitamine erhalten.

### Gebrauchshinweise

- Die Wärmeübertragung ist am Besten, wenn der Topfboden und die Kochplatte den selben Durchmesser besitzen und der Topf in die Mitte der Kochplatte aufgestellt wird.
- Kochtöpfe und Pfannen können einen größeren Durchmesser besitzen als die Kochplatten, jedoch dürfen sie

keinen kleineren Durchmesser haben, weil es zu Energieverlusten kommt und Unreinheiten auf der Kochplatte festbrennen können.

- Decken Sie bitte Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit entsprechenden Deckeln zu.
- Für jede Speisemenge verwenden Sie bitte Kochtöpfe von entsprechender Größe. Ein größerer, nur zum Teil gefüllter Kochtopf, verbraucht viel Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Leistungsstufe der Kochplatte und schalten Sie sie am Ende des Kochvorgangs einige Minuten früher aus, damit Sie die Restwärme nutzen können.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, weil wegen Verdampfung und Überhitzung der Kochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist für die Verwendung auf den Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Geschirr aus

feuerfestem Glas mit größerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannung zerspringen.

- Bei Verwendung von speziellem Geschirr beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

### Energiespartips

Der Boden des Kochtopfes oder der Pfanne ist zu dünn und wölbt sich bei Erhitzung aus. Die Folge ist ein größerer Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung.



ungünstig

Der Kochtopf ist zu groß bzw. zu klein. Feuerfestes Glas, das über den Rand der Kochplatte reicht, kann springen. Ein zu kleiner Kochtopf bzw. Topfdeckel, der nicht richtig aufgesetzt wurde, verbraucht unwirtschaftlich Energie.



falsch

Gutes Kochgeschirr. Nachstehend finden Sie einige wichtige Hinweise zum energiesparenden und effizienten Kochen mit Ihrem neuen Standherd und Ihrem Kochgeschirr.



optimal

### Es gilt folgendes Prinzip:

Je besser die Qualität des Kochgeschirrs, umso geringer ist der Energieverbrauch!

### Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochplatten nicht ohne Geschirr ein und verwenden Sie sie nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, daß die Kochplatten und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Heizfläche nicht beschädigt wird.
- **Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochplatten rasch entzünden. Deswegen bereiten Sie bitte Speisen**

mit Fett oder Öl (z.B. pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.

### Besondere Hinweise zur Kochplatte

- Auf der Kochplatte dürfen keine feuchten Kochtöpfe oder mit Wasserdampf bedeckten Topfdeckel abgelegt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Kühlen Sie nie heiße Kochtöpfe auf nichtbenützten Kochstellen ab, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion beschleunigt.

### Bedienung der Kochplatten

Die Kochplatten schalten Sie bitte mit Bedienungsknöpfen ein, die auf der Bedienungsblende angebracht sind. Die Symbole neben den Knöpfen zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochplatte.

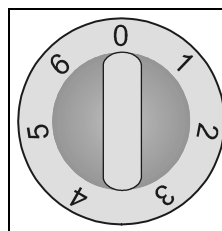
Die Heizleistung der Kochplatten kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochplatte auszuschalten, um die Restwärme auszunützen und somit Energie zu sparen.

In der untenstehenden Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Heizstufen.

**Schnellkochplatten** unterscheiden sich von gewöhnlichen Kochplatten durch die höhere Leistung, das bedeutet, sie werden schneller heiß.

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



Heizstufe	Geeignet für
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1	Wärmeaufrechterhaltung, Fortkochen kleinerer Mengen ( <b>niedrigste Heizleistung</b> )
2	Fortkochen
3	Fortkochen größerer Mengen, Fortsetzung des Bratvorgangs größerer Fleischstücke
4	Braten, Zubereitung von Einbrenne
5	Braten
6	Zum Ankochen, Bräunen, Braten ( <b>höchste Heizleistung</b> )

## Backofen

### Hinweise zur Verwendung des Backofens

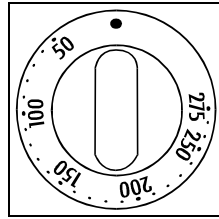
- Verwenden Sie dunkle Backformen, weil die Wärme besonders gut geleitet wird.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wennn das im Rezept oder den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.
- Beim Erhitzen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen kann mit dem Backen mehrerer verschiedener Kuchen oder Pizzas hintereinander viel Energie gespart werden, weil der Backofen schon aufgewärmt ist.
- Gegen Ende einer längeren Backzeit können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs ausschalten und damit Energie sparen, weil Sie die Restwärme nutzen.

### Wichtige Hinweise

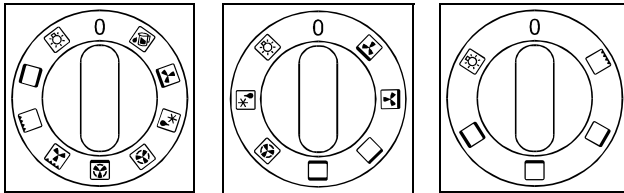
- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Bratpfannen und anderes Geschirr auf den Boden des Backofens, weil der Email des Backofens wegen Hitzeanstauung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte, die aus dem Backblech tropfen, können auf dem Email Flecken verursachen, die nicht entfernt werden können.

## Bedienung

Zur Bedienung des Backofens dienen der Ein/Aus-Knopf, der Backofen-Funktionswahlschalter, sowie der Temperaturwahlschalter.



Temperaturwahlschalter



Ein/Aus-Knopf und der Backofen-Funktionswahlschalter  
(Bitte, berücksichtigen Sie den Knebel Ihres Geräts)

## Betriebsarten

Der Backofen kann unter folgenden Betriebsarten arbeiten.

### Backofenbeleuchtung



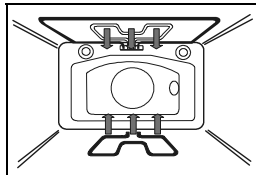
Die Backofenbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, ohne Verwendung anderer Funktionen.

Praktische Verwendung: beim Reinigen des Backofens oder Nutzung der Restwärme am Ende des Back-/Bratvorgangs. Bei allen anderen Betriebsarten schaltet sich die Backofenbeleuchtung nach Einstellung der Betriebsart automatisch ein.

### Ober-/Unterhitze



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

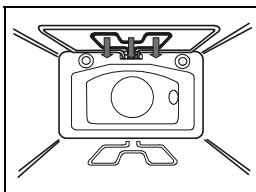


### Grill



Die Hitze wird direkt vom Infra-Grillheizkörper ausgestrahlt, der an der Decke des Backofens angebracht ist.

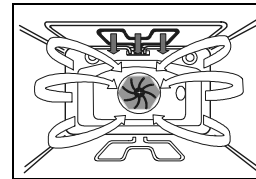
Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen kleinerer Fleischstücke, wie z.B. Steak, Klobassen, Schnitzeln, Koteletten, u.ä. geeignet.



### Grill mit Gebläse



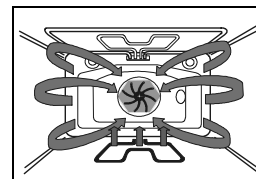
Gleichzeitig sind der Infra-Heizkörper und das Gebläse eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratieren und Überbacken geeignet.



### Heißluft/Unterhitze



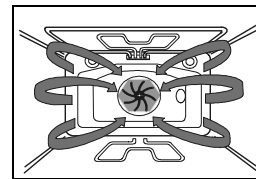
Bei dieser Betriebsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Bei dieser Betriebsart gelingen am Besten feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Einschubebenen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Käseaufbau.



### Heißluft



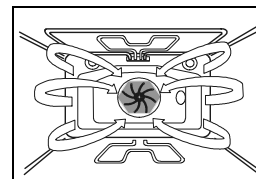
Das Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für ein ständiges Kreisen der Heißluft um den Braten oder das Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten und Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.



### Auftauen



Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Sie wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.

