

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH	4
2. HINWEISE ZUM RECYCLING - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ	5
3. SICHERHEITSHINWEISE	6
4. ZWECKBESTIMMUNG	6
5. LERNEN SIE IHREN HERD KENNEN	7
6. VOR DER INSTALLATION	7
7. BESCHREIBUNG DER WAHLFUNKTIONEN DER BEDIENBLENDE	8
8. GEBRAUCH DES KOCHFELDS	10
8.1 Einschalten der Kochfeldbrenner	10
8.2 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfelds	10
8.3 Topfdurchmesser	10
9. GEBRAUCH DES BACKOFENS	11
9.1 Allgemeine Hinweise	11
9.2 Kühlgebläse	11
9.3 Gebrauch des Elektrogrills	11
9.4 Gebrauch des Grills	11
9.5 Sicherheitshinweise	12
9.6 Stauraum (nur bei einigen Modellen)	12
10. VERFÜGBARES ZUBEHÖR	13
11. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK	14
11.1 Einstellen der Uhrzeit	14
11.2 Halbautomatischer Betrieb	14
11.3 Automatischer Betrieb	14
11.4 Ende der Garung	15
11.5 Kurzzeitwecker	15
11.6 Einstellen der Lautstärke des Signalgebers	15
11.7 Ausschalten des Signalgebers	15
11.8 Löschen der eingestellten Daten	15
11.9 Ändern der eingestellten Werte	15
12. REINIGUNG UND WARTUNG	16
12.1 Reinigen des Edelstahls	16
12.2 Tägliche Reinigung	16
12.3 Flecken oder Speiserückstände	16
12.4 Reinigung des Backofens	16
12.5 Reinigung der Türverglasung	16
13. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	17
13.1 Austauschen der Lampe der Innenbeleuchtung	17
13.2 Ausbau der Gerätetür	17
13.3 Entfernen der Dichtung	17
14. INSTALLATION DES GERÄTS	18
14.1 Stromanschluss	18
14.2 Belüftung der Räume	19
14.3 Ableitung der Verbrennungsprodukte	19
14.4 Gasanschluss	19
15. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN	21
15.1 Austausch der Düsen des Kochfelds	21
15.2 Tabellen der Eigenschaften der Brenner und Brennerdüsen	22
15.3 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld	23
16. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN	24
16.1 Einstellen der Kleinstellung der Brenner des Kochfelds für Methan	24
16.2 Einstellen der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Flüssiggas	24
16.3 Montage des hinteren Aufsatzes	24
16.4 Positionierung und Einebnung des Geräts (nur gewisse Modelle)	24



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.



ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATIONSTECHNIKER: Die für qualifizierte Techniker bestimmen Informationen zur obligatorischen Prüfung des Gaskreises, Installation, Inbetriebnahme und Prüfung des Geräts.

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH



DIESES HANDBUCH IST WESENTLICHER TEIL DES GERÄTS. ES MUSS FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES HERDS IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN. DAS HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM LESEN. DIE AUSSTATTUNG DES GERÄTS GEHÖRENDE DÜSEN SIND AUFZUBEWAHREN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN **GELTENDEN BESTIMMUNGEN**. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEgebenEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.



DIE VERPACKUNGSABFÄLLE NICHT UNBEAUF SICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN LASSEN. DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG TRENNEN UND ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE BRINGEN.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.

DIE BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN RICHTLINIEN ZUR WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



DIE ÖFFNUNGEN; LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSSLASSE NICHT ABDECKEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR IM STAURAUIM ANGEBRACHT.

DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.



ALLE ENTFERNBAREN ETIKETTEN UND DIE SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUßENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.



KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER VERWENDEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

NORMALE UND NICHT SCHEUERENDE REINIGUNGSPRODUKTE FÜR STAHL UND GEGEBENENFALLS UTENSILIEN AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. SORGFÄLTIG NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN LAPPEN ODER DAMLEDER TROCKNEN.

KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (Z. B. MARMELADE). BEI LANGZEITIGEM ANTROCKNEN KANN DIESE ART VON SPEISEN DIE BESCHICHTUNG IM INNEREN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.



DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENNANTEN VORSCHRIFTEN ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN ODER AUF UNBEFUGTE ÄNDERUNGEN AUCH NUR EINZELNER GERÄTEKOMPONENTEN UND DIE VERWENDUNG VON NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN.



2. HINWEISE ZUM RECYCLING - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Für die Verpackung unserer Geräte werden umweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet, die die Umwelt nicht belasten. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben. Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt liegen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

Auch Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle.

Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien. Kühlgeräte enthalten Gase, die die Umwelt potenziell schädigen. Deshalb muss sichergestellt werden, dass die Leitungen des Kühlmittelkreises nicht beschädigt werden, bevor der zuständige Entsorgungsdienst das Haushaltsgerät abgeholt hat.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder im Backofen einsperren können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

3. SICHERHEITSHINWEISE



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: DIE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DER GEBLÄSEFUNKTIONEN SIND IN DEN INSTALLATIONSHINWEISEN ZU FINDEN.

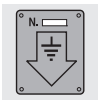
ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON GASBETRIEBENEN HAUSHALTSGERÄTEN DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN SIND. DAS INSTALLATIONSPERSONAL VERPFLICHTEN SICH, NACH OPTIMALEN STANDARDS ZU ARBEITEN. AUCH SOLLTEN GAS- UND ELEKTRBETRIEBENE HALTSGERÄTE NUR DURCH FACHPERSONAL VOM GAS- UND STROMANSCHLUSS GETRENNT WERDEN.



DER NETZSTECKER, DAS VERSORGUNGSKABEL UND DER NETZSTECKER MÜSSEN EINEN IDENTISCHEN AUSFÜHRUNGSTYP AUFWEISEN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN. DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN. **BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.**



DIESES GERÄT DARF NICHT AUF ERHÖHTEN PLATTFORMEN AUFGESTELLT WERDEN.



ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGEND ANGEgebenEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. DAS GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN UND SICH AN DEN NÄCHSTLIEGENDEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST WENDEN, WENN SICH DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB SETZT.

