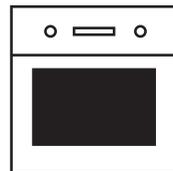


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE

SHK6330.0W



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:
Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80-15
Telefax: (01) 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die
benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer
Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild
und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-
Wunsches

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden
und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag
mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für
Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird
nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder
Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden
Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach
Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den
ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch
oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist
lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab
Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder
Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und
Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige
Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die
Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen
Garantienspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus
chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie
allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden
Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in
Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie,
wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu
vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf
Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der
Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der
Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät
von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns
ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen,
Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine
Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl
entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch
einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit
am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte
sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung,
Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine
Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei
Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden
die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der
Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen
und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum
nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns
abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit
auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist
noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für
eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf
Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit
Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens,
des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen
Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen
Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland
gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein
Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins
Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen
Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das
entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und
Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte
gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder
Landsvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über
Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder
Landesvertretung angefordert werden können.

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 9 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES 10 KOMBI-STANDHERD 14 BEDIENEINHEIT 15 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD	VORWORT
16 GEBRAUCH DES GERÄTES 16 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 16 KOCHZONE/KOCHSTELLE 21 AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN 21 START DES BACK-/BRATVORGANGS 21 BACKOFEN AUSSCHALTEN 22 BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/ BRATTABELLEN	GEBRAUCH DES Gerätes
37 REINIGUNG UND PFLEGE 38 KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS 39 GASKOCHBRENNER 40 REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN 41 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN 42 REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG 43 REINIGUNG DER GARRAUMDECKE 44 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (VOM MODELL ABHÄNGIG) 47 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 49 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM	REINIGUNG UND PFLEGE
50 BESONDERE HINWEISE UND STÖRUNGMELDUNGEN	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
52 AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG 58 DÜSENTABELLE 60 ENTSORGUNG DES GERÄTES 61 PRÜFUNG DER SPEISEN	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Gebrauchs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente im Garraum nicht berühren.

HINWEIS: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen

Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Falls die Glasscheibe der Backofentür einen Sprung aufweist oder beschädigt ist, verwenden Sie den Backofen nicht und rufen Sie den Kundendienst an.

Verwenden Sie zum Anschluss an das Stromnetz ein Kabel $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 (oder besser). Das Anschlusskabel darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.

Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestell.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas einen Sprung bekommen.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.



- Achtung: Umsturzgefahr



- HINWEIS: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, ist das Gerät bei der Aufstellung mit den beigelegten Kippsicherungen zu befestigen. Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise zur Aufstellung.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochflächenabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Kochflächenabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen/Kochstellen vollkommen abgekühlt sind.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss in Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften anzuschließen.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im

Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem vom Gaswerk zugelassenen Fachmann bzw. von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden. Damit wird sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gaswerks berücksichtigt werden.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Explosions-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr sowie Verletzungen und Schäden am Gerät hervorrufen. Solche Arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung und dem Anschluss des Gerätes, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Gerätes übereinstimmen.

Die Einstellungen des Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

Dieses Gerät darf nicht an einen Schornstein bzw. Abluftschacht angeschlossen werden. Das Gerät ist gemäß den gültigen Anschlussvorschriften aufzustellen und anzuschließen.

Das Gerät gehört zur Klasse 2/1. Bei der Aufstellung zwischen zwei Küchenelementen darf das Gerät die

Seiten der angrenzenden Küchenelemente berühren. Auf einer Seite darf in einem Mindestabstand von 10 cm ein hohes Küchenelement aufgestellt werden, das höher ist als das Gerät selbst. Auf der anderen Seite darf nur ein Küchenelement der gleichen Höhe aufgestellt werden. Sorgen Sie für die fachgerechte Aufstellung der einzelnen Teile des Kochbrenners.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), da die hohe Temperatur des Ofens das Gerät beschädigen könnte.

Wenn Sie die Gaskochbrenner für längere Zeit nicht verwenden (z.B. Urlaub), schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr.

Anschlusskabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollen Anschlusskabel von anderen Geräten vom Gerät ferngehalten werden.

Der Gebrauch des Backofens ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.

Falls Sie eine Störung an der Gasinstallation bemerken oder im Raum Gas riechen:

- müssen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen;
- müssen Sie offenes Feuer und brennende Tabakprodukte ausmachen;
- dürfen Sie keine elektrischen Geräte einschalten (auch kein Licht!);
- müssen Sie den Raum gut lüften - Fenster öffnen;

- müssen Sie sofort den Kundendienst oder das zuständige Gaswerk anrufen.

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, weil die Verkleidung aus Alufolie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Temperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Backofentür können im Fall von Überbelastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an der Tür an während Sie den Garraum reinigen. Erlauben Sie Kindern nicht, auf der offenen Backofentür zu sitzen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

ACHTUNG: Während des Betriebs des Gasherdes 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 Gasherdes. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube).

Bei intensiverem lang andauerndem Betrieb des KochGerätes ist eventuell eine zusätzliche Belüftung des Raumes notwendig, z.B. Fenster öffnen oder eine mechanische Entlüftungsvorrichtung einschalten.

Das Gerät ist schwer, deswegen sind bei der Aufstellung mindestens zwei Personen erforderlich.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES

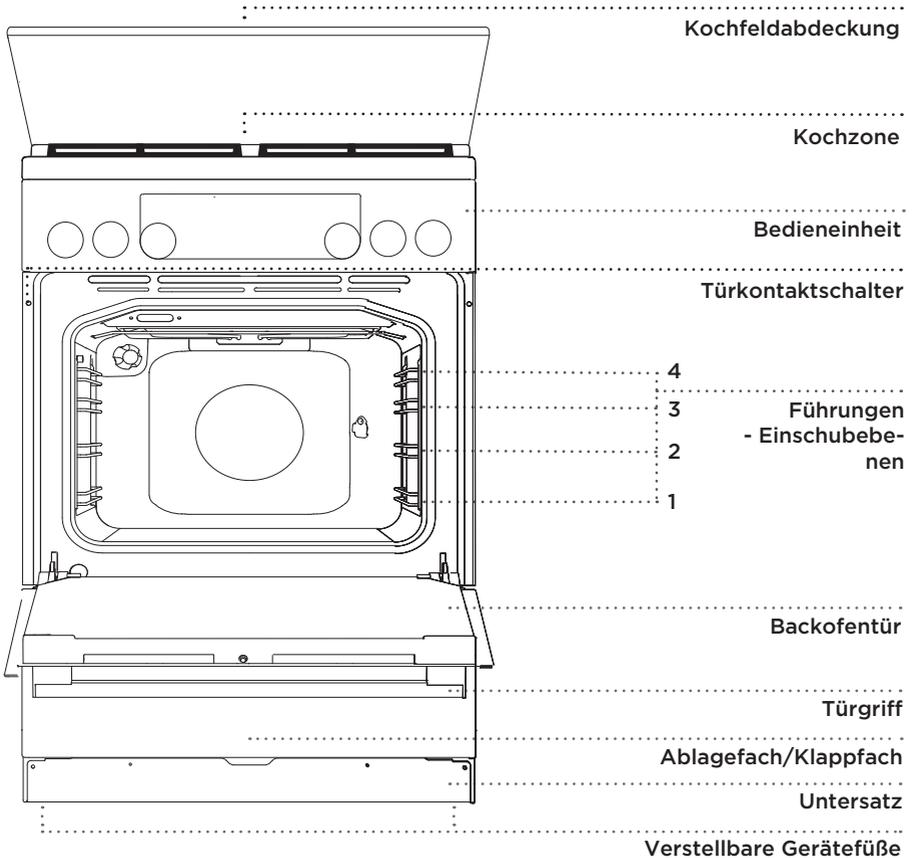


Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

KOMBI-STANDHERD

BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (vom Modell abhängig)

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



KOCHFELDABDECKUNG

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung darf erst dann geschlossen werden, wenn die Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung besagt, dass die Kochfeldabdeckung aus Glas wegen Überhitzung bersten kann. Bevor Sie die Glasabdeckung schließen, schalten Sie alle Kochbrenner aus und warten Sie, bis alle Brenner abgekühlt sind.

ABLAGEFACH



Bewahren Sie im Ablagefach keine brennbaren, explosiven und temperaturempfindlichen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Beutel, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil diese beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können.

VERSENKBARE BEDIENKNEBEL

Knebel zuerst leicht eindrücken, damit er herauspringt, danach können Sie ihn drehen.



Drehen Sie den versenkbaren Bedienknebel nach jedem Gebrauch auf die Position „0“ und drücken Sie ihn dann in das Bedienfeld ein. Der versenkbare Bedienknebellässt sich nur eindrücken, wenn er auf der Position „0“ steht.

INDIKATORLÄMPCHEN

Das gelbe Indikatorlämpchen leuchtet, wenn eine Funktion des Gerätes eingeschaltet ist.

Das rote Indikatorlämpchen leuchtet, wenn die Backofen-Heizelemente in Betrieb sind und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Garraum erreicht ist.

Die Ziffern auf dem eingeschalteten Bedienknebelluchten, wenn eine Funktion gewählt wurde.