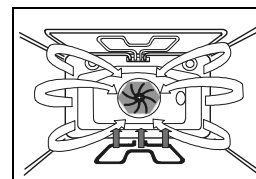


### Unterhitze/Gebläse



Bei dieser Betriebsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Gebläse. Sie ist vor allem zum Backen niedriger Kuchen und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.

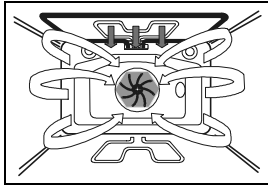
Verwenden Sie bitte die erste Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch an der Oberseite des Backgutes kreisen kann.



### Oberhitze/Gebälse



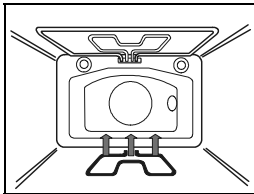
Bei dieser Betriebsart arbeiten die oberen Heizkörper und das Gebläse. Sie ist zum Braten und Backen geeignet, außer für Kuchen mit Obstbelag. Die Orientierungsdaten bez. des Vorheizens, der Wahl der Einschubebene, der Temperatur und der Backzeiten finden Sie in der Tabelle Oberhitze/Unterhitze. Der Backofen ist vorgewärmt, wenn das rote Lämpchen erlischt.



### Unterhitze/Aqua Clean



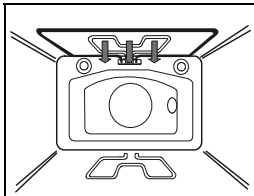
Die Wärme wird vom Heizkörper abgegeben, der an der unteren Seite des Backofens angebracht ist. Diese Betriebsart wählen Sie bitte dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backgutes stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obstbelag). Stellen Sie den Temperatureinstellknopf auf die gewünschte Temperatur. Den unteren Heizkörper - Aqua Clean können Sie auch zum Reinigen des Backofens benutzen. Einzelheiten bezüglich der Reinigung des Backofens finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".



### Oberhitze



Die Wärme wird auf die Speisen nur vom Heizkörper, der an der Decke des Backofens angebracht ist, abgegeben. Diese Betriebsart verwenden Sie dann, wenn Sie die Oberseite der Speisen besser backen möchten (z.B. zum nachträglichen Bräunen).



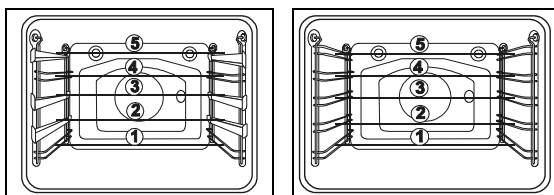
## Einschubebenen

as Zubehör (Rost, niedriges und hochwandiges Backblech) können Sie in den Backofen auf 5 verschiedene Einschubebenen stellen.

In den nachfolgenden Brattabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben.

Beachten Sie bitte, daß die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden!

Die Führungen sind Ausziehführungen, Drahtführungen oder Teleskopausziehführungen (abhängig vom Gerätemodell). Mit Teleskopausziehführungen sind die Einschubebenen 2., 3. in 5. ausgerüstet. Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungen einschieben.



## Backofenzubehör

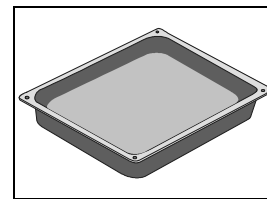
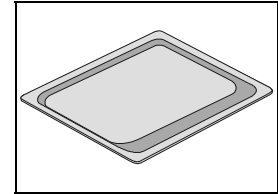
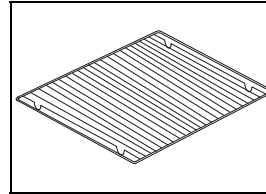
(abhängig vom Modell)

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

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

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

**Achtung:** Das hochwandige Backblech (zum Auffangen von tropfendem Fett) kann nicht in den ersten, unteren Einschub eingeschoben werden.



### Teleskopausziehführungen

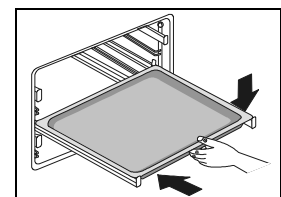
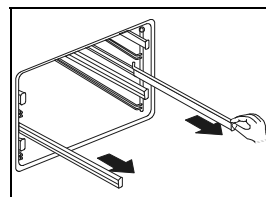
(nur bei einigen Modellen)

**Achtung:** Die Teleskopausziehführungen und andere Zubehörteile werden heiß! Verwenden Sie einen Wärmeisolierhandschuh oder ähnlichen Schutz!

Auf der linken und rechten Seite des Backofeninneren befinden sich Ausziehführungen auf 3 Backebenen. Die Backebenen sind mit drei Teil-Ausziehführungen oder drei Total-Ausziehführungen ausgestattet.

Zum Einschoben des Rostes, Backblechs oder der Fettpfanne ziehen Sie zuerst die Teleskopausziehführungen einer Ebene heraus. Stellen Sie den Rost und das niedrige oder hochwandige Backblech auf die herausgeschobenen Laufschiene und schieben Sie es sodann mit der Hand bis zum Anschlag.

Die Tür des Backofens schließen Sie bitte erst dann, wenn die Teleskopführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.



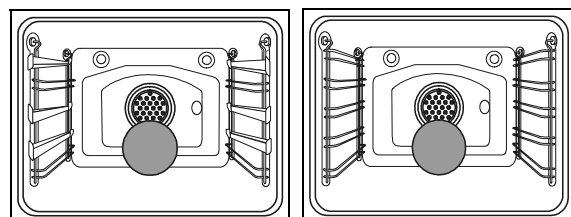
## Fettfilter

(modellabhängig)

Der eingeschobene Fettfilter an der Rückseite des Backofens schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor ungewünschten Verunreinigungen mit Fett.

Beim Braten empfehlen wir die Verwendung des Fettfilters.

Wenn Sie backen, müssen Sie den Fettfilter immer aus dem Backofen herausnehmen! Der eingesetzte Fettfilter kann beim Backen zu schlechten Backergebnissen führen.





## Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze und Heißluft verwenden.

**Beim Backen entfernen Sie bitte immer den Fettfilter aus dem Backofen!**

### Tips

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

### Backen mit Ober-/Unterhitze

- Verwenden Sie nur eine Einschubebene.
- Die Ober-/Unterhitze ist besonders zum Backen von trockenem Backgut, Brot und Bisquit geeignet.
- Verwenden Sie dunkle Backformen. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
- Stellen Sie die Backbleche immer auf den Rost. Wenn Sie das beigelegte Backblech verwenden möchten, entfernen Sie bitte den Rost.
- Das Vorheizen verkürzt die Backzeit. Stellen Sie das Backgut in den Backofen erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, d.h., wenn die Kontrolllampe des Backofens zum ersten Mal erlischt.

### Backen mit Heißluft

- Das Backen mit Heißluft ist besonders zum Backen auf mehreren Ebenen geeignet, für feuchtes Backgut und Obsttorten.
- Sie können auch helle Backbleche verwenden.
- Die Temperatur ist gewöhnlich niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (siehe Backtabelle).
- Beim Backen von feuchtem Backgut in Backformen (Obsttorten) können Sie wegen der hohen Feuchtigkeit gleichzeitig auf höchstens zwei Ebenen backen.
- Verschiedenes Backgut können Sie zusammen backen, wenn die erforderliche Temperatur ähnlich ist.
- Die Backzeiten können beim Backen in mehreren Backformen gleichzeitig verschieden sein. Möglicherweise werden Sie eine Backform früher aus dem Backofen nehmen müssen als eine andere.
- Kleingebäck, wie z.B. Plätzchen, bereiten Sie nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe. Ungleichmäßiges Backgut wird ungleichmäßig braun!
- Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann.

### Tips zum Backen

#### Ist das Backgut durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie bitte den Kuchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Sie können den Backofen ausschalten und die Restwärme nützen.