KEINESFALLS VERSUCHEN, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



AUSSCHLIESSLICH KOCHTÖPFE AUF DIE TOPFTRÄGERROSTE STELLEN, DIE EINEN VOLLKOMMEN GLATTEN UND EBENEN BODEN AUFWEISEN.



KEIN KOCHGESCHIRR UND KEINE GRILLPLATTEN VERWENDEN, DIE ÜBER DEN UMRISSE DES KOCHFELDS HERAUSRAGEN.



KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: WENN DIESER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET WIRD, KANN DIES EINEN BRAND VERURSACHEN.



DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. DIE HEIZELEMENTE IM INNEREN DES BACKOFENS DESHALB NICHT BERÜHREN.



DER GEBRAUCH DIESES GERÄTES IST PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT VERMINDERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER OHNE ERFAHRUNG BEIM UMGANG MIT ELEKTRISCHEN GERÄTEN UNTERSAGT, VORAUSGESETZT DIESE WERDEN NICHT DURCH ERWACHSENE UND FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSONEN BEAUFSICHTIGT BZW. EINGEWIESEN.



NACH DEM GEBRAUCH IMMER SICHERSTELLEN, DASS SICH DIE SCHALTERN AUF POSITION 0 (OFF) BEFINDEN.



VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ALLE KLEBESCHILDER UND SCHUTZFOLIEN ENTFERNEN, DIE SICH IM AUSSEN- UND INNENBEREICH DES GERÄTS BEFINDEN.

4. ZWECKBESTIMMUNG

DAS GERÄT ERFÜLLT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN.** JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften verursacht werden oder durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.



5. LERNEN SIE IHREN HERD KENNEN

**1**

KOCHFELD

2

BEDIENBLENDE

3

HAUPTBACKOFEN / BACKOFEN

4

HILFSBACKOFEN

5

SPEISENWÄRMER

6. VOR DER INSTALLATION



Das Verpackungsmaterial ist an einem sicheren Ort aufzubewahren. Die verschiedenen Abfallmaterialien der Verpackung trennen und zur nächsten Sammelstelle bringen.



Es empfiehlt sich, das Gerät innen zu reinigen, um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen. Ausführliche Informationen zur Reinigung finden Sie im Kapitel „12. REINIGUNG UND WARTUNG“.



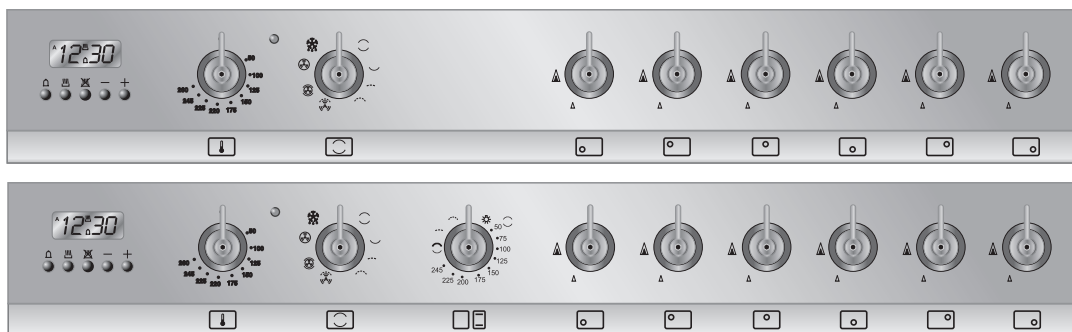
Den Backofen und den Grill vor der ersten Verwendung während einer angemessenen Zeit auf die maximale Temperatur erhitzen, um gegebenenfalls ölhaltige Herstellungsrückstände auszubrennen, die den Speisen schlechte Gerüche verleihen können.










Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung blinkt das Display regelmäßig und zeigt **0:00** an. Beziehen Sie sich für die Einstellung bitte auf Abschnitt „11. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK“.




7. BESCHREIBUNG DER WAHLFUNKTIONEN DER BEDIENBLENDE

Alle Bedieneinrichtungen und Kontrolllampen befinden sich auf der Bedienblende. Die folgende Tabelle gibt eine Beschreibung der verwendeten Symbole wieder.







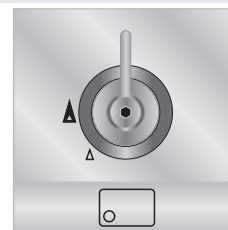
	THERMOSTAT BACKOFEN		BRENNER HINTEN MITTE
	FUNKTIONENWAHLSCHALTER		BRENNER VORNE MITTE
	BRENNER VORNE LINKS		BRENNER HINTEN RECHTS
	BRENNER VORNE LINKS		BRENNER VORNE RECHTS
	BRENNER HINTEN LINKS		



Vor dem Gebrauch des Backofens sicherstellen, dass auf dem Display der elektronischen Zeitschaltautomatik das Symbol  angezeigt wird (siehe Abschnitt „11. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK“).

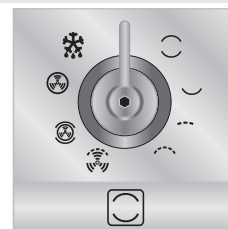
SCHALTER DER BRENNER DES KOCHFELDS









Zum Zünden der Flamme den Schalter gedrückt halten und entgegen dem Uhrzeigersinn zum kleinen Flammensymbol hin (Kleinstellung) drehen . Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Großstellung () und der Kleinstellung () positioniert wird. Den Schalter auf Stellung  setzen, um dem Brenner auszuschalten.



FUNKTIONENWAHLSCHALTER

Die verschiedenen Funktionen des Elektrobackofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Temperaturwahlschalter einstellen.



	OBERHITZE + UNTERHITZE		GRILL + UMLUFT
	UNTERHITZE		OBER- UND UNTERHITZE + UMLUFT
	GRILL BREIT		UMLUFT
	GRILL		AUFTAUEN



Anweisungen für den Benutzer

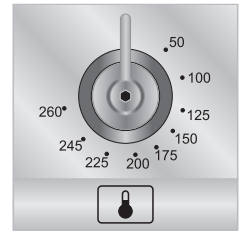


TEMPERATURWAHLSCHALTER

Die Gartemperatur wird eingestellt, indem der Temperaturwahlschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen **50°** und **260°C** gedreht wird.