Die Garraumbelichtung schaltet sich nach der Auswahl der Beheizungsart automatisch ein.

SEITLICHE EINHÄNGEGITTER

Die Drahtführungen ermöglichen das Backen/Braten auf vier Einschubebenen (die Einschubebenen werden immer von unten nach oben gezählt).

Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2, 3 und 4 können mit Teleskop-Auszieführungen ausgerüstet sein.

Die Führungen können teilweise oder vollständig ausziehbar sein.

EINGEPRÄGTE BACKBLECHFÜHRUNGEN

An den Seiten des Garraums sind auf drei Einschubebenen Nuten zum Einfügen des Rostes angebracht.

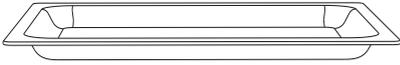
TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Türkontaktschalter schaltet die Heizelemente und das Gebläse aus, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, werden die Beheizung und das Gebläse wieder automatisch eingeschaltet.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt. Nach dem Ausschalten des Gerätes ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb, um den Garraum zu kühlen.

BACKOFENZUBEHÖR (vom Modell abhängig)

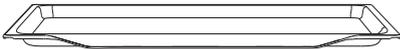


Der **GLASBRÄTER** wird zum Backen/Braten mit allen Beheizungsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Servierblech verwenden.

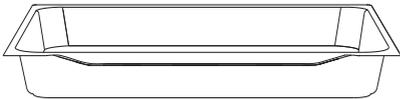


Der **ROST** wird zum Grillen verwendet, Sie können das Fleisch direkt auf den Rost oder auf das Backblech legen.

 Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, die ein Herausfallen des Rostes verhindern. Zum Herausziehen des Rostes müssen Sie diese an der Vorderseite leicht anheben.



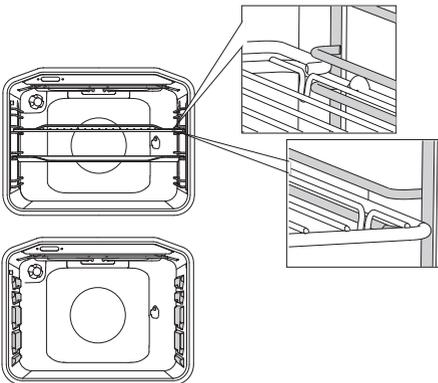
Verwenden Sie den **BAKING TRAY** zum Backen aller Arten von Fleisch, Fisch und Gemüse, sowie zum Auffangen des Bratfetts beim Grillen auf dem Rost.

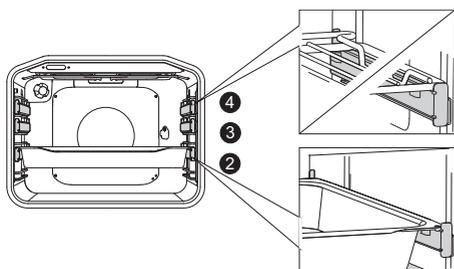


Das **HOHE BACKBLECH** wird zum Braten von Fleisch und feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne verwendet.

 Während des Back-/Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die 1. Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Drehspieß benutzen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

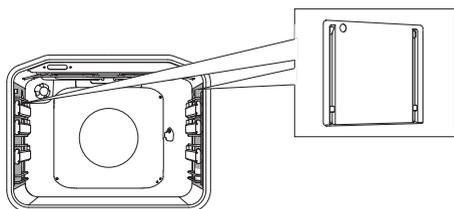
Bei Drahtführungen müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.





Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskop-Ausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie diese wieder bis zum Anschlag in den Garraum.

 Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn die Teleskop-Ausziehführungen bis zum Anschlag in den Garraum eingeschoben sind.



Die KATALYTISCHEN EINSÄTZE

verhindern das Spritzen von Fett auf die Seiten des Garraums.



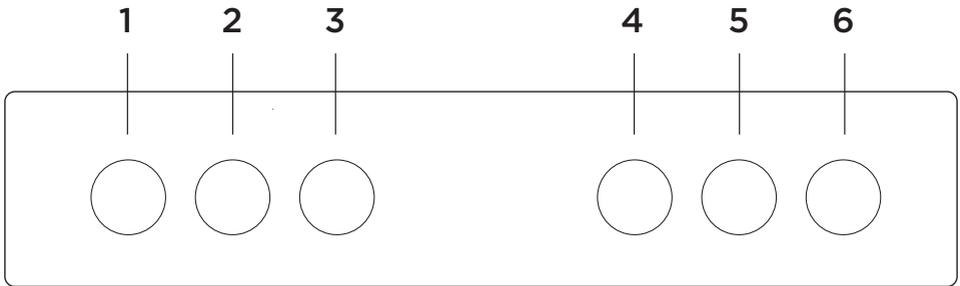
Der **GRILLSPIESS** wird zum Braten verwendet. Die Garnitur besteht aus dem Gestell, dem Drehspieß mit Schrauben und einem abnehmbaren Handgriff.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Gerätes werden während des Back-/Bratvorgangs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT

(vom Modell abhängig)



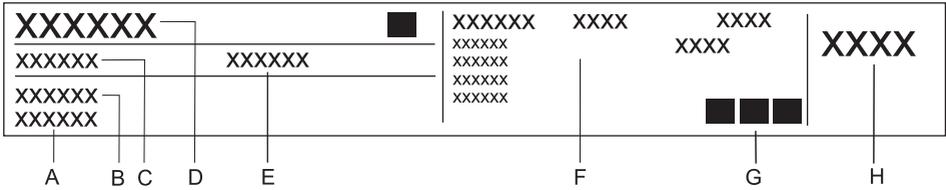
- 1 BEDIENKNEBELKOCHZONE VORNE LINKS
- 2 BEDIENKNEBELKOCHZONE HINTEN LINKS
- 3 AUSWAHLKNEBEL FÜR DIE BEHEIZUNGSART
- 4 TEMPERATUREINSTELLKNEBEL
- 5 BEDIENKNEBELKOCHZONE HINTEN RECHTS
- 6 BEDIENKNEBELKOCHZONE VORNE RECHTS

HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten finden Sie auf dem Bedienknebel oder auf der Frontplatte (vom Modell abhängig).

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(vom Modell abhängig)



- A Seriennummer
- B Modell
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Codenummer
- F Technische Daten
- G Zeichen für Konformität
- H Werkseinstellung Gasart

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Rand des Backofens befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

GEBRAUCH DES GERÄTES

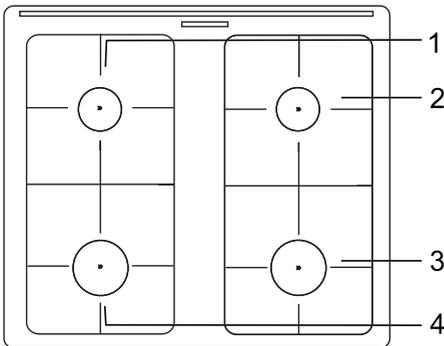
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie nach der Lieferung des Gerätes alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Reinigungsmittel.

Beim ersten Erhitzen des Garraums wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften .

Schalten Sie klassische Kochstellen ohne aufgelegten Kochtopf 3-5 Minuten auf die höchste Kochstufe, damit sie sich stark erhitzen. Beim ersten Erhitzen der Kochplatten kann es wegen der Beschichtung der Kochplatten zu Rauchentwicklung kommen. Dadurch erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatten ihre optimale Festigkeit.

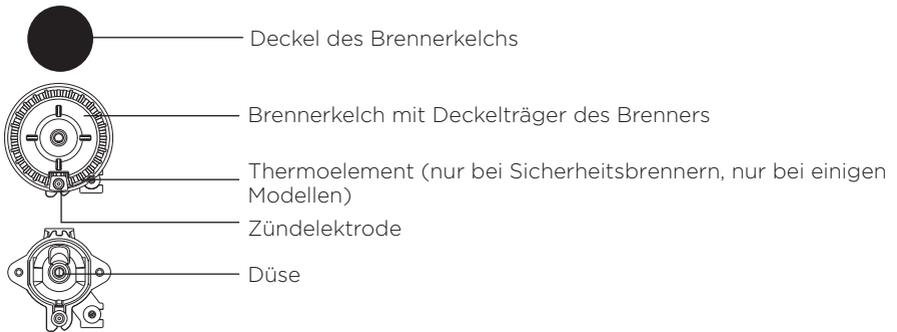
KOCHZONE/KOCHSTELLE



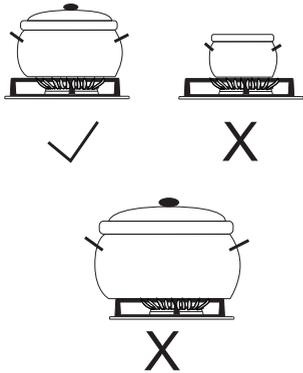
1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne rechts
4. Kochzone vorne links

GASKOCHBRENNER

- Falls Sie die Speise braun braten möchten, stellen Sie den Kochbrenner zuerst auf die maximale Kochstufe und kochen Sie danach mit der kleinsten Kochstufe weiter.
- Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei sind.



TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR



- Das richtige Kochgeschirr gewährleistet eine optimale Kochzeit und einen niedrigen Gasverbrauch. Am wichtigsten ist der Durchmesser des Kochtopfes.
- Flammenzungen, die über den Kochtopfrand **des Kochtopfes** brennen, können den Kochtopf beschädigen. Auch der Gasverbrauch ist höher.
- Das Gas braucht zum Verbrennen auch Luft, die es bei der Verwendung eines **zu großen Kochtopfes** nicht ausreichend bekommt, dadurch ist der Nutzeffekt der Verbrennung geringer.

Gitteraufsatz (nur bei einigen Modellen)

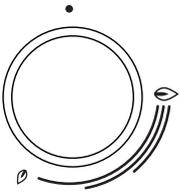
Verwenden Sie den Gitteraufsatz, wenn Sie Speisen in Kochtöpfen mit kleineren Durchmessern kochen möchten. Stellen Sie den Gitteraufsatz auf das Gitter oberhalb des Hilfsbrenners.

Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3,0kW)	220–260 mm
Normalbrenner (1,9kW)	160–220 mm
Hilfsbrenner (1,0kW)	120–140 mm
Mehrkreisbrenner (3,5kW)	220–260 mm

ANZÜNDEN UND BETRIEB DER GASKOCHBRENNER (vom Modell abhängig)



Bevor Sie den Knebel drehen, müssen Sie ihn zuerst drücken.



Auf den Knebeln sind die Kochstufen mit einer Groß- und einer Kleinflamme gekennzeichnet.

Drehen Sie den Bedienknebel über die Position **Großflamme**  bis zur Position **Kleinflamme**  und zurück. Die Betriebsposition liegt im Bereich zwischen der Position der Kleinflamme und der Großflamme.

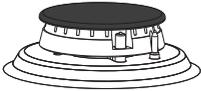
Die Positionen des Knebels zwischen  und  sind nicht erlaubt, weil die Flamme in diesem Bereich nicht stabil ist und ausgehen kann.



Während des Anzündens der Gaskochbrenner (das gilt für den Dreikreis-, Zweikreisbrenner und Mini-Wok) sollten die Töpfe schon auf den Trägerrosten der Kochbrenner aufgestellt sein.

Drehen Sie zum Abschalten des Kochbrenners den Bedienknebel nach rechts auf die Position .

Einhändiges Anzünden



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

Beidhändiges Anzünden

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



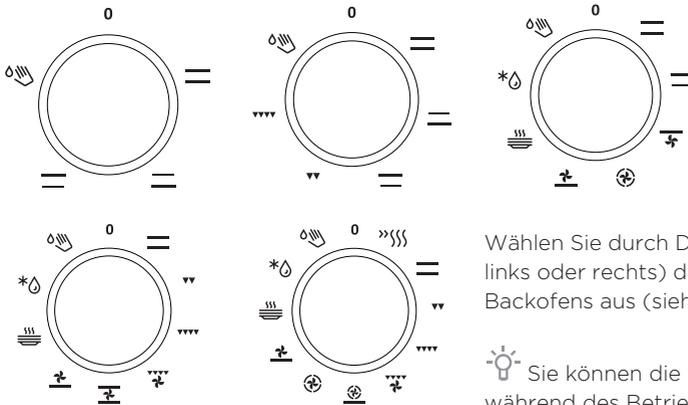
Der elektrische Gasanzünder funktioniert nur, wenn der Stecker des Anschlusskabels in die Wandsteckdose eingesteckt ist. Falls die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektroden nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden. 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.

Falls die Flamme des Kochbrenners trotzdem erlischt (egal aus welchem Grund), schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens noch 1 Minute.

AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART (vom Modell abhängig)



Wählen Sie durch Drehen des Knebels (nach links oder rechts) die Beheizungsart des Backofens aus (siehe Programmtabelle).

 Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs des Backofens ändern.

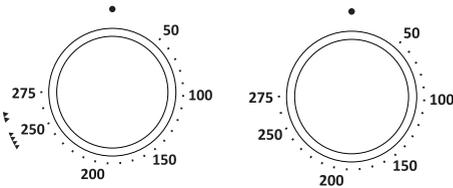
BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
BACKOFEN-BEHEIZUNGSARTEN		
»»»»	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/ Braten nicht geeignet. Nachdem sich der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, wird die Beheizung ausgeschaltet.	160
==	OBER- UND UNTERHITZE Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen/ Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200
—	OBERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement an der Decke des Garraumes abgegeben. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn die Oberseite des Back-/Bratguts besser gebacken/ gebraten werden soll (zum nachträglichen Bräunen).	180
—	UNTERHITZE Die Hitze wird nur vom Heizelement abgegeben, das an der Unterseite des Backofens angebracht ist. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn die Unterseite des Back-/Bratguts besser gebacken/gebraten werden soll.	180
▼▼	GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement an der Garraumdecke, das zum Großflächengrill gehört. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220

BEHEIZUNGSART	BESCHREIBUNG	EMPFOHLENE TEMPERATUR (°C)
▼▼▼▼	GROSSFLÄCHENGRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird unmittelbar von dem an der Garraumdecke angebrachten Infrarot-Heizelement ausgestrahlt; um die Wirkung zu verstärken, ist gleichzeitig noch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Fleisch, Würsten oder Toast verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.	220
▼▼▼ ✻	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170
— ✻	OBERHITZE MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind die Oberhitze und das Gebläse in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart, wenn Sie größere Fleischstücke und Geflügel braten möchten. Diese Beheizungsart ist auch zum Gratinieren von Speisen geeignet.	170
⊕ —	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200
⊕	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180
✻ —	UNTERHITZE MIT GEBLÄSE Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180
— ✻	OBER-, UNTERHITZE UND GEBLÄSE Beide Heizelemente und das Gebläse sind in Betrieb. Das Gebläse sorgt für ein gleichmäßiges Kreisen der heißen Luft im Backofen. Diese Beheizungsart wird zum Backen, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln sowie zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet.	180
≡≡≡ ≡≡	TAFELSERVICE WÄRMEN Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.	60
eco	EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	160
* 💧	AUFTAUEN Luftzirkulation ohne eingeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum schonenden Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	-
👉 👉	AQUA CLEAN Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.	70

¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DER BACK-/BRATTEMPERATUR



💡 Stellen Sie den Temperaturwahlknebel auf die Position 150, wenn Sie die Beheizungsart Großflächengrill und Grill verwenden.

START DES BACK-/BRATVORGANGS

Der Back-/Bratvorgang startet, nachdem die Beheizungsart und die Temperatur eingestellt wurden.

BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART und den TEMPERATURWAHLKNEBEL auf die Position „0“.

💡 Das Kühlgebläse ist nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs noch eine Zeit lang in Betrieb (abhängig von der Temperatur). Wenn Sie das Back-/Bratgut im Backofen stehen lassen, kann sich Feuchtigkeit freisetzen und Kondenswasser an der Frontplatte und an der Backofentür bilden.

BEHEIZUNGSARTEN, BACK-/BRATTABELLEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Backen/Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Back-/Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Bratzeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanleitung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Backofen schon aufgeheizt ist.

Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil diese die Wärme besonders gut leiten.

Falls Sie Backpapier verwenden möchten, überprüfen Sie zuerst, ob es temperaturbeständig ist.

Falls Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Backofen eine größere Dampfmenge, die an der Backofentür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Gerätes nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung des Bratvorgangs die Backofentür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.

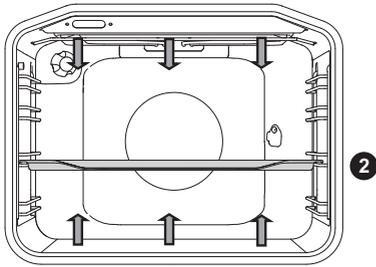
Ungefähr 10 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit können Sie den Backofen ausschalten und damit Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

ÜBLICHE BRATSTUFEN UND EMPFOHLENE KERNTEMPERATUREN FÜR VERSCHIEDENE ARTEN VON FLEISCH

Speise	Kerntemperatur (°C)	Farbe des Fleisches beim Aufschneiden und Farbe des Saftes
RINDFLEISCH		
Rosa	40-45	fleischrot, wie rohes Fleisch, wenig Saft
Englisch	55-60	hellrot, viel Saftes
Medium	65-70	rosig, wenig Saftes
Durch	75-80	gleichmäßig braun, wenig Saft
KALBFLEISCH		
Durch	75-85	rotbraun
SCHWEINEFLEISCH		
Medium	65-70	hellrosa
Durch	75-85	gelbbraun
LAMMFLEISCH		
Rosa	45	fleischrot
Englisch	55-60	hellrot
Medium	65-70	rosa im Kern
Durch	80	braun
BÖCKCHEN		
Medium	70	fahlrosa, Saft rosa
durch	82	grau, Saft rosig, kaum bemerkbar
GEFLÜGEL		
durch	82	hell
FISCH		
durch	65-70	hell

OBER- UND UNTERHITZE



Die Heizelemente im Ober- und Unterteil des Garraums strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten:

Verwenden Sie Backbleche aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Backbleche aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	2	180-200	90-110
Schweineschulter	1500	2	180-200	100-120
Schweinerollbraten	1500	2	180-200	120-140
Hackbraten	1500	2	200-210	60-70
Rinderbraten	1500	2	170-190	120-140
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Lammrücken	1500	2	180-200	100-120
Hasenrücken	1500	2	180-200	100-120
Rehkeule	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Brathähnchen	1500	2	190-210	70-90
FISCH				
Fisch, gedünstet	1.000 g/Stück	2	210	50-60

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

Braten Sie Hähnchen mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart  verfügt.