#### Der Kuchen ist zusammengesackt

Überprüfen Sie bitte zuerst das Rezept. Nächstes Mal verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

#### Der Kuchenboden ist zu hell

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

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

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

## Hinweise zur Backtabelle

- Die Temperaturen sind in Intervallen angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein, falls das Backgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie nächstes Mal die Backtemperatur.
- Die Backzeiten sind Rahmenwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.
- **Fettgedruckte Angaben** zeigen Ihnen die geeignetste Beheizungsart für die jeweilige Art des Backguts.
- Das Sternchen\* bedeutet, daß Sie den Backofen vorheizen sollten.

## Backtabelle

Art des Backguts	Einschub (von unten)	Temp. (in °C)	Einschub (von unten)	Temp. (in °C)	Backzeit (in Min.)
<b>Süßes Backgut</b>					
Marmor-, Napfkuchen	2	160-170	2	150-160	55-70
Kastenkuchen	2	160-170	2	150-160	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	160-170	2	150-160	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	3	150-160	60-80
Obsttorte, Mürbeteig	2	180-190	3	160-170	50-70
Obsttorte mit Guß	2	170-180	3	160-170	60-70
Bisquitorte *	2	170-180	2	150-160	30-40
Streuselkuchen	3	180-190	3	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	3	170-180	3	150-160	50-70
Pflaumenkuchen	3	180-200	3	150-160	30-50
Bisquitrolle *	3	180-190	3	160-170	15-25
Kuchen, Rührteig	3	160-170	3	150-160	25-35
Hefezopf, Hefekranz	2	180-200	3	160-170	35-50
Stollen	2	170-180	3	150-160	45-70
Apfelstrudel	2	180-200	3	170-180	40-60
Buchteln	2	170-180	3	150-160	40-60
<b>Pikantes Backwerk</b>					
Quichen	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Brot	2	190-210	3	170-180	50-60
Brötchen *	2	200-220	3	180-190	30-40
<b>Kleingebäck</b>					
Mürbeteigplätzchen	3	170-180	3	150-160	15-25
Spritzgebäck	3	170-180	3	150-160	20-30
Hefekleingebäck	3	180-200	3	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	3	190-200	3	170-180	20-30
Windbeutel/Eclairs	3	180-190	3	180-190	25-45
<b>Gefrorenes Backgut</b>					
Apfelstrudel, Topfenstrudel	2	180-200	3	170-180	50-70
Käsetorte	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Pommes Frites für den Backofen *	2	200-220	3	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	200-220	3	170-180	20-35

## Braten

Zum Braten können Sie die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.  
Welche Beheizungsart für das jeweilige Geschirr am geeignetsten ist, erkennen Sie am **fettgedruckten Text** in der Brattabelle.

**Beim Braten empfehlen wir die Verwendung des Fettfilters (modellabhängig).**

### Tips 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. Für sehr große Bratenstücke verwenden Sie den Rost zusammen mit der hochwandigen Fettpfanne, die zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und Fettes dient.

### Hinweise zum Braten

- In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, Einschubebene und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.
- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.
- Während des Bratens geben Sie bitte so viel Flüssigkeit zu, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, daß der Braten bei längeren Bratzeiten des

öftern kontrolliert und ihm Flüssigkeit zugegeben werden sollte.

- Wenden Sie bitte den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten, zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und zur Kondensbildung an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der das Funktionieren des Gerätes nicht beeinflusst. Nach Beendigung des Bratvorgangs trocknen Sie bitte mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie die Fettpfanne eine Ebene tiefer ein. Sie können beide auf die Teleskopführungen stellen bzw. in die Ausziehführungen oder Drahtführungen des Backofens einschieben.
- **Kühlen Sie bitte die Speisen nicht im geschlossenen Backofen ab, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.**

## Brattabelle

Fleischart	Gewicht (in g)	Ebene (von unten)	Temp. (in °C)	Niveau (von unten)	Temp. (in °C)	Bratzeit (in Min.)
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Rinderbraten	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef mittelt	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef durch	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
<b>Schweinefleisch</b>						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Hackbraten	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalbschaxen	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Wild</b>						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Wildschweinekeule	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
<b>Geflügel</b>						
Hähnchen, ganz	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Pute, Truthahn	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Fisch</b>						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

## Grillen und Überbacken

- Beim Grillen sollten Sie besonders vorsichtig sein. Wegen der hohen Temperatur des Infra-Heizkörpers werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß, deswegen verwenden Sie bitte Wärmeisolerhandschuhe und spezielle Fleischzangen!
- Aus durchstochenem Fleisch kann heißes Fett spritzen (z.B. aus Klobassen). Um Verbrennungen der Haut oder der Augen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden bitte Fleischzangen.
- Kontrollieren Sie die ganze Zeit den Grillvorgang. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
- Erlauben Sie nicht, daß sich Kinder in der Nähe des Grills aufhalten.

Das Grillen mit dem Infra-Heizkörper ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Klobassen, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsschnitten) oder Toasts und zum Überbacken geeignet.

### Hinweise zum Grillen

- Grillen Sie immer mit geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Grilltemperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeit sehr von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig ist, kann es zu Abweichungen kommen.
- Beim Braten empfehlen wir die Verwendung des Fettfilters (modellabhängig).
- Heizen Sie den Infra-Heizkörper ungefähr 3 Minuten vor.
- Wenn Sie auf dem Rost grillen, pinseln Sie ihn bitte mit Öl ein, damit das Fleisch nicht kleben bleibt.
- Legen Sie flache Fleischstücke auf den Rost. Stellen Sie die Fettpfanne unter den Rost, damit sie das tropfende Fett und

den Fleischsaft auffängt. Stellen Sie beides auf die Teleskopführungen bzw. schieben Sie sie in die Ausziehführungen oder Drahtführungen des Backofens ein.

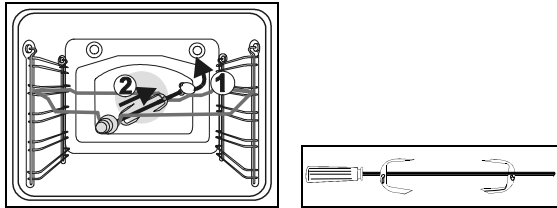
- Nach der Hälfte der Grillzeit, wenden Sie das Fleisch. Flache Fleischstücke wenden Sie nur einmal, größere mehrmals. Zum Wenden verwenden Sie bitte Fleischzangen, damit aus dem Fleisch nicht zuviel Fleischsaft entweicht.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun, als helles Schweine- oder Kalbsfleisch.
- Nach jedem Grillvorgang reinigen Sie bitte den Backofen und das Zubehör, damit der Schmutz nächstes Mal nicht festbrennen kann.

### Grillen auf dem Drehspieß

(nur bei einigen Modellen)

- Die Drehspießgarnitur besteht aus einem Drehspieß mit abnehmbarem Griff und zwei Fixiergabeln mit Feststellschrauben zum Festmachen des Fleisches.
- Bei Verwendung des Drehspießes schieben Sie bitte zuerst das Grillgestell in den 4. Einschub von unten.
- Stecken Sie das vorbereitete Fleisch auf den Drehspieß und bohren Sie auf beiden Seiten die beigelegten Gabeln in das Fleisch, damit es gut fixiert wird. Schrauben Sie anschließend die Feststellschrauben auf den Gabeln fest.
- Montieren Sie den Griff auf die Vorderseite des Drehspießes. Den spitzen Teil des Drehspießes stecken Sie in die Öffnung auf der rechten Seite der Backofenhinterwand, die mit einer drehbaren Klappe geschützt ist. Den Vorderteil des Drehspießes stellen Sie auf den niedrigsten Teil des Grillgestells, bis er ordentlich aufliegt.
- Einen Einschub tiefer stellen Sie bitte den hochwändigen Bräter zum Auffangen des tropfenden Fettes und Fleischsaftes.

- Betätigen Sie den Drehspieß mit der Funktionsauswahl "Grillen".
- Der Infra-Heizkörper arbeitet thermostatisch und nur wenn die Backofentür geschlossen ist.
- Bevor Sie die Backofentür schließen, schrauben Sie bitte den Handgriff des Drehspießes ab.



