

BGH 600-520



1519811

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit.....	2
1.1 Symbolerklärung	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
1.4 Bestimmungswidrige Verwendung	8
2. Allgemeines	9
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	9
2.2 Urheberrecht	9
2.3 Konformitätserklärung	9
3. Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1 Transportinspektion	10
3.2 Verpackung	10
3.3 Lagerung	10
4. Technische Daten.....	11
4.1 Baugruppenübersicht	11
4.2 Technische Angaben.....	12
5. Installation und Bedienung	16
5.1 Anweisungen für den Installateur	16
5.1.1 Gerät bewegen	17
5.1.2 Aufstellen.....	17
5.1.3 Stabilisierungsvorrichtung	18
5.1.4 Beüftung der Räume.....	19
5.1.5 Elektrischer Anschluss.....	20
5.1.6 Gasanschluss	20
5.1.7 Umstellung auf eine andere Gasart	21
5.1.8 Einstellung der Mindestleistung der Gasbrenner	23
5.2 Bedienungshinweise für den Benutzer	24
5.2.1 Bedienblende.....	24
5.2.2 Gasherd.....	25
5.2.3 Elektro-Multifunktionsbackofen.....	26
6. Reinigung und Wartung.....	29
7. Funktionsstörungen.....	33
8. Entsorgung	34



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEISSE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHREN bei Gasbetrieb!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Verwenden Sie den Gasherd niemals bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung! Stellen Sie in diesem Fall alle Gasdrehregler auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn! Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

- Drehen Sie bei **Gasgeruch** umgehend alle Gasdrehregler zu (auf „0“ Position) und schließen Sie den Gashaupthahn.
Keine offene Flamme erzeugen! Nicht rauchen!
Keine elektrischen Schalter betätigen!
Keine elektrischen Geräte benutzen!
Nicht in diesem Gebäude telefonieren – egal, ob Festnetz oder Mobiltelefon!
Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der betroffenen Räume: alle Türen und Fenster weit öffnen!
Benachrichtigen Sie sofort die Gas-Versorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtigkeit Ihres Gerätes. Verwenden Sie dazu **niemals** eine offene Flamme, sondern nur Seifenlauge (Leckfinder).
- Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät nicht annähern oder in seiner Nähe spielen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebs werden das Gehäuse, die Gasbrenner, die Roste, sowie der Elektrobackofen sehr heiß. Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten ist die Oberfläche des Gerätes noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.



WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, welche zu schweren Personen- und Sachschäden führen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflamm- baren Gegenständen wie z. B. Gardinen oder unter Hängeschränken.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!
- Das Gerät **niemals** mit entzündlichen Flüssigkeiten reinigen. Die Dämpfe können eine Feuergefahr oder eine Explosion verursachen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und drehen Sie den Hauptgashahn zu, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Vorsicht! Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn der Netzstecker an die Steckdose angeschlossen ist.

Stromschlaggefahr!

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Der Gasherd mit Multifunktionsbackofen ist ausschließlich für die Zubereitung von geeigneten Speisen bestimmt.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter **1.3 „Bestimmungsgemäße Verwendung“** genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen von Räumen!

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transporthinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

Abb. 1



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Kochfeld | 8 Füße, höhenverstellbar (4x) |
| 2 Bedienblende | 9 Backblech (1x) |
| 3 Backofenbeleuchtung | 10 Rost (2x) |
| 4 Auflegeschieben (4x) | 11 Ventilator |
| 5 Backofen-Glastür | 12 Gehäuse |
| 6 Glastürgriff | 13 Gasbrenner (5x) |
| 7 Staufach | |