Braten Sie Pizzas mit dieser Beheizungsart, falls das Gerät nicht über die Beheizungsart  verfügt.

Backen:

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen wird das Backgut schlechter gebräunt, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, ist die Zubereitungszeit kürzer.

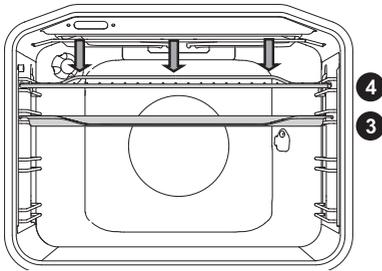
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Gemüseauflauf	2	190-200	30-35
Auflauf, süß	2	190-200	30-35
Brötchen*	2	190-210	20-30
Weißbrot*	2	180-190	50-60
Buchweizenbrot*	2	180-190	50-60
Vollkornbrot*	2	180-190	50-60
Roggenbrot*	2	180-190	50-60
Dinkelbrot*	2	180-190	50-60
Walnusspotitze	2	170-180	50-60
Biskuittorte*	2	160-170	25-30
Käsekuchen	2	170-180	65-75
Kleingebäck	2	170-180	25-30
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	20-30
Kohlpiroschka	2	185-195	25-35
Obstkuchen	2	150-160	40-50
Windbeutel	2	80-90	120-130
Buchtel	2	170-180	30-35

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



Bei der Beheizungsart **Großflächengrill** sind die Oberhitze und das an der Garraumdecke angebrachte Infrarot-Heizelement in Betrieb.

Bei der Beheizungsart **Grill** ist nur das Infrarot-Heizelement in Betrieb, das zum Großflächengrill gehört.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement (Grill) ungefähr 5 Minuten vor. Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, Fleisch und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie den Rost mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Führung. Schieben Sie die Fettpfanne in die 1. oder 2. Führung ein, damit sie das tropfende Fett und den Fleischsaft auffängt.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Grilltabelle - Kleingrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	18-22
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
TOAST				
Toast	/	4	230	3-6

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/Stück	3	230	15-20
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/Stück	3	230	18-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/Stück	3	230	20-25
Koteletts	280 g/Stück	3	230	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/Stück	3	230	20-25
Grillwürste	70 g/Stück	3	230	10-15
Leberkäse	150 g/Stück	3	230	10-15
FISCH				
Lachsscheiben	200 g/Stück	3	230	15-25
TOAST				
Toast	/	4	230	1-3
Belegte Brötchen	/	4	230	2-5

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt und wenden Sie das Fleisch mehrmals.



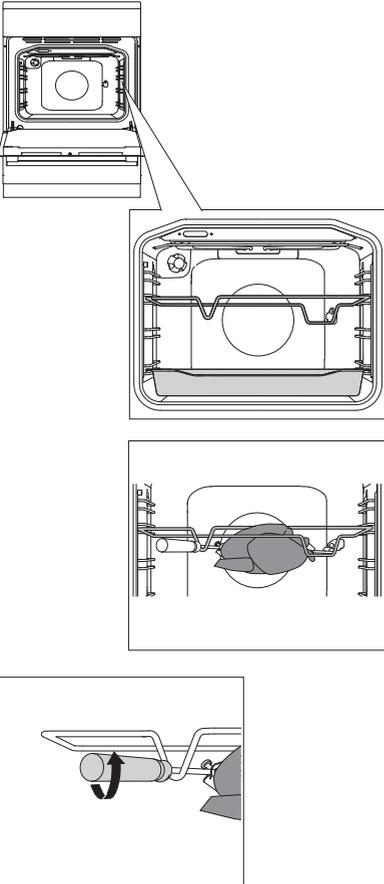
Falls Sie die Beheizungsart Grill (Infra-Heizelement) verwenden, lassen Sie die Backofentür geschlossen.

Wegen der hohen Temperaturen des Infrarot-Heizelements werden der Rost und die übrigen Teile des Zubehörs im Backofen sehr heiß. Verwenden Sie deshalb immer wärmeisolierende Küchenhandschuhe und spezielle Fleischzangen.

Braten mit dem Grillspieß (vom Modell abhängig)



Die maximale zugelassene Temperatur beim Braten mit dem Drehspieß beträgt 230°C.



1 Stecken Sie das Spießgestell in die 3. Führung ein und schieben Sie das hohe Backblech (Fettpfanne) in die 1. Führung von unten.

2 Stecken Sie das Fleischstück mittig auf den Spieß und befestigen Sie es auf jeder Seite mit der Halteklammern (fixieren Sie die Halteklammern mit den Schrauben).

Setzen Sie den Griff der Gabel auf die Vorderseite des Spießes auf und stecken Sie die Spitze in die Öffnung auf der rechten Seite der Rückwand des Garraums ein (die Öffnung ist mit einer drehbaren Blende geschützt).

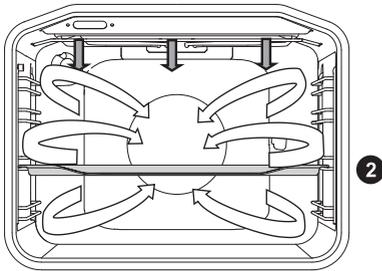
3 Entfernen Sie den Handgriff vom Drehspieß und schließen Sie die Backofentür.

Stellen Sie die Beheizungsart „Großflächengrill“  ein.



Der Grill kann nur bei geschlossener Gerätetür betrieben werden.

GRILL MIT GEBLÄSE



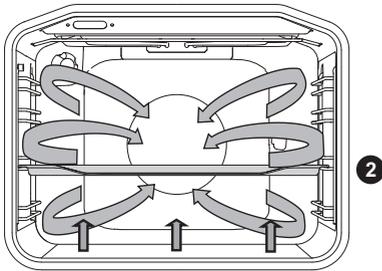
Bei dieser Beheizungsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

(Siehe Beschreibung und Tipps für „GRILL“)

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	2	150-170	80-100
Schweinebraten	1500	2	160-170	60-85
Schweineschulter	1500	2	150-160	120-160
Schweinshaxen	1000	2	150-160	120-140
1/2 Brathähnchen	700	2	190-210	50-60
Brathähnchen	1500	2	190-210	60-90
FISCH				
Forellen	200 g/Stk.	2	170-180	40-50

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



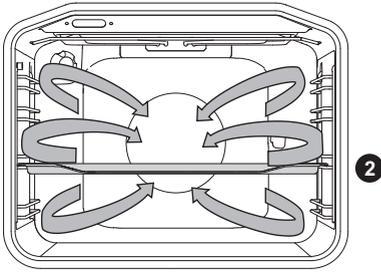
Gleichzeitig sind die Unterhitze, der Ringheizkörper und das Heißluftgebläse in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudeln und Obsttorten.

(Siehe Beschreibung und Tipps für OBER-/UNTERHITZE)

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Käsekuchen, Mürbeteig	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	180-200	35-40
Apfelkuchen mit Streusel, Hefeteig	2	150-160	35-40
Apfelstrudel, ausgezogener Teig	2	170-180	45-65

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

EISLUFT



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Back-/Bratgut.

Braten:

Verwenden Sie Backbleche aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Backbleche aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch, dass im Backblech genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Während des Bratvorgangs das Fleisch mehrmals wenden. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftiger.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	170-180	140-160
Ente	2000	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	150-170	180-220
Hähnchenbrust	1000	3	180-200	60-70
Gefülltes Hähnchen	1500	2	170-180	90-110

Backen:

Vorheizen des Backofens wird empfohlen.

Kleingebäck können Sie auf mehreren Einschubebenen (2. und 3.) in niedrigen Backblechen backen.

Die Zubereitungszeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Backofen nehmen müssen als das untere. Stellen Sie das Backblech immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke zu, damit es gleichmäßig braun gebacken wird.

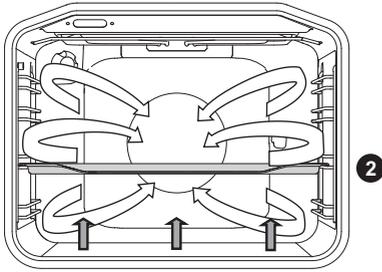
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	2	150-160	25-35
Streuselkuchen	2	160-170	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	150-160	45-65
Biskuitrolade*	2	160-170	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Apfelstrudel	2	170-180	40-60
Mürbeteigplätzchen*	2	150-160	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	140-150	15-25
Kleingebäck, Hefeteig*	2	170-180	20-35
Blätterteiggebäck	2	170-180	20-30
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites für den Backofen	2	170-180	20-35
Kroketten für den Backofen	2	170-180	20-35

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht in die 1. Führung eingeschoben werden.

UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



Diese Beheizungsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und zum Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 2. Führung von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

Einkochen:

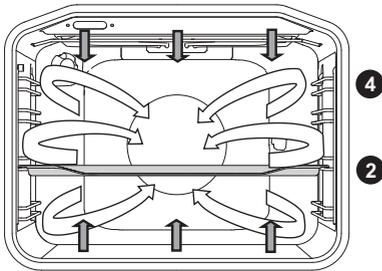
Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit die gleiche Größe haben, mit dem gleichen Inhalt gefüllt und gut verschlossen werden.

Füllen Sie ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C) in das hohe Backblech und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Schieben Sie das Backblech in den Backofen in die 2. Führung.

Beobachten Sie das Einkochgut während des Einkochens und kochen Sie es nur so lange ein, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar werden.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit bis Bläschen erscheinen (in Min.)	Temperatur und Zeit nach dem Erscheinen der Bläschen	Ruhezeit im Backofen (Min.)
OBST					
Erdbeeren	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrüchte	2	160-180	30-45	/	20-30
Apfelmus	2	160-180	30-45	/	20-30
GEMÜSE					
Essiggurken	2	160-180	30-45	/	20-30
Bohnen/ Mohrrüben	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 Min.	20-30

OBER-, UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



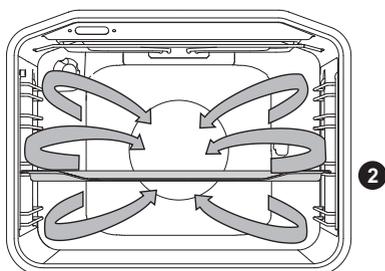
Diese Beheizungsart ist zum Backen von jeder Art von Gebäck, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Dörren von Obst und Gemüse geeignet. Bevor Sie das Back-/Bratgut in den vorgeheizten Backofen stellen, warten Sie, bis das Indikatorlämpchen zum ersten Mal ausgeht. Die besten Ergebnisse erzielen Sie beim Backen/Braten auf einer Einschubebene.

Der Backofen muss vorgeheizt werden. Verwenden Sie die 2. oder 4. Einschubebene von unten.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Marmorkuchen	2	140-150	45-55
Kastenkuchen	2	130-140	45-55
Käsetorte	2	130-140	55-65
Obsttorte, Mürbeteig	2	140-150	35-45
Biskuittorte	2	140-150	25-35
Obstkuchen, Rührteig	2	130-140	35-45
Biskuitroulade	2	140-150	15-25
Weihnachtsstollen	2	130-140	50-60
Buchtel	2	150-160	25-35
Napfkuchen	2	130-140	40-50
Mürbeteigplätzchen	2	140-150	15-25
Spritzgebäck*	2	130-140	10-15
Hefekleingebäck	2	140-150	15-20
Brot*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine, Mürbeteig	2	150-160	35-45
Apfelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Blätterteiggebäck	2	150-160	18-25

Das Sternchen * bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Beheizungsart vorheizen sollten.

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten, 1 kg	2	180	140-160
Schweinebraten, 2 kg	2	180	150-180
Rinderbraten, 1 kg	2	190	120-140
FISCH			
Ganzer Fisch 200 g/St.	2	180	40-50
Fischfilet 100 g/St.	2	190	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	2	160	20-25
Kleingebäck	2	170	25-35
Biskuitroulade	2	170	25-30
Obsttorte, Mürbeteig	2	170	55-65
GRATINIERTE GERICHTE			
Gratinierte Kartoffeln	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
GEFRORENES			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Hähnchenmedaillons, 0,7 kg	2	200	25-35
Fischstäbchen, 0,6 kg	2	200	20-30



Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

AUFTAUEN



Bei dieser Beheizungsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente. Zum Auftauen sind gefrorene Torten mit Schlagsahne und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Semmeln, sowie tiefgefrorenes Obst geeignet.

Es ist am besten, wenn Sie die Verpackung entfernen.

Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

TAFELSERVICE WÄRMEN



Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm.

AQUA CLEAN



Die Wärme wird nur vom unteren Heizelement abgegeben. Diese Beheizungsart wird zur Entfernung von Flecken und Speiseresten im Garraum verwendet. Das Programm dauert 30 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen geeignet sind. Geben Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Oberfläche.

Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.

Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(vom Modell abhängig)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, da diese die aluminisierten Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

KLASSISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS

Verwenden Sie übliche Methoden zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

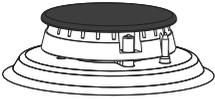
Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

GASKOCHBRENNER

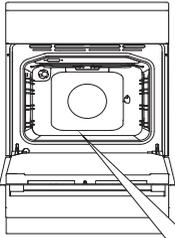


Zum Reinigen des Topfträgers, der Kochstellen und der Brennerteile können Sie heißes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel verwenden. Reinigen Sie diese nicht im Geschirrspüler.

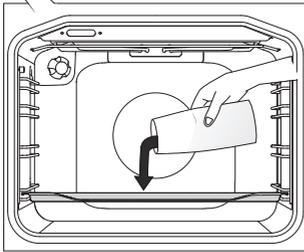
Reinigen Sie den Thermofühler und die Zündelektrode mit einer weichen Bürste. Diese Teile müssen tadellos sauber sein, da nur dadurch eine ordnungsgemäße Funktion gewährleistet wird. Reinigen Sie die Brennerkelche und die Brennerdeckel. Achten Sie besonders darauf, dass die Gasaustrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind. Nach dem Reinigen alle Brennerteile gut trocknen und richtig zusammengesetzt montieren. Falls Brennerteile schief aufgelegt werden, ist das Anzünden erschwert.

 Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Bei zu hohen Temperaturen sind Farbänderungen am Brennerdeckel unvermeidbar, was jedoch die Funktion der Brenner nicht beeinflusst.

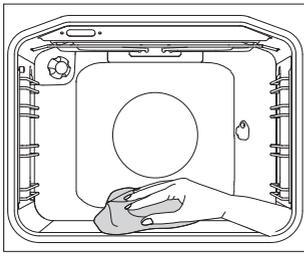
REINIGUNG DES BACKOFENS MIT DER FUNKTION AQUA CLEAN



1 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position AQUA CLEAN. Stellen Sie die Temperatur mit dem TEMPERATURWAHLKNEBEL auf 70°C ein.



2 Gießen Sie 0,6 l Wasser in einen Glasbräter oder ein niedriges Backblech und schieben Sie es in die untere Führung.



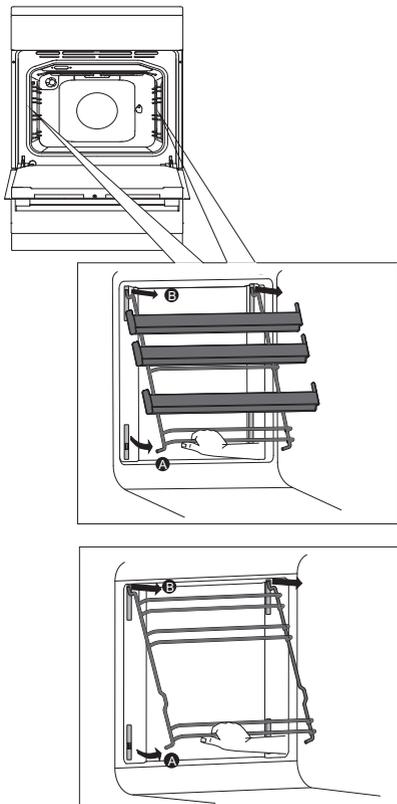
3 Nach 30 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen.



Verwenden sie das System Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER SEITLICHEN EINHÄNGEGITTER - UND TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



A Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.

B Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

Die erneute Montage verläuft in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS:

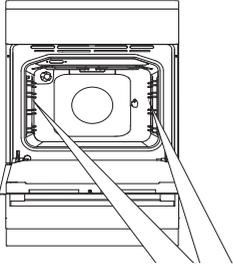
Die in den Garraum eingesetzten Sperrklinken dürfen nicht entfernt werden!



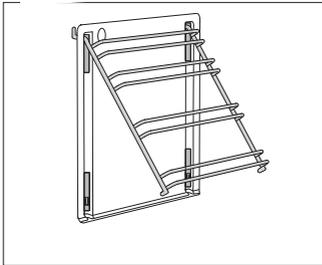
Die Teleskop-Auszieführungen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG UND MONTAGE DER KATALYTISCHEN GARRAUMAUSKLEIDUNG

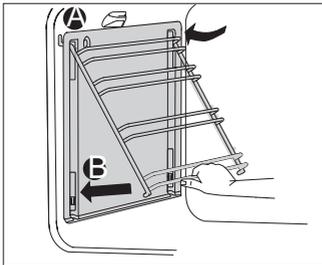
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



Entfernen Sie die Drahtführungen bzw. Teleskop-Ausziehführungen.