### Grilltabelle

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschub (von unten)	Temp. (in °C)	Temp. (in °C)	Grillzeit (in Min.)
<b>Fleisch und Klobassen</b>					
2 Rinderfiletsteaks, blutig	400	5	230	-	14-16
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	5	230	-	16-20
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	5	230	-	20-23
2 Schweinenackensteaks	350	5	230	-	19-23
2 Koteletts	400	5	230	-	20-23
2 Kalbsschnitzel	700	5	230	-	19-22
4 Lammkoteletts	700	5	230	-	15-18
4 Grillwürste	400	5	230	-	9-14
2 Scheiben Leberkäse	400	5	230	-	9-13
1 Hähnchen, halbiert	1400	3	-	210-220	28-33 (1. Seite) 23-28 (2. Seite)
<b>Fisch</b>					
Lachsscheibe	400	4	230	-	19-22
Fisch in Alu-Folie	500	4	-	220	10-13
<b>Toast</b>					
4 Weißbrotscheiben	200	5	230	-	1,5-3
2 Mischbrotscheiben	200	5	230	-	2-3
Belegte Toastbrote	600	5	230	-	4-7
<b>Fleisch/Geflügel</b>					
Ente*	2000	1	-	150-170	80-100
Hähnchen *	1000	3	-	160-170	60-70
Schweinebraten	1500	3	-	140-160	90-120
Schweineschulter	1500	3	-	140-160	100-180
Schweinschaxen	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/Rinderfilet	1500	3	-	170-180	40-80

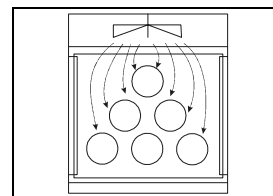
\* nach Wunsch kann auch der Drehspieß verwendet werden.

### Einkochen


Zum Einkochen verwenden Sie die Unterhitze zusammen mit dem Gebläse

- Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie immer vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Es dürfen keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldeckeln verwendet werden. Die Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die selbe Größe besitzen, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein. Auf den Bräter können gleichzeitig bis zu 6 Einlitergläser gestellt werden.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel.
- Füllen Sie in den hochwandigen Bräter ungefähr 1 Liter Wasser, damit die notwendige Feuchtigkeit im Backofen entstehen kann. Stellen Sie die Einmachgläser so in den Backofen, daß sie die Backofenwände nicht berühren (siehe Skizze). Eine Schicht feuchten Papiers, das Sie auf die Gläser stellen, schützt die Gummiringe.


- Schieben Sie den hochwandigen Bräter mit den Einmachgläsern in den 2. Einschub von unten. Drehen sie den Funktionswahlschalter auf die Position Unterhitze/Gebläse und den Temperaturwahlschalter auf 180°C. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie so lange ein, bis die Flüssigkeit in den Einmachgläsern perlt. Berücksichtigen Sie die Einkochzeiten aus der Einkochtabelle.



## Einkochtabelle

Art der Lebensmittel	Menge	Unterhitze / Gebläse 180°C, bis zum Aufkochen 	Nach dem Aufkochen	Ruhezeit im Backofen
<b>Obst</b>				
Erdbeeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	ausschalten	15 Min.
Steinfrüchte	6x1 Liter	ca. 30 Min.	ausschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 30 Min.	ausschalten	35 Min.
<b>Gemüse</b>				
Saure Gurken	6x1 Liter	30-40 Min.	ausschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30-40 Min.	auf 130°C 60-90 Min. einstellen	30 Min.

### Auftauen

Mit Luftzirkulation im Backofen können Sie das Auftauen von eingefrorenen Lebensmitteln beschleunigen. Zu diesem Zweck stellen Sie den Backofen auf "Auftauen" ein .

Hinweis: Bei ungewollter Betätigung des Temperaturwahlschalters leuchtet die Backofen-Kontrollleuchte auf, die Heizkörper sind jedoch nicht eingeschaltet.

- Zum Auftauen sind Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Fleisch und Geflügel tauen Sie bitte im Backofen aus Hygienegründen nicht auf.
- Wenn möglich, wenden Sie die Lebensmittel öfters um oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig aufgetaut werden.

## Reinigung und Pflege

Der Herd darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruckheißdampfgerät gereinigt werden. Vor der Reinigung schalten Sie bitte den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen.

### Gehäusevorderseite

Zum Reinigen und Pflege dieser Oberflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie dabei die Anweisungen der Hersteller. Verwenden Sie bitte keine groben Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder Topfschwämme, die Kratzer verursachen können.

### Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(nur bei einigen Modellen)

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

### Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

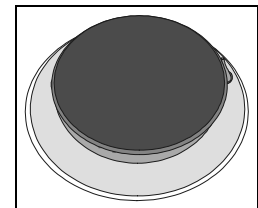
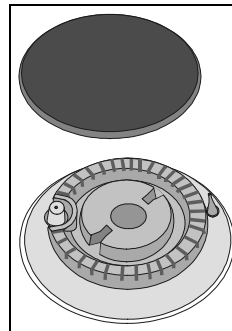
(nur bei einigen Modellen)

Schalter und Türgriff reinigen Sie bitte mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind. temps. Ce processus est de nature physique et ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détersif spécial pour l'acier. Les détersifs abrasifs pour nettoyer les récipients sont déconseillés, car ils abîment la surface.

### Gaskochstellen

Zum Reinigen des Rippenrostes, der Kochmulde und der Brennerteile verwenden Sie bitte heißes Wasser mit etwas Spülmittel. Nicht im Geschirrspülgerät reinigen. Reinigen Sie das Thermoelement und die Zündkerze mit einer kleinen weichen Bürste. Diese Teile müssen tadellos sauber sein, da nur dadurch die Funktionsfähigkeit gewährleistet ist. Reinigen Sie den Brennerkelch und den Brennerdeckel. Achten Sie besonders darauf, daß die Gas-Austrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind.

**Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile gut ab und montieren Sie sie zurück. Bei schief aufliegenden Teilen ist das Anzünden der Brenner erschwert.**



**Hinweis:** Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Wegen hoher Temperaturen ist eine Farbveränderung nicht vermeidbar, was jedoch nicht die Funktion der Brenner beeinflusst.

### Kochplatten

**Die Umgebung der Kochplatten** reinigen Sie bitte mit warmem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels. Hartnäckige Verunreinigungen weichen Sie vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.

Immer, wenn eine Kochplatte verschmutzt sind, reinigen Sie gründlich **alle Kochplatten**. Wenn sie weniger verschmutzt sind genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Spülmittels zu reinigen. Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie mit Reinigungsmittel getränkte Stahlwolle. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit, schaden den Kochplatten. Deswegen sollen sie immer rein und trocken gehalten werden.


Zur **Pflege der Kochplatten** verwenden Sie gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochstelle etwas aufgewärmt ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.

**Die Kochplattenringe sind aus rostfreiem Stahl** und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Metall entfernen.

Agressive Hilfsmittel zur Geschirreinigung sind nicht zur Reinigung dieser Ringe geeignet, weil sie Kratzer verursachen.

## Backofen

Sie können den Backofen klassisch reinigen (mit Reinigungsmitteln, Backofenspray). Zur regelmäßigen Reinigung des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgendes Verfahren:

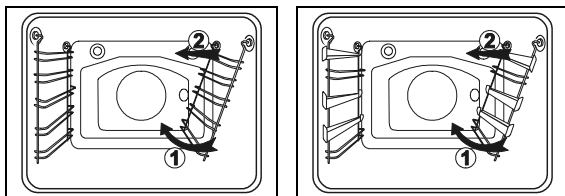
Drehen Sie den Funktionswahlknebel des abgekühlten Backofens in die Position . Stellen Sie den Temperatureinstellknebel auf 50°C. Gießen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und stellen Sie es in die untere Führung. Nach dreissig Minuten weichen die Speisereste auf dem Email im Inneren des Backofens auf und Sie können diese mit einem feuchten Tuch abwischen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Der Backofen soll vor jeder Reinigung abgekühlt sein.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach der Behandlung den Backofen gründlich mit reinem Wasser ab, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie nie aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä..
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen mit Backofenreinigungssprays nicht in Kontakt kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen führen kann. Dasselbe gilt für den Thermostatfühler (wenn der Herd über eine Uhr mit Sonde verfügt) und die sichtbaren Heizkörper an der Backofendecke.
- Beim Kauf und Dosierung der Reinigungsmittel denken Sie bitte an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller.