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich die Erhitzungsphase des Backofens aktiviert hat.

Die Kontrolllampe deaktiviert sich, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinken der Kontrolllampe zeigt an, dass der Temperaturwert des Backofens konstant ist.

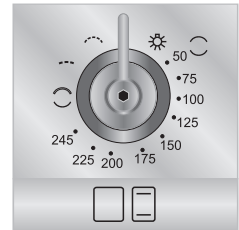


TEMPERATURWAHLSCHALTER HILFSBACKOFEN

Die Gartemperatur wird eingestellt, indem der Temperaturwahlschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen **50°** und **245°C** gedreht wird.

Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert, dass sich die Erhitzungsphase des Backofens aktiviert hat.

Die Kontrolllampe deaktiviert sich, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das regelmäßige Blinken der Kontrolllampe zeigt an, dass der Temperaturwert des Backofens konstant ist.



LEUCHTENFUNKTION



GRILL



OBERHITZE + UNTERHITZE



GRILL BREIT



UNTERHITZE



8. GEBRAUCH DES KOCHFELDS

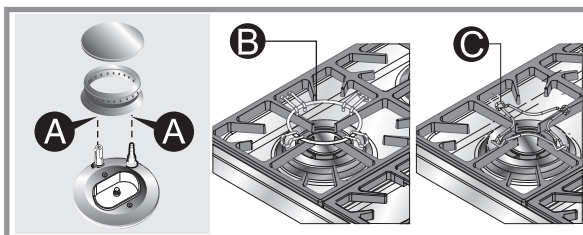
8.1 Einschalten der Kochfeldbrenner



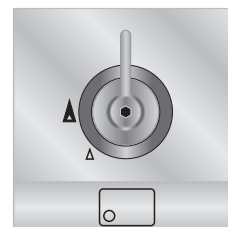
Vor der Aktivierung der Kochfeldbrenner sicherstellen, dass die Flammenkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass sich die Zündkerzen und die Thermolemente in den Bohrungen **A** der Flammenkränze befinden. Bevor die Brenner aktiviert werden, **den Glasdeckel anheben**. Den Glasdeckel später erst schließen, nachdem alle Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind.



Der auf Wunsch erhältliche Rost **B** ist für „Wok“-Pfannen (chinesische Pfannen) vorgesehen. Um eine Beschädigung des Kochfelds zu vermeiden, haben wir den Herd mit einem erhöhten Rost **C** für Töpfe mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm ausgestattet. Dieser zur Ausstattung gehörende Rost **C** ist auch für kleine Töpfe zu verwenden.



Jeder Schalter gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät verfügt über eine elektronische Zündung. Zum Zünden des Brenners lediglich den Schalter drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das kleine Flammensymbol Δ (Kleinstellung) drehen, bis die Zündung erfolgt. Den Schalter einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermolement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Schalter frühzeitig losgelassen wird. Das heißt, dass sich das Thermolement nicht genug erwärmt hat.



Den Vorgang in diesem Fall wiederholen und den Schalter etwas länger gedrückt halten. Dies ist bei Brennern ohne Thermolement nicht erforderlich.



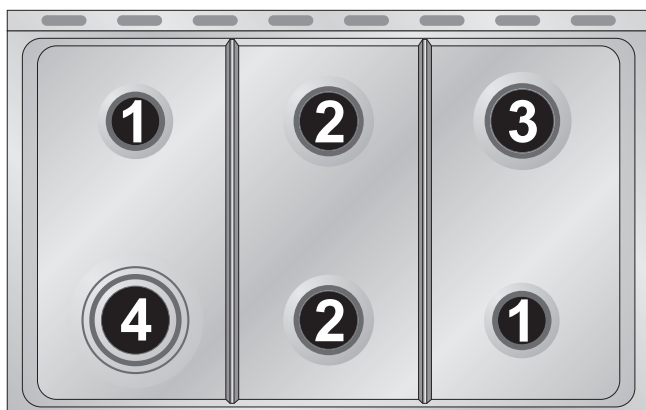
Bei den Modellen mit Thermolement spricht, wenn ein Brenner unerwartet erlöschen sollte, eine Sicherheitsvorrichtung an, die die Gaszufuhr auch bei geöffnetem Hahn unterbricht.

8.2 Praktische Ratschläge zum Gebrauch der Brenner des Kochfelds



Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Töpfe verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt (siehe den Abschnitt „8.3 Topfdurchmesser“). Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird. Um Verbrennungen und Schäden am Kochfeld zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillplatten stets innerhalb des Umrisses des Kochfelds befinden. Alle Kochtöpfe müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen. Beim Kochen mit Fett und Öl unbedingt darauf achten, dass diese sich nicht überhitzen und entzünden können. Wenn eine Flamme unerwarteterweise erlischt, den Schalter schließen und den Brenner nach mindestens 1 Minute Wartezeit wieder zünden.

8.3 Topfdurchmesser



BRENNER	Ø MIN und MAX (in cm)
1. Hilfsbrenner	12 - 14
2. Halbschnell	16 - 24
3. Schnell	18 - 26
4. Utraschnell	18 - 26



9. GEBRAUCH DES BACKOFENS



Vor dem Gebrauch des Backofens sicherstellen, dass auf dem Display das Symbol angezeigt wird.



Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiss. Daher empfiehlt es sich, bei allen Handgriffen stets Wärmeschutzhandschuhe zu tragen.

9.1 Allgemeine Hinweise

Den Backofen und den Grill vor der ersten Verwendung während einer angemessenen Zeit auf die maximale Temperatur erhitzen, um gegebenenfalls ölhaltige Herstellungsrückstände auszubrennen, die den Speisen schlechte Gerüche verleihen können. Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung blinkt das Display regelmäßig und zeigt **0.00** an. Beziehen Sie sich für die Einstellung bitte auf Abschnitt „11. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK“.



Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



Den Backofenboden während der Garzeit nicht mit Alufolie abdecken und keine Kochtöpfe oder Bleche darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: 4 bis 5 Sekunden einen Spalt weit öffnen (etwa 5 cm) – und erst danach ganz. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert wird und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt. Die Umluft im Backofen deaktiviert sich automatisch beim Öffnen der Backofentür und aktiviert sich beim Schließen derselben.



9.2 Kühlgebläse

Wenige Minuten nach dem Einschalten des Backofens wird ein Abkühlsystem aktiviert. Der Lüfter erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Backofentür austritt und nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit andauern kann.

9.3 Gebrauch des Elektrogrills

Für kurze Garzeiten, z. B. zum abschließenden Bräunen von schon garem Fleisch, die Funktion „Statischer Grill“ / festlegen und den Temperaturwahlschalter auf die maximale Temperatur drehen. Mit der Funktion „Grill + Umluft“ (nur falls vorgesehen) können die Speisen dank der Zwangslüftung, die das Eindringen der Hitze ins Innere der Speisen ermöglicht, regelrecht gegart werden. Hierzu die Funktion „Grill + Umluft“ festlegen und den Temperaturwahlschalter auf die ideale Gartemperatur drehen (höchstens 200° C).

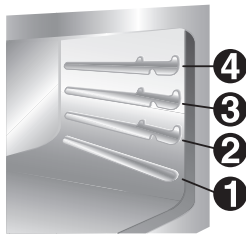
9.4 Gebrauch des Grills



Den Backofen nach dem Einschalten, das durch das Aufleuchten der roten Kontrolllampe angezeigt wird, 5 Minuten aufheizen, bevor die Speisen eingeführt werden.

Die Speisen sind vor dem Garen zu würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter. Zum Auffangen der Soße die Fettpfanne verwenden.

Die zu garenden Speisen auf den Backofenrost legen, der in eine der Führungen, mit denen die verschiedenen Backofentypen ausgestattet sind, eingesetzt wird. Beachten Sie hierzu die nachstehenden Anweisungen:



SPEISEN	EINSATZEBENE
Flaches und dünnes Fleisch	3
Rollbraten	2 - 3
Geflügel	2 - 3

9.5 Sicherheitshinweise



- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Bei den Modellen mit Elektrobackofen muss die Backofentür bei den Funktionen Grill sowie Grill + Drehspieß geschlossen sein.
- Den Glasdeckel des Geräts stets öffnen, damit eine Überhitzung beim Gebrauch des Backofens oder des Grills verhindert wird.
- Während des Betriebs des Grills können sich die zugänglichen Teile stark erhitzen. Halten Sie daher Kinder immer vom Gerät fern.
- Bei der Verwendung des Drehspießes wird empfohlen, eines der mit dem Herd gelieferten Bleche in die erste Einsatzebene von unten einzusetzen. Dadurch wird das ggf. abtropfende Fett aufgefangen.
- Den Backofenboden während der Garzeit nicht mit Alufolie abdecken und keine Kochtöpfe oder Bleche darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation von Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Bleche und Roste aus dem Garraum entfernen.

9.6 Stauraum (nur bei einigen Modellen)

Im unteren Bereich des Herds befindet sich unterhalb des Backofens der Stauraum. Der Zugriff erfolgt durch das Ziehen der Oberkante der Blende.

Keine entzündliche Materialien wie Lappen, Papier usw. im Gerät aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.

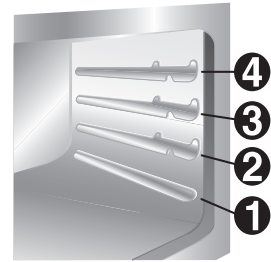


Den Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.



10. VERFÜGBARES ZUBEHÖR

Der Backofen verfügt über 4 Schienen zur Positionierung von Blechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe.



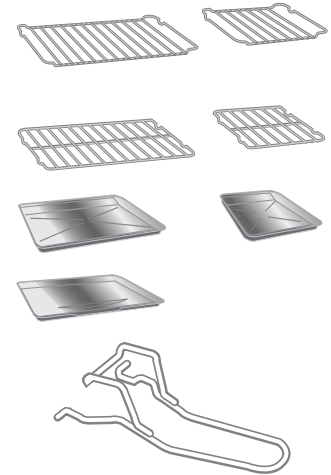
Backofenrost: Dieser dient zum Garen von Speisen in flachen Behältern, von kleinen Torten und Braten oder Speisen, die auf einem dünnen Rost garen.

Rost für Fettpfanne: Dieser wird über einem Blech angeordnet, um tropfende Speisen zu garen.

Fettpfanne: Fängt das Fett von Speisen auf, die sich auf dem darüber befindlichen Rost befinden.

Backblech: Zum Backen von Kuchen, Pizza und Backwaren im Allgemeinen.

Zange aus verchromtem Draht: Diese dient zur Entnahme der heißen Roste und Bleche.



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Sonderzubehör

Das nicht zur serienmäßigen Ausstattung gehörende Originalzubehör erhalten Sie bei unseren Kundendienstzentren.








11. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK





Bei Herden mit Doppelbackofen steuert die elektronische Zeitschaltautomatik nur den Hauptbackofen.



VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN

-  TASTE KURZZEITWECKER
-  TASTE ABSCHALTAUTOMATIK
-  TASTE GARZEIT
-  TASTE WERTREDUZIERUNG
-  TASTE WERTERHÖHUNG

11.1 Einstellen der Uhrzeit






Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens oder nach einem Stromausfall, blinkt das Display in regelmäßigen Abfolgen und zeigt 0:00 an. Die Tasten  und  sowie die Taste  oder  gleichzeitig drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert.



Vor dem Einstellen der Zeitschaltautomatik die gewünschte Funktion und Temperatur festlegen.







11.2 Halbautomatischer Betrieb



Mit dieser Einstellung wird der Backofen am Ende der Garzeit automatisch ausgeschaltet.

Durch das Drücken der Taste  leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Die Taste gedrückt halten und die Garzeit durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste  oder  festlegen. Sobald die Taste  loslassen wird, beginnt die Zählung der programmierten Garzeit. Das Display gibt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **A** und  wieder.