1 Stecken Sie die Führungen auf die katalytische Auskleidung.



2 Hängen Sie Beides in die vorgesehenen Öffnungen und ziehen Sie diese nach oben.

A Stecken Sie die Führungen an der Oberseite in die Öffnung.

B Drücken Sie sie auf der Vorderseite in die Sperrklinke.



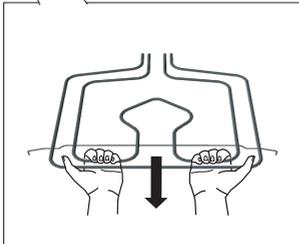
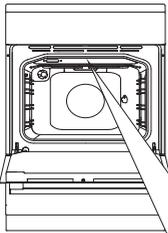
Die katalytische Garraumauskleidung darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG DER GARRAUMDECKE

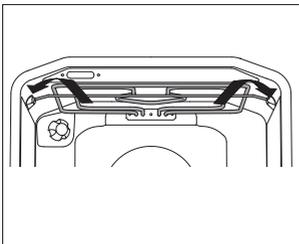
(vom Modell abhängig)

Wegen der einfacheren Reinigung der Garraumdecke ist in einige Geräte ein schwenkbares Decken-Heizelement bzw. Infrarot-Heizelement eingebaut.

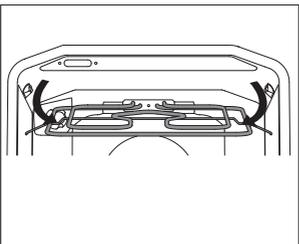
Entfernen Sie vor dem Reinigen des Garraums die Backbleche, den Rost und die Führungen.



Ziehen Sie am Heizelement so lange, bis sich die Querstange entriegelt hat und aus den Lagerungen auf der linken und rechten Seite des Backofens herauspringt.

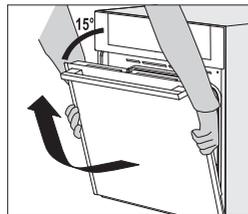
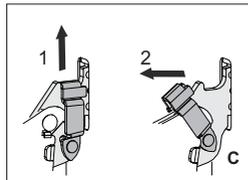
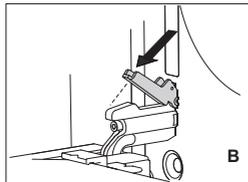
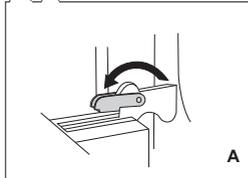
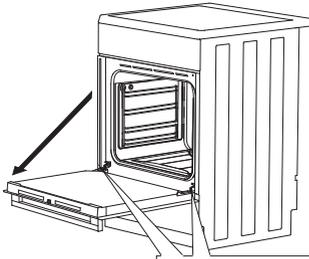


.....
 Das Infrarot-Heizelement darf nicht im abgesenkten Zustand verwendet werden. Schieben Sie nach der Reinigung das Heizelement einfach zurück, damit der Querstab wieder in seinen Halterungen einrastet.



**Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
Das Infrarot-Heizelement muss abgekühlt sein, es besteht sonst
Verbrennungsgefahr.**

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR (vom Modell abhängig)



1 Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.

2 A Drehen Sie die Aushängesperre bis zum Anschlag zurück (gilt für klassisches Schließen).

B Drehen Sie beim GentleClose System die Aushängesperre um 90° zurück.

C Heben Sie die Aushängesperre beim GentleClose-System leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.

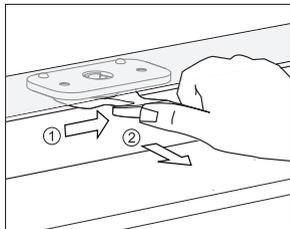
3 Machen Sie die Gerätetür langsam zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Heben Sie die Gerätetür ein wenig an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus.

 Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.



Prüfen Sie immer, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Backofentür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie verletzt werden.

TÜRVERRIEGLUNG (vom Modell abhängig)



Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.



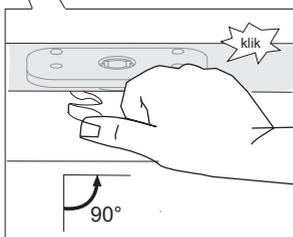
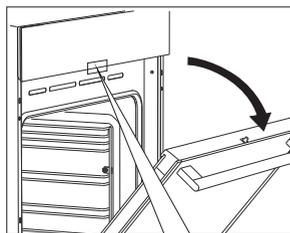
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGLUNG

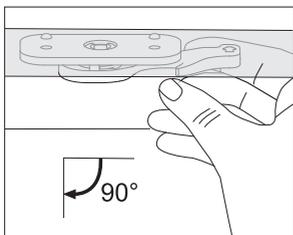


Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.

Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

GENTLECLOSE - WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR

(abhängig vom Modell)

Das GentleClose System dämpft die Stöße beim Schließen der Backofentür. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Backofentür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der geschlossenen Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.



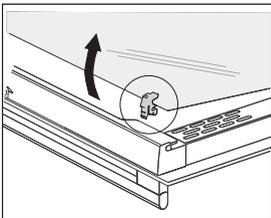
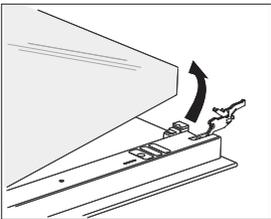
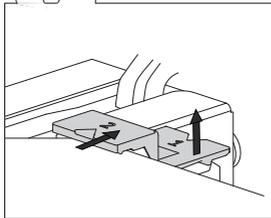
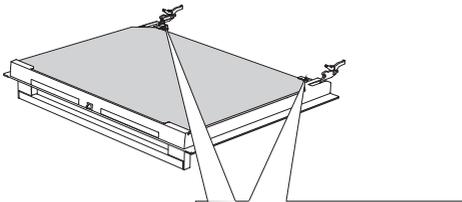
Falls die Schließkraft der Tür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose Systems reduziert bzw. deaktiviert.

AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür“).

Abhängig vom Modell lässt sich die Glasscheibe der Backofentür mit der Methode 1 oder Methode 2 demontieren.

METHODE 1 (vom Modell abhängig)



1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).

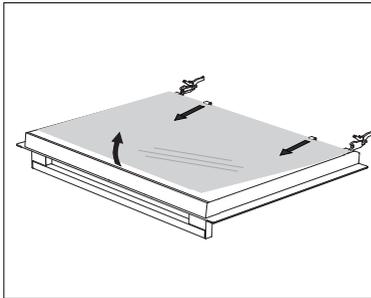
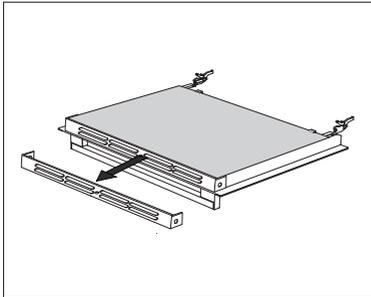
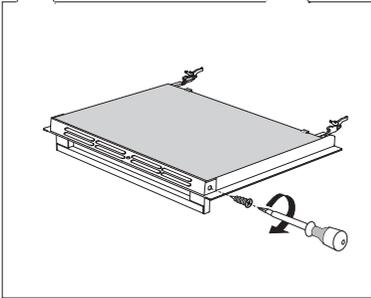
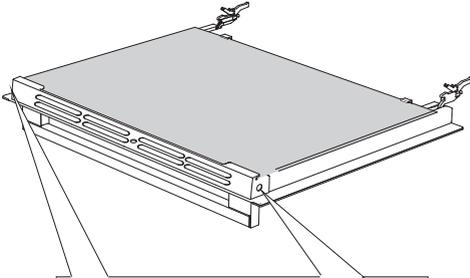
2 Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herauspringt und nehmen Sie sie heraus.

3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch die Gummidichtung von der Glasscheibe.



Setzen Sie die Glasscheiben in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Backofentür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

METHODE 2 (vom Modell abhängig)



1 Lösen Sie die Schrauben der Träger auf beiden Seiten der Gerätetür.

2 Entfernen Sie die Träger.

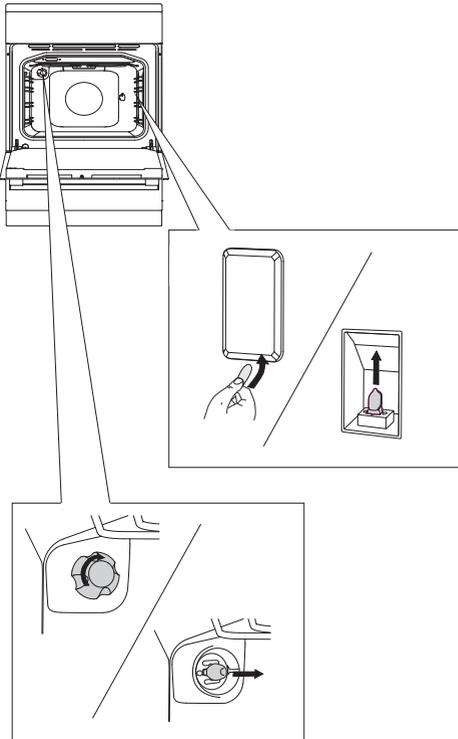
3 Heben Sie die Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie aus den Führungen an der Unterseite der Tür heraus.