### Demontage der Draht- und Teleskopausziehführungen

**Bemerkung:** Die Herausnahme der Teleskopausziehführungen aus dem Backofen ist von der Ausführung der Teleskopausziehführung abhängig. Wegen besserer Reinigung der Backofenseitenwände können Sie die Draht- und Teleskopausziehführungen herausziehen. Die unteren Führungen drehen Sie nach innen und ziehen sie oben aus den Öffnungen heraus. Reinigen Sie die seitlichen Roste zusammen mit den Teleskopausziehführungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Die Teleskopausziehführungen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Achtung: die Teleskopausziehführungen dürfen nicht geölt werden. Hängen Sie die Führungen einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie sie wieder hinunter.



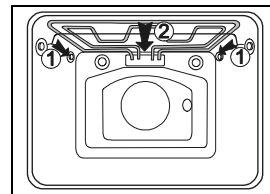
### Reinigung der Backofendecke

- Vor dem Absenken des Infra-Heizkörpers müssen Sie den Herd unbedingt aus dem elektrischen Versorgungsnetz mit Herausdrehen der Sicherung oder Abschalten des Hauptschalters ausschalten.
- Der Infra-Heizkörper muß abgekühlt sein, es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Der Infra-Heizkörper darf in gesenktem Zustand nicht verwendet werden!

Wegen der einfacheren Reinigung der Backofendecke ist in einige Geräte ein schwenkbarer Deckenheizkörper bzw. ein Infra-Heizkörper eingebaut.

Vor dem Reinigen des Backofens entfernen Sie bitte die Backbleche, den Rost und die Führungen und entriegeln Sie darauf mit einem geeigneten Werkzeug (z.B. mit einem Messer oder Schraubenzieher) den Querstab, sodaß er aus der Halterung auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt (siehe Bild). Dabei halten Sie mit der anderen Hand den Heizkörper, der sich auf der Vorderseite löst und von der Backofendecke weggeschoben werden kann.

Nach der Reinigung schieben Sie den Heizkörper einfach zurück, damit der Querstab wieder in seine Halterungen einrasten kann.



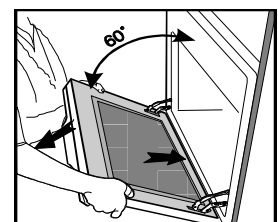
### Abnehmen und Wiedereinbau der Backofentür

(nur bei einigen Modellen)

Öffnen Sie gänzlich die Backofentür. 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. Darauf schließen Sie die Backofentür bis zur Hälfte (siehe Bild) und ziehen sie sanft heraus. Bauen 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. Dabei achten Sie darauf, daß die Einkerbungen an den unteren Scharnierträgern auf die untere Wand des Backofens einrasten. Wenn Sie die Tür ganz öffnen, nehmen Sie die Klemmen von den Blättern der oberen Scharnierträgern ab und schieben Sie sie in die waagrechte Lage zurück.



1 Türscharnier während der üblichen Verwendung



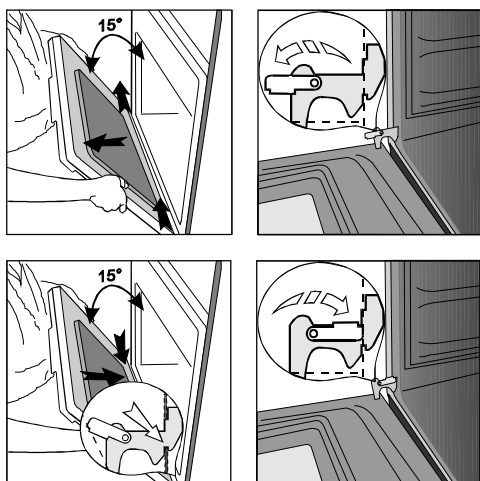
2 Türscharnier während des Abnehmens

## Abnehmen und Wiedereinbau der Backofentür mit einachsigen Scharnier

(nur bei einigen Modellen)

Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Abnahmesperre bis zum Anschlag zurück (Bild 1). Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf die Halterungen aufsitzen. Bei ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) heben Sie ein wenig die Tür an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Bild 2). Der Wiedereinbau der Tür verläuft in umgekehrter Richtung. 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 die Einkerbungen einschnappen können (Bild 3). Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind. Öffnen Sie darauf gänzlich die Tür und wenden Sie die Abnahmesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Darauf schließen Sie langsam die Tür und kontrollieren, ob sie sich richtig schließt (Bild 4). Wenn sich die Tür nicht richtig öffnet oder schließt überprüfen Sie bitte, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

**Achtung:** Achten Sie darauf, daß die Klemmen der Türscharniere nicht springen, weil es wegen der starken Federkraft zu Verletzungen kommen kann.



## Zubehör

Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.ä., reinigen Sie bitte mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

## Spezialemail

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

## Fettfilter

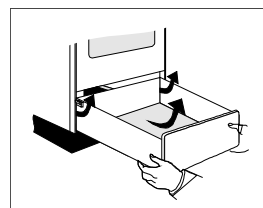
Wir empfehlen Ihnen, den Fettfilter nach jeder Anwendung mit einer weichen Bürste in heißem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen oder ihn in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Vor dem Reinigen in der Geschirrspülmaschine weichen Sie den Fettfilter gut ein.

## Geschirrschublade

(nur bei einigen Modellen)

Die Geschirrschublade ist vor ungewünschtem Öffnen gesichert. Wenn Sie die Geschirrschublade öffnen möchten, müssen Sie sie ein bißchen anheben. Wenn Sie sie aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie sie zuerst bis zum Anschlag, heben sie etwas an und ziehen sie anschließend heraus. In der Geschirrschublade des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden.

Bei einigen Geräten schieben Sie die Geschirrschublade so ein, daß das untere hintere Gleitstück der Geschirrschublade in die Führung des Herdes eingeschoben wird. Wenn die Geschirrschublade Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie sie so ein, daß Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und die Geschirrschublade zuschieben.



## Behebung kleinerer Störungen

- Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen stellen eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer dar.
- Vor Beginn der Reparaturarbeiten muß der Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz abgeschaltet werden und zwar mit Abschalten der Sicherung oder mit Entfernen des Anschlußkabels aus der Steckdose.
- Unsachgemäße Eingriffe und Reparaturen des Herdes können einen elektrischen Schlag oder Kurzschluß verursachen, deswegen sollten Sie Reparaturen niemals selbst durchführen. Solche Arbeiten überlassen Sie bitte einem Fachmann oder dem technischen Kundendienst.

### Hinweis

Im Falle von Funktionsstörungen des Geräts überprüfen Sie, ob Sie anhand dieser Gebrauchsanweisung die Ursachen selbst beseitigen können.

### Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit **ist nicht kostenlos**, wenn das Gerät wegen **unsachgemäßer Verwendung** nicht richtig funktioniert. **Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, daß sie immer erreichbar ist. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie mit ihm auch die Gebrauchsanweisung weiter.**

Nachfolgend finden Sie einige Ratschläge bezüglich der Behebung von Störungen.

### Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder schaltet sich unkontrolliert ein oder aus.

Im Falle eines fehlerhaften Funktionierens der Zeitschaltuhr, schalten Sie den Herd für einige Minuten aus dem elektrischen Netz aus (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus), wonach Sie ihn wieder an das elektrische Netz anschließen und die genaue Uhrzeit einstellen.