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Gasherd BGH 600-520
Art.-Nr.:	1519811
Material:	Edelstahl, Garraum: emailliert
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebsart: Gas/Elektro <p>Gasherd:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Art der Kochstellen: Gas ▪ Anzahl Kochstellen: 5 ▪ Verteilung Kochstellen: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW ▪ Größe Kochstellen: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm ▪ Gas-Art: <ul style="list-style-type: none"> - Erdgas H (20 mbar) - Propandüsen (50 mbar) und Erdgasdüsen L (20 mbar) sind beigelegt ▪ Gasbrenner: <ul style="list-style-type: none"> - Einkreisbrenner / Dreikreisbrenner - Zündart: Elektronische Einhandzündung - mit Züandsicherung - thermoelektrisch gesichert <p>Multifunktionsbackofen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Backofen-Art: Elektro ▪ Backofen-Volumen: 104 Liter ▪ Backofen-Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> - Umluft - Grill - Grill + Oberhitze - Grill + Oberhitze + Lüfter - Unterhitze + Lüfter - Ober-/Unterhitze - Auftauen ▪ Temperaturbereich: 60 °C bis 250 °C ▪ Anzahl Einschübe: 4 ▪ Abstand zwischen den Einschüben: 70 mm

Bezeichnung	Gasherd BGH 600-520
Art.-Nr.:	1519811
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Backofen-Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none">- Doppeltürverglasung- Timer (5 - 55 Min.)- Backofenbeleuchtung ▪ Geräte-Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none">▪ Wrasenabzug▪ Typ: Standgerät▪ Füße höhenverstellbar: Ja▪ Höhenverstellbar: 850 - 900 mm▪ Gusseisenroste▪ Staufach unter dem Backofen: B 660 x T 450 x H 120 mm
Anschlusswert Gas:	11,3 kW
Backofen-Anschlusswert:	2,495 kW / 230 V 50/60 Hz
Abmessungen Gerät:	B 900 x T 600 x H 850 mm
Abmessungen Backofen:	B 690 x T 400 x H 340 mm
Gewicht:	64 kg
Zubehör:	2 Roste, 1 Backblech

Technische Änderungen vorbehalten!

Tab. 1 Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AL	Albanien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	Österreich	I _{2H}	G20	20
BE	Belgien	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Schweiz	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Zypern	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		I _{3B/P}	G30/G31	30/30
		II _{2H3+}	G20	20
CZ	Tschechische Republik	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Deutschland	II _{2ELL3B/P}	G20	20
		I _{2E}	G20	20
DK	Dänemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spanien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finnland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankreich	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Großbritannien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Griechenland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	Ungarn	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	Irland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Island	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litauen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Lettland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
MK	Mazedonien	II ₂ H ₃ + II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	Malta	I ₃ B/P	G30/G31	30/30
NL	Niederlande	I ₂ L II ₂ L ₃ B/P II ₂ EK ₃ B/P	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	Norwegen	II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polen	I ₂ E	G20	20
PT	Portugal	II ₂ H ₃ +	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumänien	II ₂ E ₃ B/P II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	Schweden	II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slowenien	II ₂ H ₃ +	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
		II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	Slowakei	II ₂ H ₃ +	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
		II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	Türkei	II ₂ H ₃ B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme nicht garantiert.

Tab. 2 Gasbrenner- und Düseneigenschaften

Brenner (Ø in mm)	Gasart		Gas- druck (mbar)	Düsen- Signierung (1/100 mm)	Gas- verbrauch	Leistung (kW)	
						MAX	MIN
Hilfs- brenner Ø 55	Flüssiggas	G30/G31	50	43	73 g/h	1,00	0,30
			28- 30/37	52			
	Erdgas	G20	20	72 x	95 dm ³ /h		
		G25		77	111 dm ³ /h		

Brenner (Ø in mm)	Gasart		Gas- druck (mbar)	Düsen- Signierung (1/100 mm)	Gas- verbrauch	Leistung (kW)	
						MAX	MIN
Normal- brenner Ø 75	Flüssiggas	G30/G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28- 30/37	68			
	Erdgas	G20	20	98	167 dm ³ /h		
		G25		100	194 dm ³ /h		
Stark- brenner Ø 100	Flüssiggas	G30/G31	50	75 S	218 g/h	3,00	0,75
			28- 30/37	88			
	Erdgas	G20	20	116	286 dm ³ /h		
		G25		134	332 dm ³ /h		
Dreikreis- brenner Ø 130	Flüssiggas	G30/G31	50	77	277 g/h	3,80	1,80
			28- 30/37	98			
	Erdgas	G20	20	137	363 dm ³ /h		
		G25		152	421 dm ³ /h		

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie die beigelegten Stellfüße, indem Sie diese in die vorgesehene Bohrungen unter dem Gerät schrauben (Abb. 2).

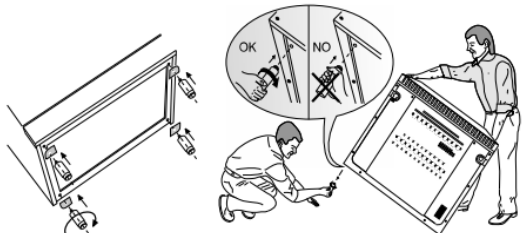


Abb. 2

5.1.1 Gerät bewegen

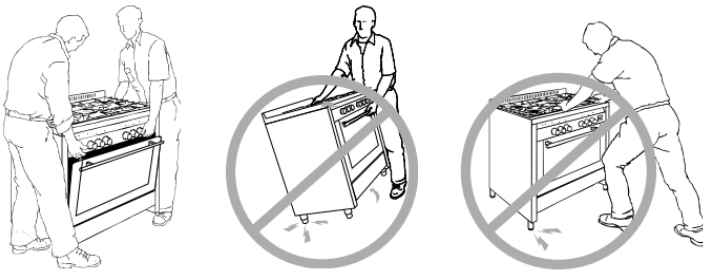


Abb. 3

- Bewegen Sie das Gerät nur mit zwei Personen.
- Heben Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür an, sondern öffnen Sie die Backofentür und packen Sie das Gerät am oberen Teil der Backkammer an (Abb. 3).
- Schieben oder schleifen Sie niemals das Gerät.

5.1.2 Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche, die das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammbar Material bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von **150 mm** zu den Seitenwänden und zur Rückwand ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **750 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Abstände nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, die einer Temperatur von mindestens **65 °C** standhalten.
- Führen Sie die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße durch. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.

- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

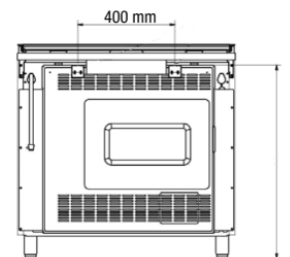
5.1.3 Stabilisierungsvorrichtung



HINWEIS!

Um zu verhindern, dass das Gerät nach vorne umkippen kann, muss die hintere Stabilisierungsvorrichtung angebracht werden. Die benötigten Winkel, Dübel und Schrauben sind dem Gerät beigelegt.

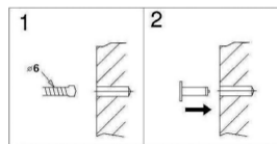
- An der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abdeckwand des Backofens. Messen Sie sorgfältig den Abstand H vom höchsten Punkt der Abdeckwand zum Fußboden (**A**).



A

Abb. 4

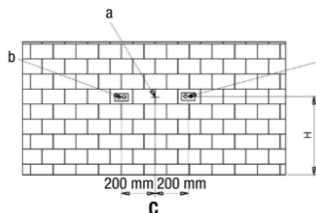
- Den gemessenen Wert H benutzen, um an der Wand, an die das Gerät installiert wird, die Markierungen für die Bohrlöcher der Dübel (**B**) anzuzeichnen.



B

Abb. 5

- An der Wand ebenfalls die Mitte des Herds auf gleicher Höhe wie der vorher gemessene Wert H (**C**) anzeichnen.
- Löcher in die Wand bohren.