Das Wiedereinsetzen der Glasscheibe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS IM GARRAUM

Das Leuchtmittel der Garraumleuchte ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels alle Backbleche, den Rost und die Führungen.

Abhängig vom Modell ist in den Garraum ein Leuchtmittel mit der Bezeichnung E14 25 W 230 V oder ein Halogen-Leuchtmittel mit der Bezeichnung G9 25 W 230 V eingebaut.



Heben Sie die Abdeckung der Garraumleuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie. Entfernen Sie das defekte Leuchtmittel.

💡 Achten Sie darauf, dass das Email dabei nicht beschädigt wird.

Schrauben Sie die Abdeckung des Leuchtmittels auf und entfernen Sie das Leuchtmittel.

💡 Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.

BESONDERE HINWEISE UND STÖRUNGSMELDUNGEN

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Gerätes anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

WICHTIG

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, falls das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die geeignete Temperatur eingestellt? Ist die Backofentür geschlossen?
Wenn die Brenner ungleichmäßig brennen ...	Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!
Die Flamme verändert sich plötzlich; zum Anzünden des Gaskochbrenners muss die Zündtaste längere Zeit gedrückt werden...	Legen Sie die Brennerteile richtig auf!
Wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt ...	Bedienknebel etwas länger gedrückt halten. Bedienknebel vor dem Loslassen kräftig drücken.

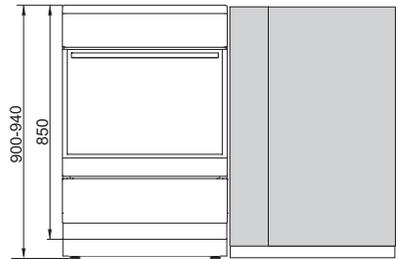
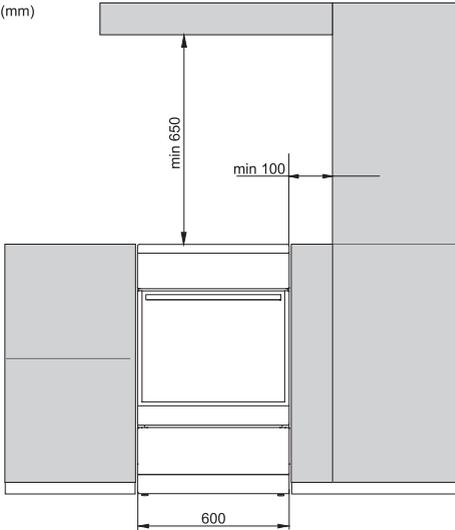
Störung/Fehler	Ursache
Der Rost ist im Bereich des Brenners verfärbt ...	Normale Erscheinung wegen der hohen Temperatur; reinigen Sie den Rost mit einem Metallpflegemittel.
Die elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nicht ...	Den Spalt zwischen Zündelektrode und Brenner vorsichtig reinigen. Reinigen Sie Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel. Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Eventuelle Reparaturkosten trägt der Benutzer.

AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG

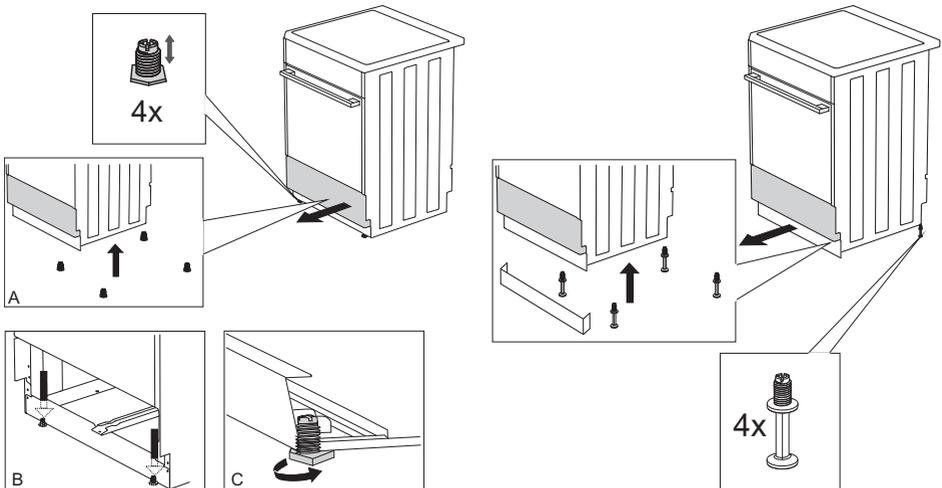
AUFSTELLUNG DES Gerätes (vom Modell abhängig)

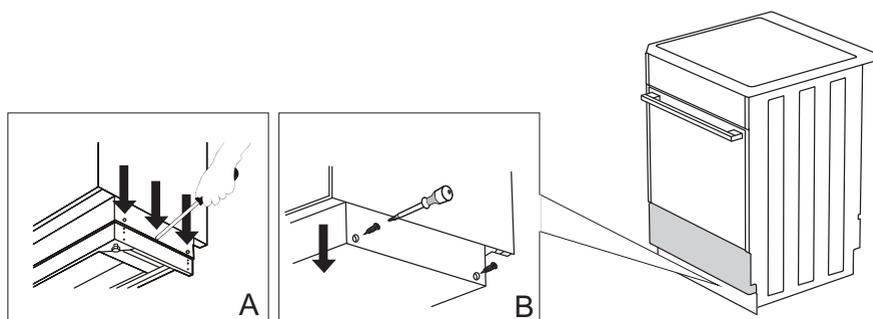
(mm)



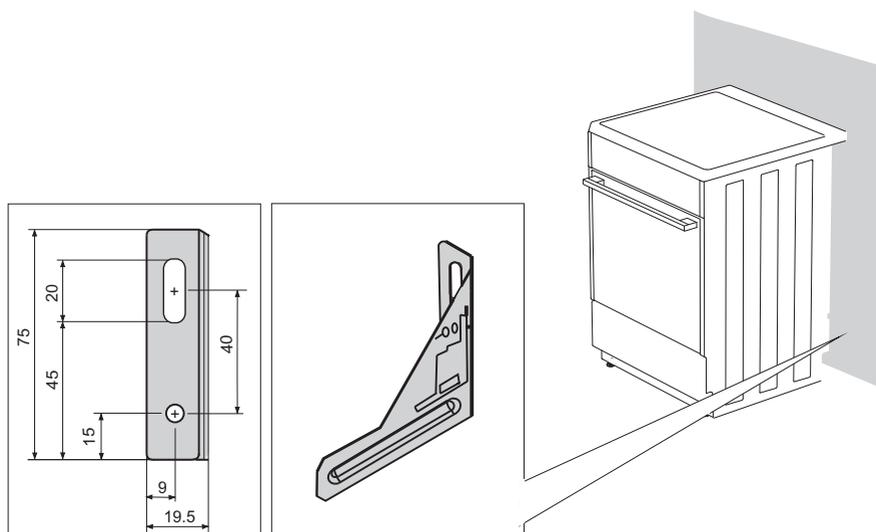
Die in der Nähe des Gerätes stehenden Küchenschränke bzw. Wände (Boden, hintere Küchenwand, Seitenwände) müssen temperaturbeständig sein – mindestens 90° C.

AUSRICHTEN DES Gerätes UND ZUSÄTZLICHES UNTERGESTELL



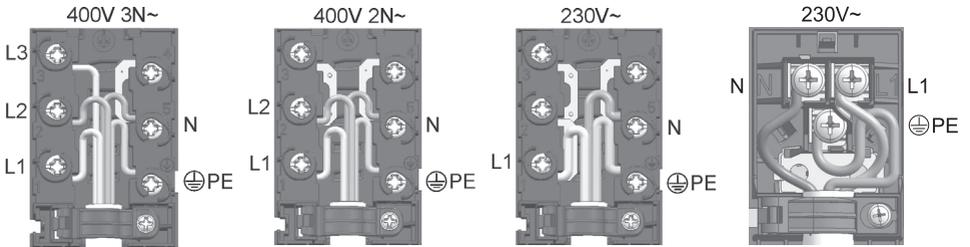
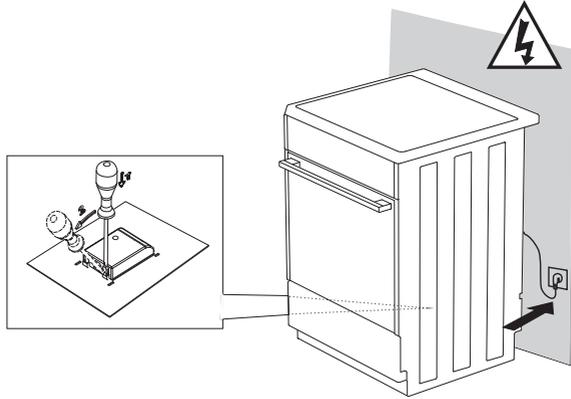


KIPPSICHERUNG



💡 Die in Klammern angegebenen Winkel geben die Einbaumaße des Winkelstücks ohne optionales Untergestell an. Falls Sie die Kippsicherung mit den mitgelieferten Schrauben und Dübeln nicht stabil auf die Wand befestigen können, besorgen Sie sich die entsprechenden Beschläge und andere Elemente, um die Kippsicherung so zu montieren, dass sie nicht herausgezogen werden kann.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ



Stecken Sie die beigelegte Abdeckung unbedingt auf die Anschlussklemme!