### Das Display der Zeitschaltuhr blinkt

Es ist zu einer Stromunterbrechung gekommen oder der Herd wurde gerade an das elektrische Netz angeschlossen. Alle eingestellten Zeiten sind gelöscht.

Stellen Sie die genaue Zeit ein, damit der Backofenbetrieb freigeschaltet wird.

Nach Beendigung des Automatikbetriebs schaltet der Backofen ab, die Uhrzeit wird angezeigt und ein zeitbegrenzt akustisches Signal ertönt. Nehmen Sie die Speise aus dem Backofen und stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturwahlschalter in die Ausgangsposition. Wählen Sie die Funktion "manuell" aus, damit Sie den Backofen auf übliche Weise verwenden können (ohne Programmierung).

#### Die Funktionskontrolllampe leuchtet nicht...

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat sich die Haussicherung ausgeschaltet?
- Haben Sie den Temperaturschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?

#### Die Haussicherung schaltet mehrmals aus...

- Rufen Sie den technischen Kundendienst oder einen Fachmann an!

#### Die Backofeninnenbeleuchtung funktioniert nicht...

- Der Wechsel der Backofenlampe ist im Kapitel "Auswechseln von Geräteteilen" beschrieben.

#### Der Backofen wird nicht heiß...

- Hat die Haussicherung abgeschaltet?
- Haben Sie den Temperaturschalter bzw. den Funktionswahlschalter des Backofens richtig eingestellt?

#### Das Backgut ist nicht durchgebacken...

- Haben Sie den Fettfilter entfernt?
- Haben Sie die Hinweise und Ratschläge aus dem Kapitel "Backen" beachtet?
- Haben Sie genau die Hinweise aus der Backtabelle befolgt?

#### Die Brenner brennen nicht gleichmäßig ...

- Ein Fachmann sollte die Gaseinstellung überprüfen!

#### Die Flamme des Brenners verändert sich plötzlich, beim Anzünden des Brenners benötigt muß längere Zeit der Zündknopf gehalten werden ...

- Bauen Sie die Brennerteile richtig zusammen!

#### Die Flamme erlischt nachdem sie angezündet wurde ...

- Halten Sie die Drucktaste der elektrischen Funkenzündung etwas länger.
- Bevor Sie den Kochstellenknopf loslassen, drücken Sie ihn etwas fester.

#### Der Brennerrost hat seine Farbe verändert ...

- Das ist eine übliche Erscheinung wegen der hohen Temperaturen; reinigen Sie den Rost mit einem Metallreiniger.

#### Die elektrische Zündvorrichtung funktioniert nicht mehr, die Brennerdeckel sind unansehnlich...

- Reinigen Sie vorsichtig die Öffnung zwischen der Zündkerze und dem Brenner.
- Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.

## Auswechseln von Geräteteilen

#### Die Backofenlampenfassung steht unter Spannung. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

Vor dem Auswechseln der Backofenlampe schalten Sie unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen.

#### Sonstiges Zubehör

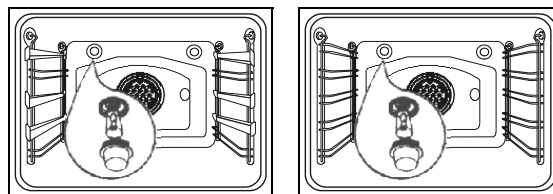
Sie können den Rost, die Backbleche und das übrige Zubehör beim Kundendienst bestellen. Dazu geben sie bitte Code und Typ bzw. das Modell des Geräts an. Die Bedienungsknöpfe können einfach abgezogen und ausgewechselt werden.

#### Backofenlampe

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

Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Daraufhin schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf ihren Platz.

**Die Lampe ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie die Garantie nicht!**



## Montageanleitung

#### Aufstellung des Herdes

- Die Aufstellung und der Anschluß des Herdes müssen gemäß den gültigen Vorschriften vorgenommen werden. **Besonders wichtig ist eine ausreichende Belüftung.**

#### Wichtige Hinweise

- **Der Anschluß darf nur von einem vom Gasversorgungsunternehmen bzw. einem vom Kundendienst autorisierten Fachmann durchgeführt werden.**
- Der Raum, in welchem der Herd verwendet wird, muß regelmäßig gut gelüftet werden.
- Die Gaseinstellung ist aus dem Etikett neben dem Typenschild des Herdes ersichtlich.
- Überzeugen Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gas und Druck) mit der Ausführung des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät wird nicht an eine Rauchabzug-Anlage (Rauchfang) angeschlossen. Es muß gemäß den gültigen Einbau- und Anschlußvorschriften angeschlossen werden. Besonders Augenmerk gilt den Belüftungsanforderungen.
- Die Entfernung zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in

der Gebrauchsanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.

- Der Herd ist zum Einbau zwischen zwei Möbelementen geeignet (Klasse 2/1). Auf einer Seite darf das Gerät neben ein Möbelement gestellt werden, das höher ist als der Herd. Die Entfernung zu einem Hochschrank oder zur Wand in waagrechter Linie soll mindestens 300 mm betragen. An der anderen Seite des Geräts darf nur ein Möbelement von gleicher Höhe aufgestellt werden. Hängende Möbelemente dürfen nur so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsprozeß nicht behindern. Die kleinste Entfernung 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 technischen Kundendienst oder das Gaswerk an. Der Gasinstallateur wird das Gerät schnell und sachkundig auf die Gasart umstellen, die sie verwenden.**
- Auch alle anderen Eingriffe am Gerät, die nur mit Verwendung von Werkzeugen möglich sind, dürfen nur von einem zugelassenen Service-Techniker durchgeführt werden.

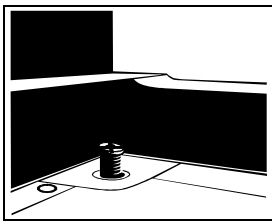


## Ausrichten des Herdes und zusätzlicher Sockel

(nur bei einigen Modellen)

Die Höhe des Herdes mit Sockel beträgt 90 cm, ohne Sockel 85 cm. Auf dem Sockel sind links und rechts hinten zwei Rollen angebracht, die ein leichteres Verschieben des Herdes erlauben. 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 die angrenzenden Möbel angepaßt werden kann.

Die Einstellfüße sind erst dann erreichbar, wenn die Geschirrschublade aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer geschraubt werden, bis sich das Gerät in waagrecht Lage befindet. Die Einstellfüße können Sie müheloser drehen, wenn Sie den Herd zur Entlastung ein wenig kippen. Der zusätzliche Sockel kann so entfernt werden, daß Sie an der unteren Seite 4 Schrauben aufschrauben, mit welchen der Sockel an die Seitenwände des Herdes befestigt ist. In diesem Fall verlagern Sie die Einstellschrauben und bringen sie links und rechts an den unteren vorderen Träger des Herdes an. Richten Sie den Herd in die waagrechte Position aus, wie oben beschrieben. Einige Herde haben unten 4 Einstellschrauben (zwei vorne und zwei hinten), die zur Ausrichtung auf unebenen Böden bzw. zur Höhenausrichtung des Herdes an die benachbarten Möbel dienen.



## Werkseitige Einstellungen

Die Gasherde sind geprüft und mit dem Zeichen CE gekennzeichnet.

Die Gasherde werden versiegelt mit der Einstellung für Erdgas H oder E (20 mbar) oder Flüssiggas (50 ali 30 mbar) geliefert. Die Angaben befinden sich auf dem Typenschild, das sich auf der Innenseite des Backofens befindet und sichtbar wird, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Die Belastungen und Gasdurchgänge der einzelnen Brenner sind aus der unten angeführten Tabelle ersichtlich.

Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Austausch der Düsen notwendig. Die diesbezüglichen Angaben sind in der Tabelle angegeben.

In Reparaturfällen, oder wenn ein Siegel beschädigt ist, müssen die Funktionsteile noch einmal geprüft und gemäß den Installationsanweisungen erneut versiegelt werden.