11.3 Automatischer Betrieb

Diese Einstellung aktiviert und deaktiviert den Backofen automatisch.

Durch das Drücken der Taste  leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Einstelltastentasten  oder  zur Festlegung der Garzeit drücken. Wenn die Taste  gedrückt wird, zeigt das Display die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit an. Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Einstelltastentasten  oder  drücken, um die Uhrzeit für das Garende einzustellen.

Durch das Loslassen der Taste  beginnt die programmierte Zählung. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Symbole **A** und  an.



Zur Anzeige der verbleibenden Garzeit nach Abschluss der Einstellung die Taste  drücken. Die Uhrzeit des Garenden wird hingegen über die Taste  eingeblendet. Die Logik verhindert die Eingabe unkompatibler Werte (die Zeitschaltautomatik lässt beispielsweise kein Garende zu, das später erfolgt als die eigentliche Garzeit).



11.4 Ende der Garung

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, was gleichzeitig durch ein intermittierendes akustisches Signal signalisiert wird.

Nach der Deaktivierung des akustischen Signals zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an, das das Umschalten auf den manuellen Betrieb des Backofens signalisiert.

11.5 Kurzzeitwecker

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Durch das Drücken der Taste blendet das Display die Ziffern ein. Die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Einstelltastentasten oder drücken. Durch das Loslassen der Taste beginnt die programmierte Zählung. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an.



Zur Anzeige der verbleibenden Zeit nach Abschluss der Einstellung die Taste drücken. Bei Verwendung der Zeitschaltautomatik als Kurzzeitwecker wird der Backofen am Ende der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.

11.6 Einstellen der Lautstärke des Signalgebers

Der Signalgeber verfügt über 3 Lautstärken.

Zum Ändern der Lautstärke die Taste bei aktiviertem Signalton am Ende der Funktion Kurzzeitwecker drücken.

11.7 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten und möglich. Zum Ausschalten des Geräts die Schalter auf Position 0 setzen.

11.8 Löschen der eingestellten Daten

Bei eingestellter Zeitschaltautomatik die Taste der zu löschenden Funktion drücken und den gewünschten Wert durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste oder festlegen. Das Löschen des Garzeitwerts wird von der Zeitschaltautomatik als Garzeitende interpretiert.

11.9 Ändern der eingestellten Werte

Die für das Backen/Braten eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste oder festgelegt wird.



12. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff trennen.



Das Gerät **NICHT** mit einem Dampfstrahl reinigen.



12.1 Reinigen des Edelstahls

Damit die Edelstahlflächen perfekt erhalten bleiben, sollten sie nach jedem Gebrauch des Herds regelmäßig gereinigt werden (bei abgekühltem Gerät).



12.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder Damleder trocknen.

12.3 Flecken oder Speiserückstände

Keine Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte für Stahl und gegebenenfalls Utensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden.

Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder Damleder trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade). Bei langzeitigem Antrocknen kann diese Art von Speisen die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.



12.4 Reinigung des Backofens

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät). Alle abnehmbaren Teile entfernen.



Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.

12.5 Reinigung der Türverglasung

Die Türverglasung sollte stets sauber gehalten werden. Zur Reinigung Küchenpapier verwenden. Hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reinigungsmittel entfernen.



Das Gerät bei der Reinigung sorgfältig abtrocknen, damit die korrekte Funktionstätigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittlrückstände vermieden wird.



13. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

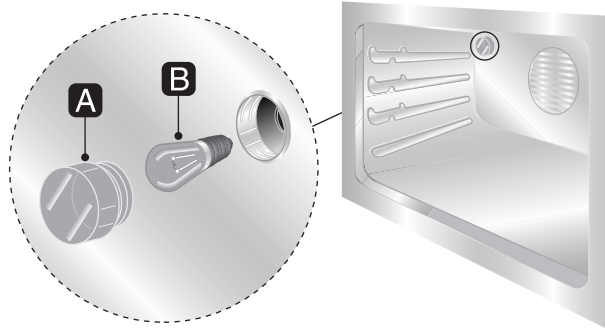
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Manchmal sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.

Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff trennen.



13.1 Austauschen der Lampe der Innenbeleuchtung

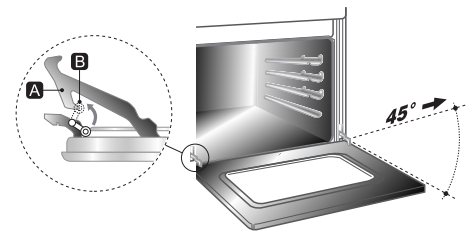
Das Schutzgehäuse **A** im Uhrzeigersinn abschrauben. Lampe **B** durch eine gleichwertige Lampe ersetzen (25 W). Das Schutzgehäuse **A** wieder anbringen.



Nur Backofenlampen verwenden (T 300°C).

13.2 Ausbau der Gerätetür

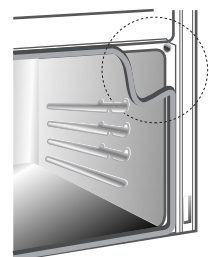
Die Tür an beiden Seiten in Nähe der Scharniere **A** festhalten und die zwei Hebel **B** hochklappen. Die Tür bei einem Winkel von zirka 45° nach oben anheben und entfernen. Die Scharniere **A** zur Montage in die entsprechenden Aussparungen einführen, die Tür nach unten gleiten lassen und die Hebel **B** freigeben.



13.3 Entfernen der Dichtung

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.

Vor dem Entfernen der Dichtung die Backofentür gemäß den oben genannten Schritten abnehmen. Danach die Hebel der Ecken gemäß Abbildung herausziehen.



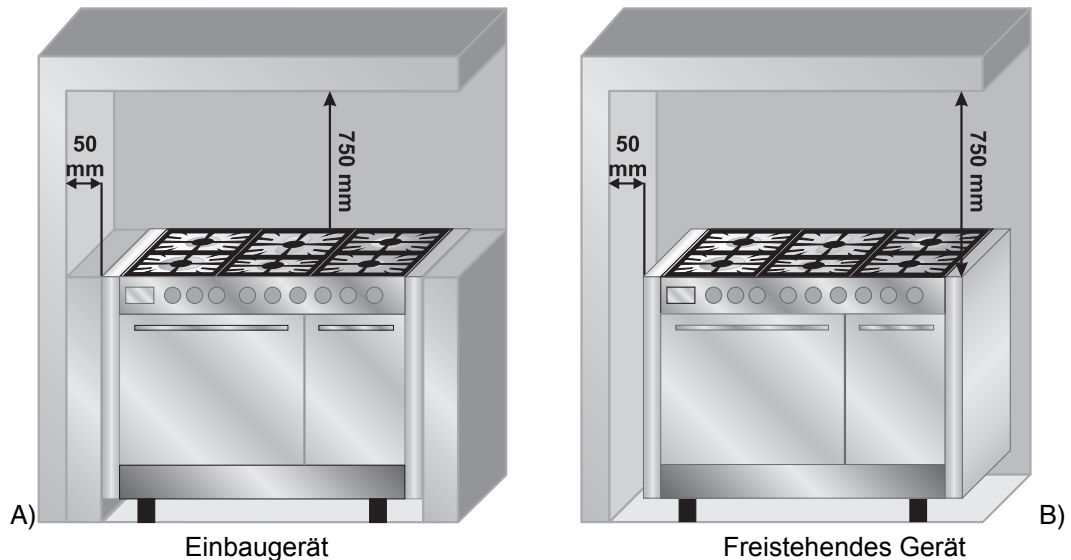


14. INSTALLATION DES GERÄTS



Das Gerät muss vom Fachmann nach den geltenden Vorschriften installiert werden.

Es kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, bei einem Abstand von 5 cm zur Geräteseite aufgestellt werden (siehe Abbildungen A und B für die jeweilige Installationsklasse). Hängeschränke und Dunstabzugshauben müssen einen Abstand von mindestens 75 cm zur Arbeitsfläche aufweisen.



14.1 Stromanschluss



Sicherstellen, dass die Netzspannung und die Abmessungen des Stromnetzes den auf dem Typenschild wiedergegebenen Werten entsprechen, das im Inneren des Stauraums angebracht ist. **Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.**



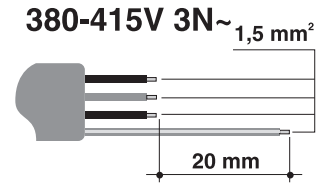
Bei einem fixen Stromanschluss eine allpolige Trennvorrichtung der Zuführleitung vorsehen, die eine Kontaktöffnungsweite von mindestens **3 mm** aufweist und in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.



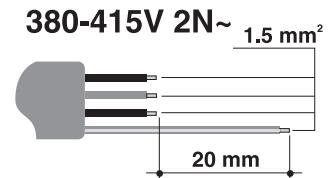
Das Gerät kann einen fixen Stromanschluss aufweisen oder durch Stecker und Steckdose angeschlossen werden. Im zweiten Fall müssen Stecker und Steckdose für das verwendete Kabel geeignet sein und den geltenden Vorschriften entsprechen. Die Erdung des Geräts ist für alle Anschlüsse absolut obligatorisch. Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die Zuführleitung über eine angemessene Erdung verfügt. Keine Adapter verwenden, die Überhitzungen verursachen können.



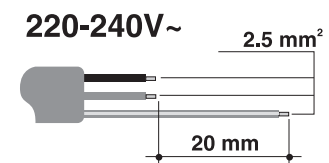
Betrieb bei **380-415V3N~**: fünfpoliges Kabel des Typs H05RR-F (Kabel: 5 x 1,5 mm²) verwenden.



Betrieb bei **380-415V2N~**: vierpoliges Kabel des Typs H05RR-F (Kabel: 4 x 1,5 mm²) verwenden.



Betrieb bei **220-240V~**: dreipoliges Kabel des Typs H05RR-F (Kabel: 3 x 2,5 mm²) verwenden.



Der Erdungsleiter (gelb-grün) am Kabelende, das am Gerät befestigt wird, muss mindestens 20 mm länger sein.



DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENNANTEN VORSCHRIFTEN ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN.

14.2 Belüftung der Räume



Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muß soviel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen angemessene Größen aufweisen (gemäß den geltenden Normen) und so angebracht werden, daß sie nicht, auch nicht teilweise, verstopft werden können. Die Küche muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit austreten zu lassen: Insbesondere empfiehlt sich nach längeren Garzeiten die Öffnung eines Fensters oder die Erhöhung der Geschwindigkeit eventueller Ventilatoren.

14.3 Ableitung der Verbrennungsprodukte



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

14.4 Gasanschluss



Der Anschluss mit einem Gummischlauch nach UNI-CIG 7140 muss Folgendes vorsehen: Die Leitung weist eine Länge von maximal 1,5 m auf. Sicherstellen, dass der Schlauch keine beweglichen Teile berührt und nicht geknickt ist. Der Schlauch weist einen Innendurchmesser von 8 mm für FLÜSSIGGAS auf und 13 mm für METHAN und für STADTGAS.

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Der Schlauch ist über die Schlauchschelle auf dem Schlauchnippel befestigt.
- Der Schlauch kommt entlang der gesamten Länge nicht mit heißen Wänden in Berührung (max. 50 °C).
- Der Schlauch ist keinen Zugkräften und Spannungen ausgesetzt und weist keine starken Krümmungen oder Knicke auf.
- Der Schlauch kommt nicht mit Schneideflächen oder scharfen Kanten in Kontakt.
- Wenn der Schlauch nicht vollkommen dicht ist und dadurch Gas in die Umgebung austritt, **diesen nicht reparieren**, sondern durch einen neuen Schlauch ersetzen.
- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.

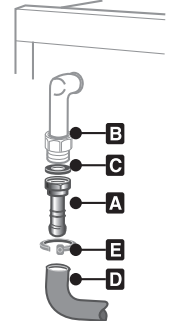


DER ANSCHLUSS MIT EINEM VORSCHRIFTMÄSSIGEN GUMMISCHLAUCH IST NUR ZULASSIG, WENN DER SCHLAUCH AUF SEINER GANZEN LÄNGE INSPEKTIONIERBAR IST.

14.4.1 Anschluss für Methangas

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem der geltenden Norm entsprechenden Gummischlauch ausführen (sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel dieser Norm gekennzeichnet ist).

Den Schlauchnippel **A** korrekt auf den Gasanschluss **B** des Geräts schrauben. Zwischen Schlauchnippel und Gasanschluss muss die Dichtung **C** eingesetzt werden. Den Gummischlauch **D** auf den Schlauchnippel **A** schieben und mit der Schlauchschelle **E** vorschriftsmäßig sichern.

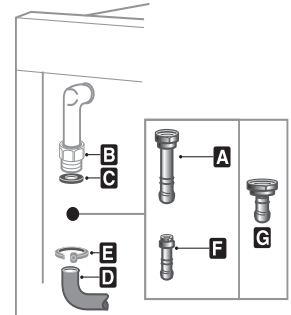


14.4.2 Anschluss für Flüssiggas



Verwenden Sie einen Druckregler in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und führen Sie den Anschluss an der Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Normen aus. Versichern Sie sich, daß der Einlaßdruck den Werten in der Tabelle im Abschnitt "15.2 Tabellen der Eigenschaften der Brenner und Brennerdüsen" entspricht.

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



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

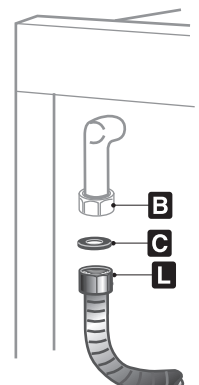
14.4.3 Anschluss mit stahlschlauch (für alle Gastypen)

Dieser Anschlussstyp kann ausgeführt werden für beide Installationsmodalitätengemäß den Abb. "A" und "B" im Kapitel "14. INSTALLATION DES GERÄTS".

Verwenden Sie ausschließlich biegsame Rohre in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften mit einer maximalen Ausdehnung von 2 Metern.

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

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





15. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff trennen.

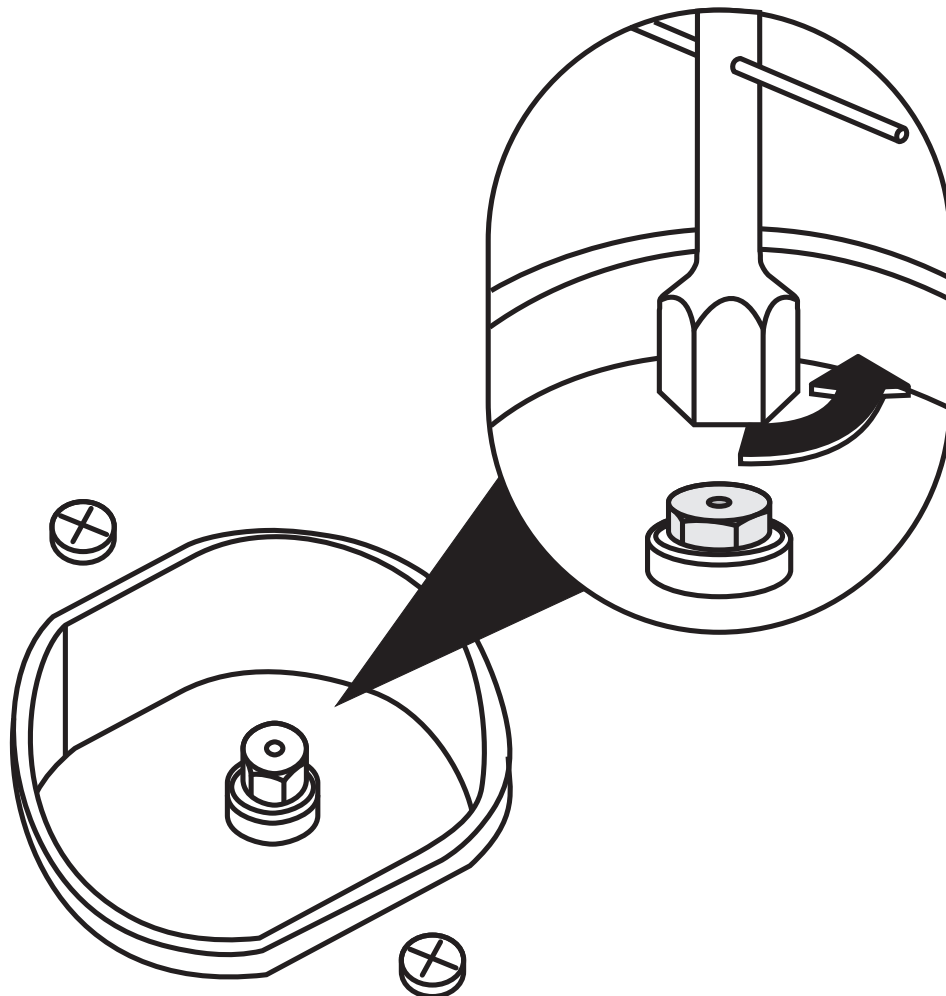


Die Kochfläche des Herdes ist baumustergeprüft für **Methangas G20 (2H)** (DE) - **G20/G25 (2E+)** (BE) bei einem Druck von 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE). Für den Betrieb mit einer anderen Gasart müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Kleinstellung der Gashähne eingestellt werden. Für den Austausch der Düsen wie in den nachstehenden Abschnitten beschrieben vorgehen.

15.1 Austausch der Düsen des Kochfelds

Dieser Vorgang bedarf keiner Regulierung der Primärluft.

- 1 Topfträgerroste, Brennerdeckel und Flammenkränze entfernen.
- 2 Die Brennerdüsen mit einem 7mm-Steckschlüssel abschrauben.
- 3 Die Düsen der Brenner durch die für die vorgesehene Gasart geeigneten Düsen ersetzen (siehe Abschnitt „15.2 Tabellen der Eigenschaften der Brenner und Brennerdüsen“).
- 4 Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.





15.2 Tabellen der Eigenschaften der Brenner und Brennerdüsen

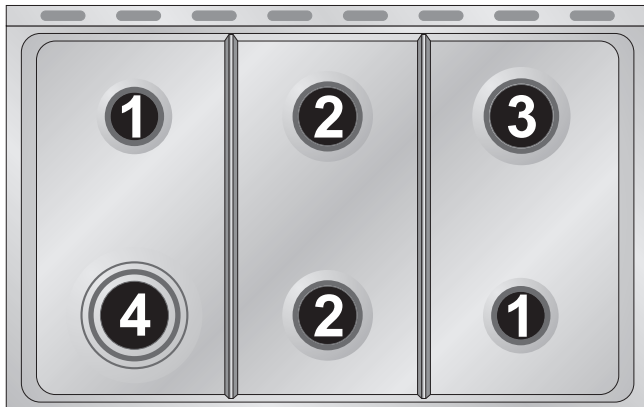
Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLÜSSIGGAS - G30/G31 50 mbar				
		Durchmesser Düse 1/100 mm	Kleinstelldüse 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)	Gasverbrauch g/h G30	Gasverbrauch g/h G31
Hilfsbrenner	1.0	43 (H2)	27	400	72	71
Normalbrenner	1.8	58 (M)	30	500	127	125
Schnellbrenner	3.0	70 (Y)	39	800	218	214
Dreifachbrenner	4.0	77 (F4)	58	1600	291	286

Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHAN – G25 20 mbar	
		Durchmesser Düse 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
Hilfsbrenner	1.0	77 (F1)	400
Normalbrenner	1.8	100 (Y)	500
Schnellbrenner	3.0	134 (F3)	800
Dreifachbrenner	4.0	152 (F3)	1600

Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	METHAN – G20/25 20/25 mbar G20 20 mbar	
		Durchmesser Düse 1/100 mm	Reduzierte Leistung (W)
Hilfsbrenner	1.0	72 (X)	400
Normalbrenner	1.8	97 (Z)	500
Schnellbrenner	3.0	115 (Y)	800
Dreifachbrenner	4.0	135 (K)	1600



15.3 Anordnung der Brenner auf dem Kochfeld



BRENNER

Ø MIN und MAX (in cm)

- | | |
|--------------------|---------|
| 1. Hilfsbrenner | 12 - 14 |
| 2. Normalbrenner | 16 - 24 |
| 3. Schnellbrenner | 18 - 26 |
| 4. Dreifachbrenner | 18 - 26 |



16. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN



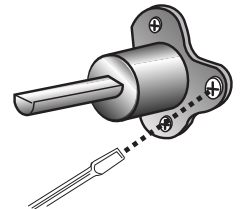
Die Flammenkränze, Brennerdeckel und Topfträgerroste nach dem Austausch der Düsen wieder am Kochfeld positionieren.



Nach der Umstellung der Gasart das am Gerät angebrachte Etikett mit Angabe der Gaseinstellung durch das Etikett für die neue Gasart ersetzen. Das Etikett befindet sich im selben Beutel wie die Brennerdüsen.

16.1 Einstellen der Kleinstellung der Brenner des Kochfelds für Methan

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen Δ . Den Schalter vom Gashahn entfernen und die Stellschraube neben dem Knebelstift regulieren, bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist. Den Schalter wieder montieren und die Stabilität der Flamme des Brenners kontrollieren. Hierzu den Schalter schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen - die Flamme darf hierbei nicht erlöschen. Diesen Vorgang für alle Gashähne wiederholen.



Bei den Modellen mit Thermoelement den Schalter in der Kleinstellung einige Sekunden lang gedrückt halten, damit die Flamme weiter brennt und die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird.

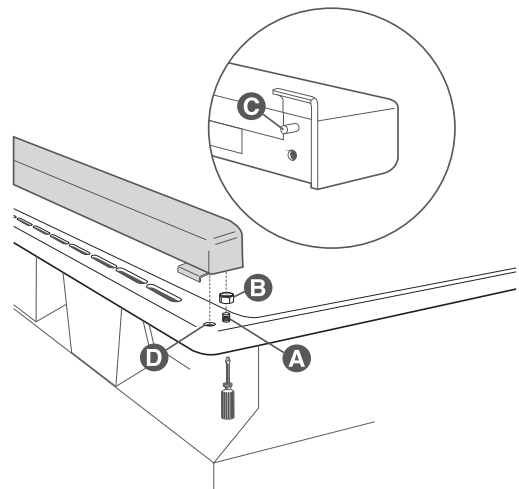
16.2 Einstellen der Kleinstellung der Kochfeldbrenner für Flüssiggas



Die Einstellen der Kleinstellung für Flüssiggas erfolgt, indem die Schraube, die sich seitlich des Knebelstifts befindet, komplett angezogen wird (im Uhrzeigersinn). Die Bypass-Durchmesser für jeden einzelnen Brenner sind in Abschnitt „15.2 Tabellen der Eigenschaften der Brenner und Brennerdüsen“ zu finden. Den Bypass-Sicherheitsverschluss nach Abschluss der Einstellung mithilfe von Nagellack oder eines anderen Klebstoffes anbringen.

16.3 Montage des hinteren Aufsatzes

- Die Muttern **B** entfernen.
- Den Aufsatz an der Ebene ausrichten. Die Achsen **C** müssen hierbei mit den Bohrungen **D** übereinstimmen.
- Den Aufsatz mithilfe der Schrauben **A** an der Ebene befestigen.



16.4 Positionierung und Einebnung des Geräts (nur gewisse Modelle)



Nach der Ausführung der elektrischen Verbindungen und des Gasanschlusses, das Gerät über die vier Einstellfüße einebnen. Zur Erzielung einer guten Garung muss das Gerät auf der Auflagefläche eine perfekte Einebnung aufweisen. Je nach erworbenem Modell kann die Höhe von 70 bis 95 mm und von 110 bis 160 mm eingestellt werden. Diese Werte geben den Abstand zwischen dem höchsten (fixer Teil) und dem tiefsten Punkt (beweglicher Teil, der auf dem Boden aufliegt) der Einstellfüße an.



914773294/ B