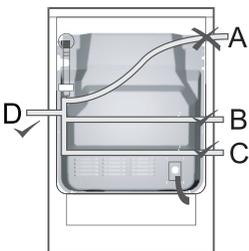
ANSCHLUSS DES Gerätes AN DIE GASVERSORGUNG

WERKSEINSTELLUNGEN

- Unsere Gasherde sind attestiert und mit dem CE-Zeichen versehen.
- Gasherde werden mit der Einstellung für Erdgas vom Typ H oder E (20 mbar) oder für Flüssiggas (50 oder 30 mbar) versiegelt geliefert.
Die Angaben befinden sich auf dem **Typenschild** des Gerätes, das im Garraum montiert ist und sichtbar wird, wenn die Gerätetür geöffnet wird.
- Überzeugen Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes an das Gasversorgungsnetz, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Ausführung des Gerätes übereinstimmen.
Falls das Gas, das Sie verwenden, nicht der Einstellung des Gerätes entspricht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst oder Ihr Gaswerk an.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart sind ein Austausch der Düsen und die Einstellung der Regulationsschraube für Kleinflamme am Gasventil notwendig (siehe Kapitel Düsentabelle).
- Im Reparaturfall oder wenn ein Siegel beschädigt ist, müssen die Funktionsteile des Brenners noch einmal geprüft und gemäß den Installationsanweisungen erneut versiegelt werden. Funktionelle Teile: Düse und Regulierschraube am Gashahn.

ANSCHLUSS DES Gerätes AN DIE GASVERSORGUNG

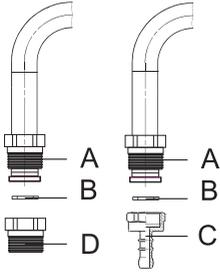
- Das Gerät darf nur gemäß den Vorschriften des örtlichen Gaswerkes an die Gasinstallation oder an eine Flüssiggasflasche angeschlossen werden.
- Auf der rechten Seite des Gerätes ist ein Gasanschluss mit Außengewinde EN ISO 228-1 angebracht, der mit einem Adapter und einer Dichtung an den Standard ISO EN 10226-1/-2 angepasst werden kann (abhängig von den Vorschriften für Anschlüsse in den einzelnen Ländern).
- Dem Gerät sind ein Ansatzstück für Flüssiggas und eine nichtmetallische Dichtung beigelegt (vom Modell abhängig).
- Während des Anschlusses muss der Anschluss festgehalten werden, damit er sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlüsse werden nichtmetallische attestierte Dichtungen und attestierte Dichtungsmittel verwendet. Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Abdichten zu verwenden. Die Dicke der nichtmetallischen Dichtungen darf sich bis zu 25% deformieren.
- Schließen Sie das Gerät mittels eines attestierten Schlauchs an das Gasversorgungsnetz an. Der Schlauch darf die untere Wand des Gerätes bzw. die Rückwand und die Decke des Garraumes nicht berühren.



Anschluss mit einem flexiblen Rohr

Wenn Sie das Gerät mit einem flexiblen Rohr anschließen, ist die mit A gekennzeichnete Schlauchführung nicht zulässig.

Falls das Anschlussrohr aus Metall ist, ist die Variante A zulässig.



Anschluss-Stück für den Anschluss an das Gasversorgungsnetz

- A** Anschluss EN ISO 228-1
- B** Nichtmetalldichtung, Dicke 2 mm
- C** Adapter für verflüssigtes Erdgas (abhängig von den Vorschriften über Anschlüsse in den einzelnen Ländern)
- D** Adapter EN

Nach dem Anschluss unbedingt die ordnungsgemäße Funktion der Brenner überprüfen. Die Flamme muss überwiegend blau-grün brennen und klare Umrisse haben. Falls die Flamme nicht stabil ist, erhöhen Sie die minimale Durchflussmenge.



Nach dem Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung muss die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.

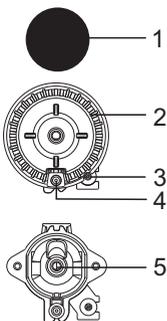
UMSTELLUNG DES GERÄTES AUF EINE ANDERE GASART

- Zur Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart, muss dieses nicht aus der Arbeitsplatte herausgezogen werden.
- Bevor Sie das Gerät auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie es vom Stromnetz und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen gegen die entsprechenden Düsen für die neue Gasart aus (siehe Düsentabelle).
- Schrauben Sie die Schraube zur Einstellung der Minimalwärmelast bei Umstellung auf Flüssiggas bis zum Anschlag zu, um die minimale Wärmelast zu erreichen.
- Schrauben Sie die Schraube zur Einstellung der Minimalwärmelast bei Umstellung auf Erdgas auf, um die minimale Wärmelast zu erreichen, jedoch nicht mehr als 1,5 Umdrehungen.

Überkleben Sie nach der Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart den alten Aufkleber (auf dem Typenschild) mit dem entsprechenden neuen Aufkleber und überprüfen Sie die Funktion des Gerätes und die Dichtheit aller Verbindungen. Sorgen Sie dafür, dass sich elektrische Kabel, die Thermostatkapillare und die Thermoelemente nicht im Ausströmbereich des Gases befinden!

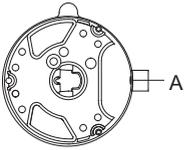
Einstellelemente der Kochbrenner

- Die Einstellelemente für die Mindestbelastung der Gaskochbrenner sind durch die Öffnungen auf der Bedienblende zugänglich.
- Nehmen Sie das Topfgitter und die Brennerdeckel mit Brennerkelchen ab.
- Ziehen Sie die Bedienknobelab.

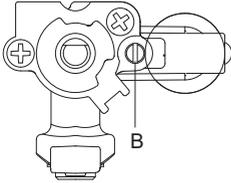


Kochbrenner

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



Mehrkreisbrenner
A Düse



Thermostatgeregelter Gashahn
B Einstellschraube für minimale Wärmebelastung

DÜSENTABELLE

Gasart, Gasdruck		Hilfsbrenner		Normalbrenner	
		max	min	max	min
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Verbrauch (l/h)	95	46	181	46
	Düsenbezeichnung (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Art.-Nr. der Düse	690771		568169	
Flüssiggas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Verbrauch (g/h)	73	35	138	35
	Düsenbezeichnung (1/100 mm)	50	26	68	26
	Art.-Nr. der Düse	690780		568175	

Gasart, Gasdruck		Großbrenner		Mehrkreisbrenner	
		max	min	max	min
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Verbrauch (l/h)	286	72	343	149
	Düsenbezeichnung (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Art.-Nr. der Düse	574285		568170	
Flüssiggas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Verbrauch (g/h)	218	55	255	114
	Düsenbezeichnung (1/100 mm)	86	33	94	57
	Art.-Nr. der Düse	574286		568176	

Gasart, Gasdruck		Backofenbrenner		Infra-Gasbrenner
		max	min	
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Erdgas E, Erdgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3	0,8	2,2
	Verbrauch (l/h)	286	76	210
	Düsenbezeichnung (l/100 mm)	117	33	108
	Art.-Nr. der Düse	568171		568173
Flüssiggas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nennwärmebelastung (kW)	3	0,8	2,2
	Verbrauch (g/h)	218	58	160
	Düsenbezeichnung (l/100 mm)	82	33	75
	Art.-Nr. der Düse	568177		568178

- Es sind Einstellschrauben für Flüssiggas eingebaut, die vom Werk auf die Gasart eingestellt sind, für welche das Gerät vom Werk aus eingestellt ist.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart muss die Einstellschraube hinsichtlich des geforderten Gasdurchflusses auf- oder zuge dreht werden (zugelassenes Aufdrehen der Einstellschraube max.1,5 Drehungen vom Anschlag).

Die Leistungen der Brenner sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes des Gases Hs angeführt.



Diese Arbeiten dürfen nur von einem Fachmann, der vom Gaswerk autorisiert ist, bzw. von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Zum Verpacken der Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder dessen Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte **Entsorgung des Gerätes** leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Gerätes entstehen können. Wenden Sie sich für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden in Einklang mit dem Standard EN 60350-1 geprüft.

Klassisches Backen

Speise	Ausrüstung	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Beheizungsart
Kekse - auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	15-25	
Kekse - auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	15-25	
Kekse - auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse - auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Plätzchen - auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen - auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen - auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen - auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170	20-30	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170	20-30	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	170-180	50-70	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	50-70	

* Vorheizen 10 Min.

Grillen

Speise	Ausrüstung	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Beheizungsart
Toast*	Rost	4	230 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Frikadellen*	Rost + Fettpfanne	4	230 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Vorheizen 10 Min.

** Nach 2/3 der Zeit wenden



K01-180191/01

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at



712165

de (02-18)