Die Funktionsteile sind: Vollbrand-Festdüse und Kleinbrand-Einstelldüse.

Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher und drücken Sie sie sanft nach unten.

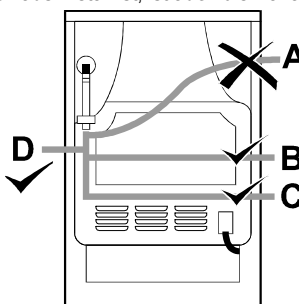
## Gasanschluß

- Der Gasherd ist mit einem Gasanschluß auf der rechten Geräteseite ausgestattet mit einem Außengewinde EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.), das auf dem Gerät mit einer nichtmetallischen Dichtungsscheibe abgedichtet ist.
- Während des Anschlusses muß der Anschluß R 1/2 festgehalten werden, damit er sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlußverbindungen werden Dichtungen aus Metall oder Nichtmetall verwendet. Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Gebrauch geeignet.
- Bei einer Verbindung mit einer nichtmetallischen Dichtung, darf sich ihre Dicke nicht um mehr als 25% deformieren.
- Schließen Sie das Gerät an den Flüssiggasanschluß nur mit einem attestierten beweglichen Schlauch an. Der Schlauch darf die Unterseite des Geräts, bzw. die Hinterwand und die Decke des Backofens nicht berühren.
- Schließen Sie das Gerät nach den Vorschriften des örtlichen Gasversorgungsunternehmens an.

**Wichtig:** Nach dem Anschluß des Gasherdes muß die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.

### Anschluß mit einem beweglichen Rohr

Wenn Sie das Gerät mit einem beweglichen Rohr anschließen; ist die mit A gekennzeichnete Rohrführung nicht erlaubt. Wenn der Anschlußschlauch aus Metall ist, ist auch die Variante A zulässig.



## Inbetriebnahme

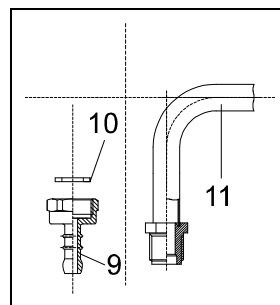
Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung in Betrieb.

Zünden Sie alle Brenner an und überprüfen Sie die Stabilität der Flammen bei hoher und niedriger Einstellung. Stellen Sie, wenn nötig, die Luftzufuhr ein.

Danach erklären Sie dem Benutzer die Funktion und die Bedienung des Geräts und übergeben Sie ihm die Gebrauchsanweisung.

### Flüssiggasanschluß

- 9 Rohransatz für Flüssiggas (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)
- 10 Dichtung (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)
- 11 Anschluß EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)



## Tabelle Düsen

Gasart, Gasdruck		Hilfsbrenner				Normalbrenner		Großbrenner		Mini Wok	
		Standard		Express		max	min	max	min	max	min
Wobbezahl		max	min	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	3,3	1,56
	Gasverbrauch(l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Düsenkennzeichnung	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•
	Düsen-Ident.Nr	162081		162082		162083		162084		162086	
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	3,3	1,56
	Gasverbrauch(g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4
	Düsenkennzeichnung	46	25/20	44	25/20	62	29/25	79	37/31	83	50/50
	Düsen-Ident.Nr	162097		162098		162100		162101		162104	
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	3,3	1,56
	Gasverbrauch(l/h)	113	39,9	113	39,9	210,4	50,9	330	84,1	365,4	172,7
	Düsenkennzeichnung	85	•	83	•	114	•	145	•	142	•
	Düsen-Ident.Nr	162111		162112		162114		162115		162118	

Flüssiggas-Düsen sind eingebaut. Für Stadtgas und Erdgas müssen sie an der Rohrritze gemäß dem Gasdurchgang eingestellt werden (max. 1,5 Umdrehungen aufschrauben).

\*Die Brennerkapazitäten sind für den unteren kalorischen Wert des Gases angegeben Hs.

Die Düsenbezeichnung für das Minimum ist vom Hersteller abhängig. Die erste Nummer im Paar gilt für IMIT, die zweite für COPRECI.

**Hinweis: Diese Arbeiten dürfen nur von einem vom Gaswerk bzw. Kundendienst autorisierten Fachmann durchgeführt werden!**

## Umstellung des Gasherds auf eine andere Gasart

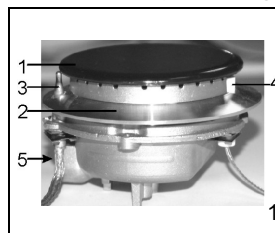
- Vor der Umstellung auf eine andere Gasart, muß das Gerät nicht aus seiner Lage herausgezogen werden.
- Vor der Umstellung schalten Sie das Gerät vom elektrischen Strom ab.
- Wechseln Sie die bestehenden Düsen mit entsprechenden Düsen für die neue Gasart aus (siehe Tabelle).
- Die Düse für minimale Wärmebelastung schrauben Sie solange auf oder zu, bis Sie die minimale Wärmebelastung erreicht haben.
- Die Düse für minimale Wärmebelastung sollten jedoch nicht um mehr als 1,5 Drehungen aufgeschraubt werden.
- **Nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart** überkleben Sie den alten Aufkleber mit Angaben über die Umstellung des Geräts (auf dem Typenschild) mit einer entsprechenden neuen Etikette.
- Nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart überprüfen Sie das Gerät auf Dichtheit.

## Einstellelemente

Die Einstellelemente der Kochbrenner sind nach der Demontage der Bedienblende erreichbar, die Einstellelemente des Backofen- und des Gas-Infrabrenners nach der Demontage des Bedienfeldes und der Brenner.

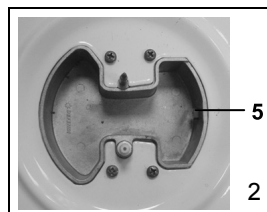
- Nehmen Sie den Trägerrost und die Brennerdeckel mit Brennerkelch ab.
- Ziehen Sie die Bedienungsknöpfe ab.
- Schrauben Sie die unteren Feststellschrauben der Bedienblende ab und nehmen Sie sie herunter.

## Kochbrenner (Zeichnung 1)



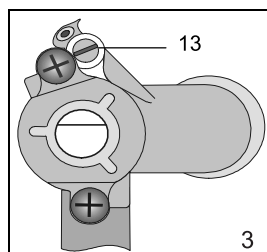
- 1 Deckel des Brennerkelches
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement (nur bei einigen Modellen)
- 4 Zündkerze
- 5 Düse

## Mini Wok (Zeichnung 2)



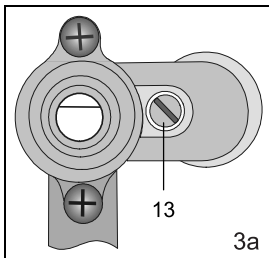
- 5 Düse

## Gesicherter Gashahn (Zeichnung 3)



- 13 Kleinbrand- Stellschraube

### Nicht gesicherter Gashahn (Zeichnung 3a)



13 Einstellschraube für minimale Wärmebelastung

Elemente, die Sie bei der Umstellung auf eine andere Gasart auswechseln bzw. einstellen müssen.

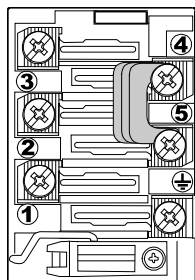
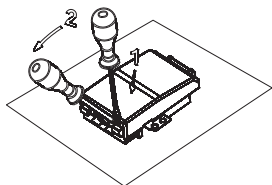
Kochbrenner	Nummer der Zeichnung	Bezeichnung des Elements
Nennwärmebelastung	1, 2	5
Minimale Wärmebelastung	3, 3a	13

## Elektrischer Anschluß



Anschlußklemme öffnen: Öffnen Sie die Anschlußklemme mit einem Schraubenzieher, wie es in der Abb. auf der Abdeckung dargestellt ist.