C

Abb. 6

- Nun die beiden Abstandsbügel in einem Abstand von 400 mm (200 mm von der Mitte) mit jeweils 2 Schrauben montieren und den Herd gegen die Wand unter den beiden Bügeln **(D)** ansetzen.

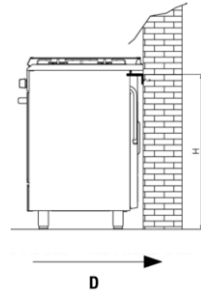


Abb. 7

5.1.4 Beüftung der Räume



VORSICHT!

Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Installationsraum zu verhindern.

- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftstrom **nicht unter 2 m³/h pro kW** der Geräte-Nennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät).
- Die Luft muss direkt aus dem Freien durch permanente Lüftungsschlitze oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen, einströmen.

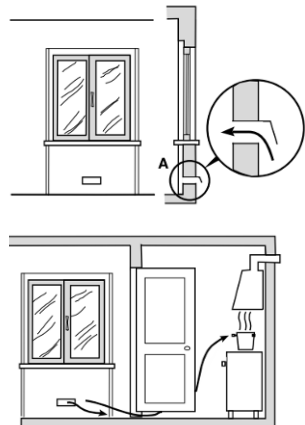


Abb. 8

5.1.5 Elektrischer Anschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen! Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät ist mit einer Netzanschlussleitung $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ mit Netzstecker ausgestattet.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Steckdose getrennt werden kann.

5.1.6 Gasanschluss

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung des Gerätes kompatibel ist.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallschutzvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Beim Gasanschluss muss ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Der Anschluss an das Gasnetz oder an die Gasflasche kann unter Verwendung verschiedener Leitungen (Metall- oder Gummischlauch) ausgeführt werden.

Anschluss mit Metallschlauch

- Der Schlauch wird mit dem Gewindeanschluss an der Rückseite des Gerätes verbunden, an dem eine Dichtung zwischengeschaltet ist (Abb. 9).
- Die Länge des Schlauches darf max. 2 Meter betragen.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht mit den heißen Backofenteilen in Berührung kommen kann.
- Metallschlauch so montieren, dass er nicht verdreht ist oder daran gezogen werden kann. Es dürfen nur Schlauchschellen verwendet werden, die den Installationsvorschriften entsprechen.

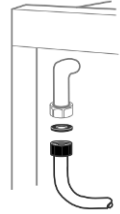


Abb. 9

Anschluss an eine Gasflasche

Bei Anschluss an eine Gasflasche muss diese mit einem Druckminderer versehen sein und der Anschluss gemäß den nationalen Installationsvorschriften ausgeführt werden. Beim Anschluss der Gasflasche ist folgendes zu beachten:

- der Gasanschlussschlauch darf nicht länger als 1 m sein;
- der Anschluss des Druckminderer muss nach außen gerichtet werden;
- der Schlauch darf an keiner heißen Oberfläche des Gerätes anliegen (Herdrückseite, Herdoberseite, Backofen, etc.);
- Die Gasflasche muss so aufgestellt werden, dass sie die an den Backofen grenzende Wand nicht berührt.
- Nach dem Gar-/Backvorgang den Gasflaschenhahn immer schließen.



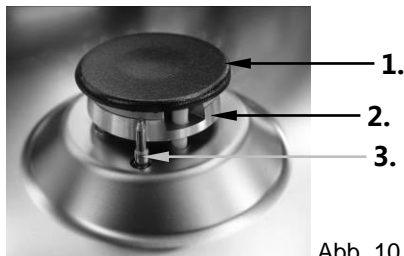
VORSICHT!

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine offene Flamme, sondern stets eine Seifenlösung verwenden.

5.1.7 Umstellung auf eine andere Gasart

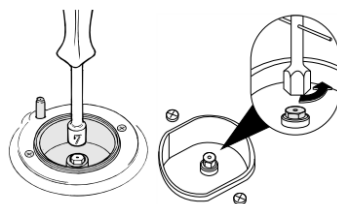
- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) vorgerüstet und abgenommen.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.
- Bei eventuellen Umrüstung muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt und die Gasleitung vorübergehend geschlossen werden.

- Beim Austausch von Düsen beachten Sie die folgenden Anweisungen:



1. Gasbrennerabdeckung
2. Gasbrennertulpe
3. Thermelement

- nehmen Sie die Roste vom Kochfeld ab;
- entfernen Sie die Gasbrennerabdeckung und Gasbrennertulpe;
- lösen Sie mit einem Steckschlüssel die Düse und entfernen Sie sie;
- ersetzen Sie die Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist;



- entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der Tabelle 2 „**Gasbrenner- und Düseigenschaften**“, Seiten 15, 16);
- montieren Sie die Gasbrennertulpe, die Gasbrennerabdeckung wieder am Gasbrenner.
- Führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut den oben stehenden Anweisungen nacheinander durch.
- Nach dem Umbau die Roste wieder auf das Kochfeld legen.

5.1.8 Einstellung der Mindestleistung der Gasbrenner

- Die Einstellung der reduzierten Leistung (Minimum) erfolgt im Werk. Nach dem Austausch der Düse zur Anpassung an das verfügbare Gas oder nach den besonderen Druckbedingungen des Netzes kann es notwendig werden, eine Neuregulierung des Minimums vorzunehmen.
- Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:
 - den Brenner anzünden und ihn mit maximaler Leistung für etwa 10 min brennen lassen;
 - den Drehregler auf Minimumstellung drehen;
 - den Drehreglerknopf vom Stab des abziehen;
 - stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher das Minimum ein, indem Sie die Bypassschraube im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist;
- Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme. Stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Minimum-Einstellung der Flamme korrigieren.
- Nach dem Austausch von Düsen oder anderen Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

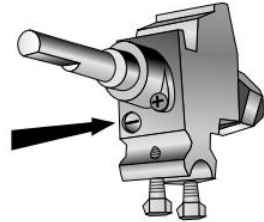


Abb. 12



VORSICHT!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle 1 „Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern“ auf Seiten 14, 15 angegeben sind.



VORSICHT!

Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.

Nehmen Sie die Dichtheitsprüfung der Gasleitung mit einer Seifenlösung und niemals mit einer offenen Flamme vor.

Ersetzen Sie anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart.

5.2 Bedienungshinweise für den Benutzer



VORSICHT!

Lesen Sie die folgende Gebrauchsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes beinhaltet.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.









- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und der Anschlüsse an die Gasversorgung.

5.2.1 Bedienblende

Bezeichnungen der Bedienelemente (von links nach rechts)



Abb. 13

A 	Aufheiz-Kontrollleuchte Backofen		Temperaturdrehregler Backofen
B 	Betriebs-Anzeige Backofen		Drehregler Dreikreisbrenner Mitte
	Drehregler Normalbrenner hinten links		Drehregler Hilfsbrenner vorne rechts
	Drehregler Starkbrenner vorne links		Drehregler Normalbrenner hinten rechts
	Funktionsdrehregler Backofen		Zeitdrehregler

5.2.2 Gasherd

Position der Gasbrenner auf dem Kochfeld



Abb. 14

- ① **Starkbrenner**
- ② **Normalbrenner**
- ③ **Dreikreisbrenner**
- ④ **Hilfsbrenner**

Zündung der Gasbrenner

- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem maximalen Gasdurchfluß (Symbol mit der großen Flamme) drehen.
- Halten Sie den Drehregler für ca. 10 Sekunden fest, bis die Flamme zündet.
- Sobald die Zündung stattgefunden hat, die Flammenstärke regeln, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen Groß- und Kleinstellung und niemals zwischen Großstellung und AUS Position (o) zu stellen ist.



Abb. 15

- Im Falle eines versehentlichen Flammenausfalls (z. B.: Zugluft, Verschütten von Flüssigkeiten, etc.) greift das Sicherheitsventil ein und sperrt die Gaszufuhr.

Hinweise und Tipps

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochbehälter.
- Sobald das Gargut im Kochbehälter zu sieden beginnt, reduzieren Sie die Flammenstärke auf ein niedrigeres Niveau, damit die Flamme durch das überkochende Gargut nicht erlischt.
- Bei der Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens sehr vorsichtig sein, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen. **Brandgefahr!**



Abb. 16

- Benutzen Sie nur Kochbehälter mit einem ebenen Boden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Roste, dass die Flamme mittig ist.
- Für geringeren Gasverbrauch und eine bessere Ausnutzung der Brenner verwenden Sie Kochbehälter Töpfe mit einem Durchmesser, die für die einzelne Gasbrenner geeignet sind, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Gasbrenner/Ø in cm	min. Ø (cm) des Kochtopfes	max. Ø (cm) des Kochtopfes
Starkbrenner / 10	20	24
Normalbrenner / 7,5	16	20
Dreikreisbrenner / 13	24	28
Hilfsbrenner / 5,5	10	14



VORSICHT!

Bei längerem Nichtgebrauch, bei Betriebsstörung oder unregelmäßigem Betrieb des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.

Außerdem empfehlen wir eine halbjährliche Kontrolle durch einen Fachmann.

5.2.3 Elektro-Multifunktionsbackofen

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“.
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen bei maximalen Temperatureinstellung für mindestens 60 Minuten ohne Inhalt einschalten, um die bei Neugeräten vorhandenen Fettrückständen oder Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig den Raum lüften.
- Den Backofen vor Einschub der Speisen immer mindestens 15 Minuten vorheizen.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete

Temperatur,
Funktion,
Garzeit,
Einschubebene

gewählt werden.

Temperatureinstellung

- Stellen Sie die erforderliche Gar-/Backtemperatur für die gewünschte Speise mit Hilfe des Temperaturdrehreglers im Bereich 60 °C – 250 °C / MAX. ein.
- Die rote Aufheiz-Kontrolllampe auf der Bedienblende leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Sie können die Speise dann in den Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Betriebs-Kontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.



Abb. 17

Funktionen

- Wählen Sie je nach Art der Speisenzubereitung eine der Funktionen des Backofens, indem Sie den Funktionsdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen. Die rote Betriebs-Kontrolllampe für den Backofen leuchtet auf, sobald Sie eine der Funktionen eingestellt haben.



Die Beleuchtung des Backofens geht an, sobald Sie den Funktionsdrehregler betätigen. Während des Betriebes des Backofens leuchtet diese und erlischt, sobald der Funktionsdrehregler auf die „o“ Position gedreht wird.







Abb. 18



HINWEIS!

Jede der unten aufgeführten Funktionen kann nur zusammen mit der richtigen Temperatureinstellung verwendet werden.

	<p>Auftauen mit Lüfter</p> <p>Der Lüfter wird ohne Heizwiderstände eingeschaltet. Schnelles und optimales Auftauen in wenigen Minuten.</p>
	<p>Ober-/Unterhitze</p> <p>Die Hitze wird von den unteren und oberen Heizwiderständen des Backofens erzeugt. Diese Funktion ist für Süßbackwaren und traditionelle Rezepte geeignet.</p>
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <p>Die Hitze des unteren Heizwiderstandes wird umgewirbelt, diese Funktion wird zum Abschließen des Garens und zum Sterilisieren empfohlen.</p>

	Grill + Oberhitze + Lüfter Optimal für Grillen von Fleisch und Fisch.
	Grill + Oberhitze Zum Grillen von Speisen mit großen Oberflächen.
	Grill Zum Überbacken, Gratinieren oder Bräunen von Speisen bestimmt.
	Umluft Der Lüfter lässt die Luft im Inneren des Backofens zirkulieren und ermöglicht ein gleichförmiges Garen auf allen Ebenen, ohne dass sich Gerüche übertragen.

Gar-/Backzeit

- Die Gar-/Backzeiten hängen von Art und Menge der Speisen, dem persönlichen Geschmack und Erfahrungswerten ab.
- Wählen Sie für die Speisenzubereitung die gewünschte Gar-/Backzeit zwischen 5 – 55 Minuten, indem Sie den Zeitdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



Abb. 19



VORSICHT!

Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Drehregler für den Backofen (Zeit-, Temperatur- und Funktionsdrehregler) auf die „0“ Position.

Einschübe

- Im Backofen sind **4 Einschubebenen** vorhanden:
1 untere, 2 mittleren, 1 obere.
- Die mittleren Einschubebenen sind für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung der am Temperatordrehregler eingestellten Temperatur erfolgt.



Abb. 20

Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu abweichenden Garzeiten von den Rezeptangaben führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtriebmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofen-Glastür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Backofen-Glastür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen. Die Dämmung des Backofeninnenraumes garantiert ein einwandfreies Garergebnis.

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Drehen Sie vor der Reinigung die Gaskochfeldregler auf die Position „0“ und den Gashauphahn zu.

Drehen Sie alle Drehregler des Backofens auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!).

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages.

Gaskochfeld

- Nehmen Sie die Roste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Trocknen Sie das Kochfeld ab.

- Reinigen Sie die Roste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) und einem weichen Tuch oder Schwamm. Bei hartnäckigen Verunreinigungen eine Bürste mit Messingborsten verwenden. Roste und Gasbrennerabdeckungen gründlich mit klarem Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.
- Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Roste wieder ordnungsgemäß auflegen, bevor Sie die Gasbrenner zünden.

Multifunktionsbackofen

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder Schwamm und einem für Emailoberflächen geeigneten Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum und die Auflageschienen anschließend ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder andere Produkte, die das Email des Backofens beschädigen könnten.

Backofen-Glastür

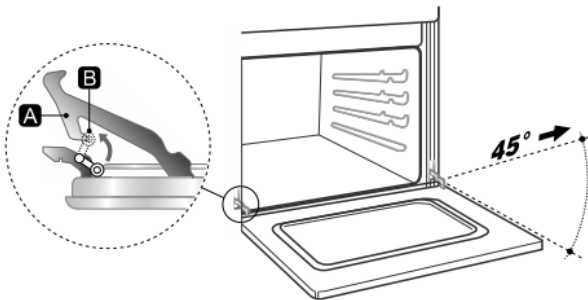


Abb. 21

- Zur einfacheren Reinigung des Garraumes kann die Backofen-Glastür ausgehängt werden (Abb. 21). Gehen Sie wie folgt vor:
 - öffnen Sie die Backofen-Glastür vollständig;
 - heben Sie den Hebel **B** an und fassen Sie die Backofen-Glastür mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere **A**;
 - heben Sie die Backofen-Glastür an, bis sie in einem Winkel von 45° zu dem Backofen ist, und ziehen Sie die Backofen-Glastür heraus;
- Reinigen Sie die Backofen-Glastür mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Glastür wieder ein, indem Sie die Scharniere **A** in die Rillen nach unten aufsetzen und die Hebel **B** einhaken.

Innenglas der Backofen-Glastür

- Das Innenglas der Backofen-Glastür kann bei Bedarf zur Reinigung herausgenommen werden. Führen Sie diese Arbeit nur bei kaltem Gerät durch.
- Um das innere Glas aus der Ofenklappe herauszunehmen, folgende Schritte ausführen (Abb. 22):
 - die Backofen-Glastür leicht öffnen;
 - gleichzeitig die schwarzen Tasten an den Seitenträgern der Backofen-Glastür drücken und sie nach oben verschieben;
 - das obere Profil der Backofen-Glastür entfernen.
 - das Innenglas mit Zug zu sich hin herausziehen.

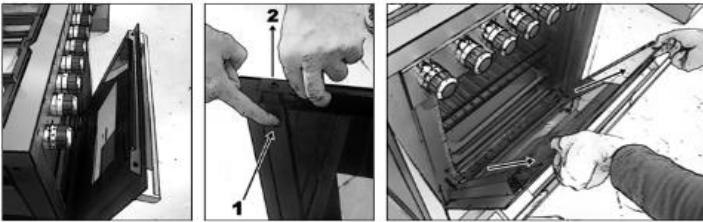


Abb. 22

- Reinigen Sie das Innenglas der Backofen-Glastür mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder scharfe Metallschaber, um das Innenglas zu reinigen, das diese die Glasoberfläche zerkratzen und zum Bruch des Glases führen können.
- Für den Wiedereinbau des Innenglases umgekehrt vorgehen (Abb. 23). Achten Sie dabei darauf, dass das Innenglas korrekt zu den seitlichen Trägern ausgerichtet ist und dass an der Ecke unten, die mit einem Pfeil gekennzeichnet ist, die Schrift VIT steht, dann wieder das Profil der Backofen-Glastür aufsetzen.

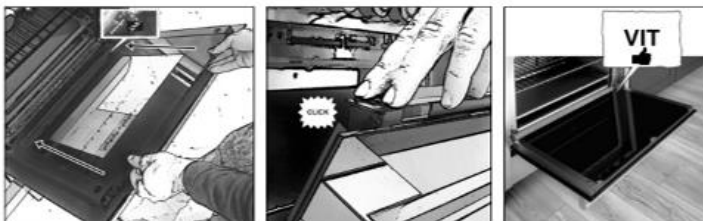


Abb. 23

Gehäuse des Gerätes

- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahl-Oberflächen (Gehäuse und Kochfeld) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung setzen Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

Hinweise zur Wartung

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Gasbrenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung regelmäßig überprüfen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Gasbrennerabdeckungen gerade und korrekt auf den Gasbrennertulpen aufliegen. Die Austrittsöffnungen an den Gasbrennertulpen dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Rückstände von Reinigungsmitteln verstopft sein!
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT!

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisiertem Fachbetrieb überprüfen lassen, dazu empfehlen wir, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

7. Funktionsstörungen

- Bei Schäden oder Störungen trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und drehen Sie den Hauptgashahn zu.
- Öffnen Sie **nicht** das Gehäuse des Gerätes.
- Benachrichtigen Sie den Kundendienst oder kontaktieren Sie den Händler, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).
- Sollte die Innenbeleuchtung des Backofens nicht funktionieren, ersetzen Sie die Backofenlampe wie folgt:
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - Schrauben Sie die Schutzkappe A der Backofenlampe ab.
 - Drehen Sie die defekte Backofenlampe (B) heraus und ersetzen Sie diese durch eine temperaturfeste (300 °C) Backofenlampe gleicher Leistung.
 - Schrauben Sie die Schutzkappe A im Uhrzeigersinn wieder auf.

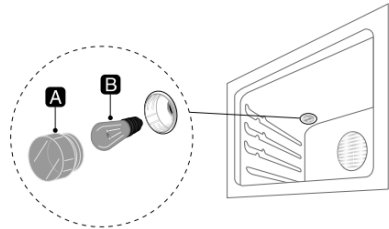


Abb. 24

8. Entsorgung

Altgeräte

Am Ende seiner Lebensdauer sollte das ausgediente Gerät entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Eine sachgemäße Entsorgung des Gerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit und ermöglicht es, die Herstellungstoffe zurück zu gewinnen, um bedeutende Ersparnisse bei Energie und Ressourcen zu erhalten.



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.