**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!**  
Die Anschlußspannung (230 V gegen N) muß von einem Fachmann mit einem Meßinstrument überprüft werden!  
**Es müssen drei Verbindungsbrücken angebracht werden, die dem Netzanschluß entsprechen.**



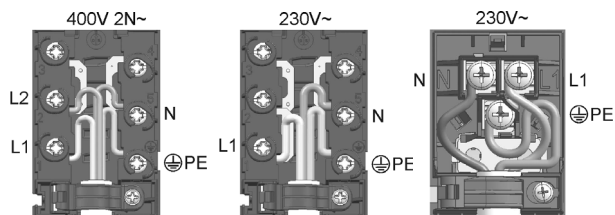
- Vor dem Anschluß muß überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlußkabels soll 1,5 m betragen, damit Sie das Gerät anschließen können, bevor sie es zur Wand schieben.
- Die Länge des Schutzleiters 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 die Abdeckung der Anschlußklemme an der Rückwand des Herdes. Entriegeln Sie mit dem Schraubenzieher die Sperrklinken, wie auf der Abdeckung der Anschlußklemme dargestellt.
- Das Anschlußkabel muß unbedingt durch die Entspannungsklemme, die das Kabel vor dem Herausziehen sichert, durchgesteckt werden. Wenn die Zugentlastung nicht angebracht ist, bringen Sie diese so an, daß sie an einem Ende in die Abdeckung des Klemmgehäuses einrastet.
- Führen Sie danach den Anschluß gemäß einer der Anschlußzeichnungen durch. Bei verschiedenen Netzspannungen müssen die Verbindungsbrücken erneut installiert werden!

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

**BEMERKUNG:** Bei einigen Anschlußklemmen befinden sich die Verbindungsbrücken zwischen den Kontakten 4 und 5, bei einigen sind sie auf den dafür vorgesehenen Stellen in der Klemme abgelegt. Bei diesen Klemmen sind die Schrauben der Anschlüsse schon gelöst, deswegen muß man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man eine leises 'Klick', was bedeutet, daß die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muß.



### Farbe der Stromleiter

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

N = Neutraleiter

Die Farbe des Leiters ist in der Regel blau.

Achten Sie auf den richtigen N-Anschluß!

PE = Schutzleiter

Die Farbe des Leiters ist grün-gelb.

# Technische Angaben

Kombi - Standherd	K54E2-V1VD K54E2-V4VD K54E1-V4VD	K54C2-V4VD	K54A2-V4VD K54A1-V4VD
<b>Maße</b> Höhe/Breite/Tiefe (cm)	85/50/60 oder 90/85-50/60		
<b>Elektrische Kochstellen</b> (Ø cm/kW)	B = Expresskochplatte N = Normalkochplatte		
Hinten links	-	145/1,5/B	180/2,0/B
Vorne links	-	-	145/1,0/N
Vorne rechts	-	-	-
Hinten rechts	-	-	-
<b>Gaskochstellen *</b>	B = Starkbrenner A = Normalbrenner H = Hilfsbrenner MV = Mini Wok		
Hinten links	1,9/A	-	-
Vorne links	1,9/A	1,9/A	-
Vorne rechts	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Hinten rechts	1,0/H	1,0/H	1,0/H
<b>Backofen</b>			
<b>Temperaturschaltknopf</b> <b>/Funktionswahlschalter</b>	1/1		
<b>Einschubebenen</b> - Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen (nur bei einigen Modellen)	5		
Ober-/Unterhitze (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill/Ringheizkörper (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2	2,0/2,2
Backofeninnenbeleuchtung (W)	25	25	25
<b>Funktionsarten</b>			
Obewr-/Unterhitze (kW)	2,0	2,0	2,0
Grill (kW)	2,0	2,0	2,0
Grill mit Umluft (kW)	2,0	2,0	2,0
Heißluft/Unterhitze (kW)	3,4	3,4	3,4
Heißluft (kW)	2,2	2,2	2,2
Auftauen (W)	50	50	50
Unterhitze/Gebläse (kW)	1,1	1,1	1,1
Oberhitze/Gebläse (kW)	-	-	-
Unterhitze (kW)	1,1	1,1	1,1
Oberhitze (kW)	0,9	0,9	0,9
<b>Max. Temperatur</b>	275 °C		
<b>Netzspannung</b>	AC 230 V	2N AC 400 V	
<b>Nennspannung der Heizkörper</b>	230 V, 50 Hz		
Gesamte Anschlußleistung (kW)	3,4	4,9	6,4
Backofen gesamt(kW)	3,4	3,4	2,3
Kochplatten gesamt(kW)	-	1,5	3,0
Kochbrenner gesamt(kW)	7,8	5,9	5,9
<b>Gesamte Anschlußleistung(g/h)</b>	567	429	429
<b>Die Umstellung auf eine andere Gasart ist aus dem Aufkleber neben dem Typenschild ersichtlich.</b>			
<b>Anschluß an die Gasinstallation (rechts)</b>	EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)		
<b>Kategorie</b>	DE = II3ELL3B/P AT = II2H3B/P		

Die Brennerkapazitäten sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes  $H_s$  angegeben.

# Technische Angaben

Kombi - Standherd	K51A2-V2VD K51A1-N4VD	K51C2-V2VD K51C1-N4VD K51C2-12VD	K51D2-V2ND K51D1-N2ND	K51E1-N4VD
<b>Maße</b> Höhe/Breite/Tiefe (cm)	85/50/60 oder 90/85-50/60			
<b>Elektrische Kochstellen</b> (Ø cm/kW)	B = Expresskochplatte N = Normalkochplatte			
Hinten links	180/2,0/B	145/1,5/B	145/1,5/B	-
Vorne links	145/1,0/N	-	-	-
Vorne rechts	-	-	-	-
Hinten rechts	-	-	-	-
<b>Gaskochstellen *</b>	B = Starkbrenner A = Normalbrenner H = Hilfsbrenner MV = Mini Wok			
Hinten links	-	-	-	1,9/A
Vorne links	-	1,9/A	1,9/A	1,9/A
Vorne rechts	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Hinten rechts	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
<b>Backofen</b>				
<b>Temperaturswahlknopf</b> <b>/Funktionswahlschalter</b>	1/1			
<b>Einschubebenen</b> - Teleskopausziehführungen auf 3 Ebenen (nur bei einigen Modellen)	5			
Ober-/Unterhitze (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill/Ringheizkörper (kW)	-	-	-	-
Backofeninnenbeleuchtung (W)	25	25	25	25
<b>Funktionsarten</b>				
Obewr-/Unterhitze (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Grill (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Grill mit Umluft (kW)	-	-	-	-
Heißluft/Unterhitze (kW)	-	-	-	-
Heißluft (kW)	-	-	-	-
Auftauen (W)	-	-	-	-
Unterhitze/Gebälse (kW)	-	-	-	-
Oberhitze/Gebälse (kW)	-	-	-	-
Unterhitze (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1
Oberhitze (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9
<b>Max. Temperatur</b>	275 °C			
<b>Netzspannung</b>	2N AC 400 V			AC 230 V
<b>Nennspannung der Heizkörper</b>	230 V, 50 Hz			
Gesamte Anschlußleistung (kW)	5,3	3,8	3,3	3,3
Backofen gesamt(kW)	2,3	2,3	2,3	2,3
Kochplatten gesamt(kW)	3,0	1,5	1,0	1,0
Kochbrenner gesamt(kW)	4,0	5,9	5,9	7,8
<b>Gesamte Anschlußleistung(g/h)</b>	291	429	429	567
<b>Die Umstellung auf eine andere Gasart ist aus dem Aufkleber neben dem Typenschild ersichtlich.</b>				
<b>Anschluß an die Gasinstallation</b> <b>(rechts)</b>	EN ISO 10226-1 / -2 oder EN ISO 228-1 (Von den Anschlussvorschriften des einzelnen Landes abhängig.)			
<b>Kategorie</b>	DE = II3ELL3B/P AT = II2H3B/P			

Die Brennerkapazitäten sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes Hs angegeben.

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE FUNKTIONSFÄHIGKEIT DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN.