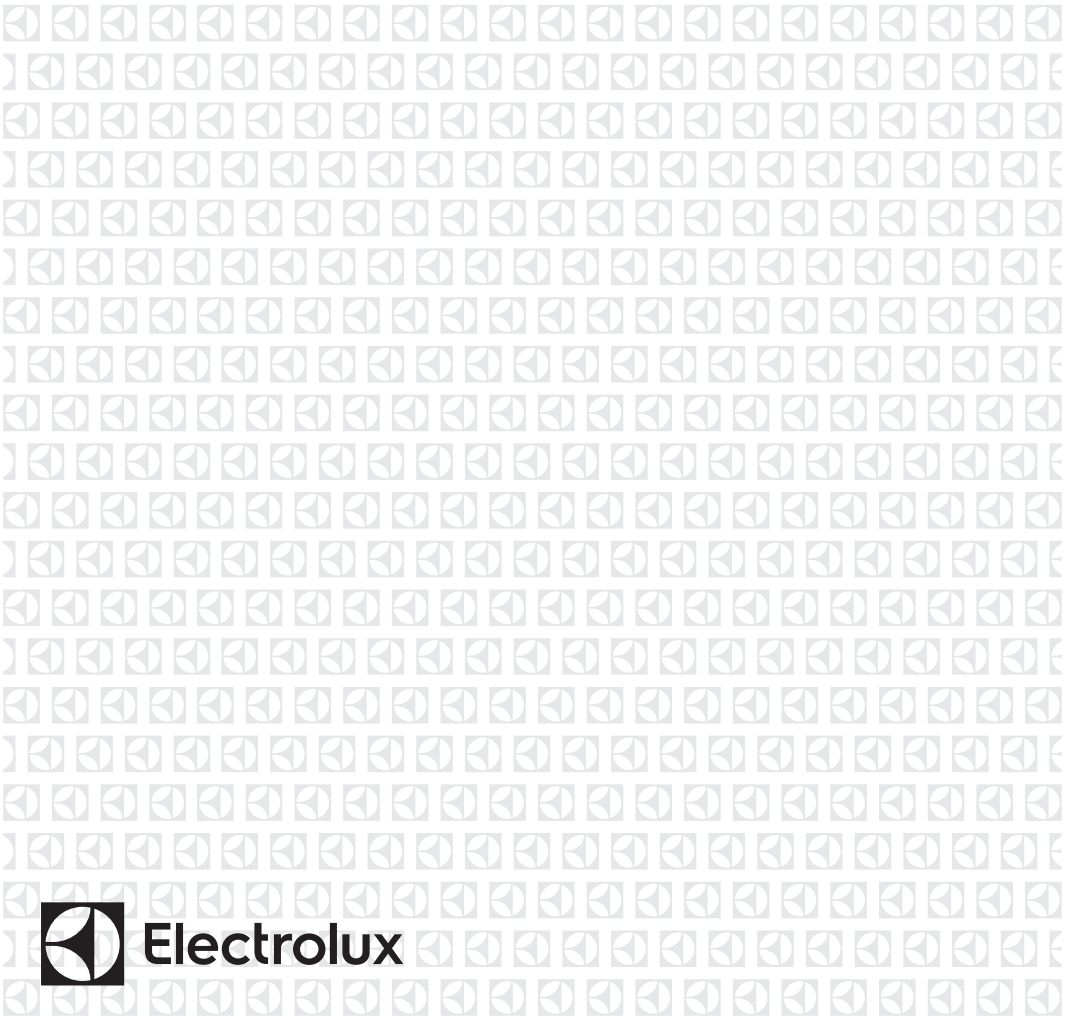


DE Herd

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	16
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	17
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	17
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	18
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	20
10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	22
11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	23
12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	26
13. FEHLERSUCHE.....	28
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	30
15. GARANTIE.....	31

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Entfernen Sie ggf. Spritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten vom Abdeckblech, bevor Sie es öffnen. Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie das Abdeckblech zuklappen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: **CH**

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können),

Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gasanschluss

- Der Gasanschluss muss von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

2.4 Verwendung



WARNING!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in

Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.



WARNING!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

2.6 Abdeckung

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen an der Abdeckung vor.
- Reinigen Sie die Abdeckung regelmäßig.
- Klappen Sie die Abdeckung niemals auf, wenn Spritzer an der Oberfläche festzustellen sind.
- Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Klappen Sie die Abdeckung nicht zu, bevor das Kochfeld und der Backofen vollständig abgekühlt sind.

- Die Glasabdeckung (falls vorhanden) kann zerbrechen, wenn sie erhitzt wird.



2.7 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.8 Gasgrill



WARNUNG!

Brand-, Explosions- und Verbrennungsgefahr.

- Lassen Sie das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt. Zugängliche Teile werden heiß.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Grill in Betrieb ist.

- Verwenden Sie den Grill nie mit geschlossener Backofentür. Lassen Sie die Tür offen. Es besteht Brandgefahr und die Gefahr, dass Kohlenmonoxid austritt.
- Schieben Sie den Rost mit dem Gargut nicht in die höchste Ebene ein.

2.9 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

2.10 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

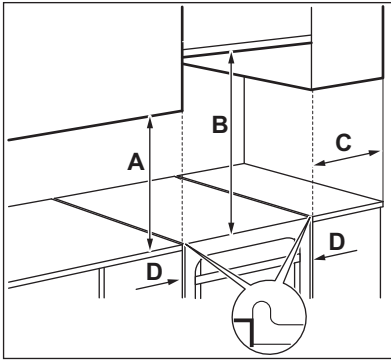
3.1 Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Halten Sie einen Abstand von ca. 1 cm zwischen dem Gerät und der rückwärtigen Wand frei, um die Abdeckung öffnen zu können.

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	400
B	650

Abmessungen	mm
C	150
D	20

3.2 Technische Daten

Spannung:	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Gerätekategorie	1

Abmessungen	mm
Höhe	855
Breite	500
Tiefe	600

3.3 Sonstige technische Daten

Gerätekategorie:	II2H3B/P
Gas – Original:	G20 (2H) 20 mbar
Gas – Ersatz:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar

3.4 Bypassdurchmesser

TYP	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Hilfsbrenner	0.25
Normalbrenner	0.29
Starkbrenner	0.35
Backofenbrenner	0.39 / 0.40

¹⁾ Der Bypass-Typ ist modellabhängig.

3.5 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	REDUZIerte LEIS- TUNG kW	INJEKTORMARKE 1/100 mm
Schnellbrenner	3.0	0.72 / 0.75 ¹⁾	119
Normalbrenner	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Hilfsbrenner	1.0	0.35	70

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	REDUZIERT E LEIS- TUNG kW	INJEKTORMARKE 1/100 mm
Backofenbrenner	2.7	0.90	120
Grillelement	1.9	-	108

1) Der Bypass-Typ ist modellabhängig.

3.6 Gasbrenner für LPG G30 50 mbar

TYP	NORMAL- LEISTUNG kW	REDUZIERT E LEISTUNG kW	INJEKTOR- MARKE 1/100 mm	NENNGAS- DURCHFLUSS g/ Std.
Starkbren- ner	3.0	0.72	77	218.14
Normalbren- ner	2.0	0.43	60	145.43
Hilfsbrenner	1.0	0.35	43	72.71
Backofen	2.5	0.90	63	181.78
Grill	2.0	-	60	145.43

3.7 Gasbrenner für LPG G31 50 mbar

TYP	NORMAL- LEISTUNG kW	REDUZIERT E LEISTUNG kW	INJEKTOR- MARKE 1/100 mm	NENNGAS- DURCHFLUSS g/ Std.
Starkbren- ner	3.0 / 2.6 ¹⁾	0.72 / 0.63 ¹⁾	77	214.24 / 185.68 ¹⁾
Normalbren- ner	1.70	0.40	60	121.40
Hilfsbrenner	0.85	0.31	43	60.70
Backofen	2.15	0.78	63	153.54
Grill	1.70	-	60	121.40

1) Der Bypass-Typ ist modellabhängig.

3.8 Gasanschluss

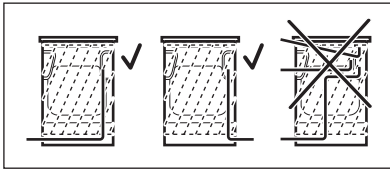
Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung flexibler Edelstahlrohre erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht eingeklemmt werden können.

**VORSICHT!**

Halten Sie sich bei Montage und Anschluss des Geräts an folgende Richtlinien:

- SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation
- EKAS-Richtlinie 1942: Flüssiggas-Richtlinie, Teil 2
- Bestimmungen der kantonalen Instanzen (z. B. Vorschriften zur Brandsicherheit)

Nehmen Sie die Montage und den Anschluss des Geräts in Übereinstimmung mit den Richtlinien vor.

**WARNUNG!**

Das Gasanschlussrohr darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.

- Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung bzw. ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen,
- Ablauf des Verfallsdatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

**WARNUNG!**

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung eine Seifenlösung und keine Flamme.

Die Gasanschlussrampe befindet sich auf der Rückseite des Bedienfelds.

**WARNUNG!**

Trennen Sie das Gerät bevor Sie den Gasanschluss vornehmen von der Stromversorgung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr.

3.9 Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr

Wenn die Anschlüsse leicht zugänglich sind, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Das flexible Rohr muss mit Rohrschellen fest montiert werden.

Verwenden Sie zur Montage stets den Rohrhalter und die Dichtung. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Rohr- und Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen können,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo eine Verengung hat;
- es nicht verdreht oder gespannt ist;
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- sein Zustand leicht zu überprüfen ist.

Bei der Überprüfung des flexiblen Rohrs ist auf Folgendes zu achten:

3.10 Umstellen auf eine andere Gasart



Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einer Fachkraft durchgeführt werden.



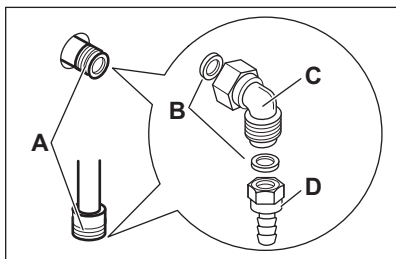
Ist das Gerät auf Erdgas eingestellt, können Sie es mit den geeigneten Düsen auf Flüssiggas umstellen. Dafür muss auch die Gasmenge entsprechend eingestellt werden.

**WARNUNG!**

Stellen Sie vor dem Austausch der Düsen sicher, dass sich die Gasknöpfe in der Aus-Stellung befinden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verletzungsgefahr.



Das Gerät ist für Standardgas eingestellt. Verwenden Sie zum Ändern dieser Einstellung immer die Dichtung.

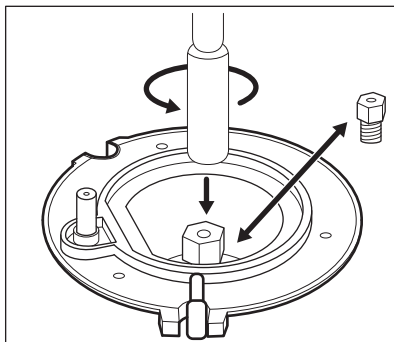


- A. Gasanschluss (nur ein Anschluss passt für das Gerät)
- B. Dichtung
- C. Verstellbares Anschlussstück
- D. LPG-Gasrohrhalter

3.11 Austauschen der Kochfelddüsen

Ersetzen Sie die Düsen, wenn Sie die Gasart wechseln.

1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7.
4. Ersetzen Sie die Düsen durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen.



5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart.

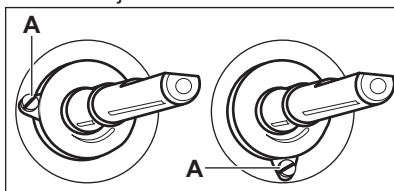


Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

3.12 Einstellen der Mindestgasmenge am Kochfeldebrenner

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Entfernen Sie den Kochfeld-Einstellknopf. Wenn Sie keinen Zugang zur Bypass-Schraube haben, demontieren Sie das Bedienfeld, bevor Sie mit der Einstellung beginnen.
3. Stellen Sie mit einem kleinen und flachen Schraubendreher die Bypass-Schraube A ein. Die Position der Bypass-Schraube A variiert je nach Modell.



Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

1. Ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
2. Bringen Sie den Knopf wieder an.

Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas

1. Lösen Sie die Bypass-Schraube in Position A um ca. eine Umdrehung.
2. Bringen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.



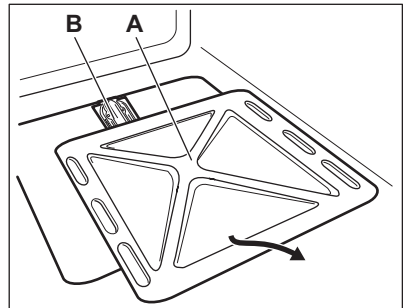
WARNUNG!

Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn sich alle Teile wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Es besteht Verletzungsgefahr.

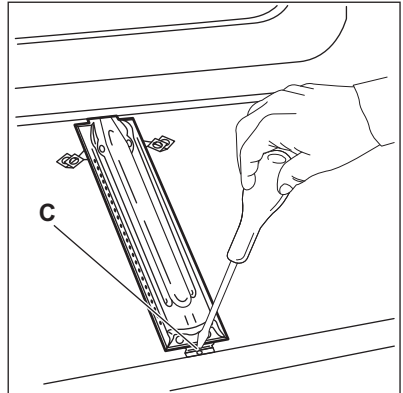
4. Zünden Sie den Brenner. Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
5. Drehen Sie den Kochfeld-Einstellknopf auf die kleinste Flamme.
6. Entfernen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder.
7. Schrauben Sie die Bypass-Schraube langsam ein, bis die Flamme so klein wie möglich und stabil ist.
8. Bringen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder an.

3.13 Austauschen der Backofendüse

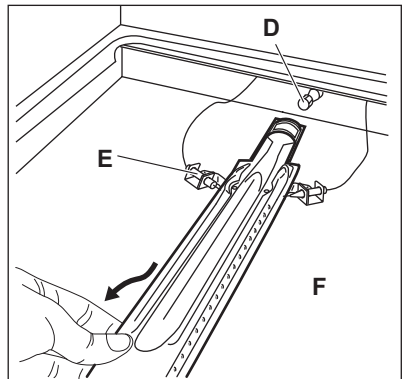
1. Entfernen Sie die Grundplatte des Garraums A, um den Backofenbrenner B erreichen zu können.



2. Lösen Sie die Schraube C, die den Brenner in seiner Position hält.



3. Nehmen Sie den Brenner vorsichtig vom Düsenhalter D ab.



4. Schieben Sie ihn langsam nach links. Vergewissern Sie sich, dass die Buchse des Brenners auf dem Brennermundstück verbleibt. Vermeiden Sie jegliche übermäßige Krafteinwirkung auf das Kabel des

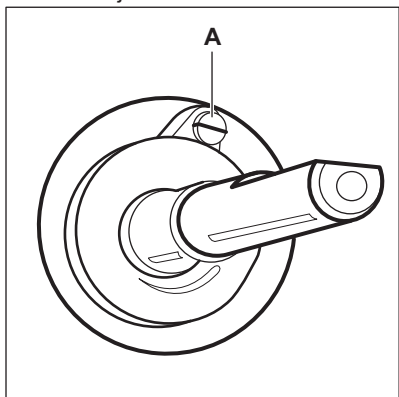
Zündkerzensteckers F und auf das Kabel des Thermoelements E.

5. Lösen Sie die Brennerdüse D mit einem 7-mm-Steckschlüssel und ersetzen Sie sie durch eine andere. Bauen Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Ersetzen Sie den Gasart-Aufkleber in der Nähe des Gasanschlusses durch einen für die neue Gasart.

3.14 Einstellen der Mindestgasmenge am Backofenbrenner

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf. Wenn Sie keinen Zugang zur Bypass-Schraube haben, demonstrieren Sie das Bedienfeld, bevor Sie mit der Einstellung beginnen.
3. Stellen Sie mit einem kleinen und flachen Schraubendreher die Bypass-Schraube A ein. Die Position der Bypass-Schraube A variiert je nach Modell.



Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

1. Ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
2. Bringen Sie den Knopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas

1. Lösen Sie die Bypass-Schraube in Position A um ca. eine Umdrehung.
2. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.



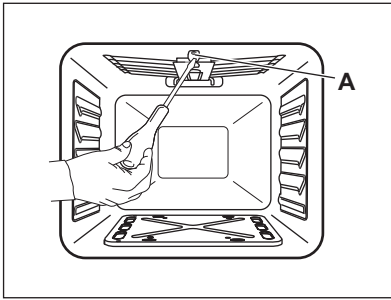
WARNUNG!

Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn sich alle Teile wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Es besteht Verletzungsgefahr.

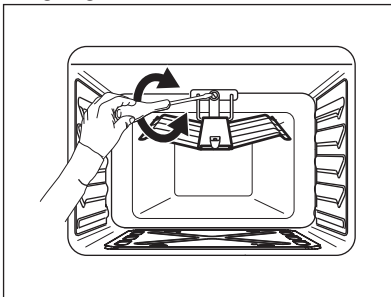
4. Zünden Sie den Brenner. Siehe Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die kleinste Flamme.
6. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder.
7. Schrauben Sie die Bypass-Schraube langsam ein, bis die Flamme so klein wie möglich und stabil ist.
8. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
9. Stellen Sie am Backofen-Einstellknopf die Position für die maximale Gaszufuhr ein, und lassen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten lang aufheizen.
10. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Gasstufe. Kontrollieren Sie die Flamme. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf zur niedrigsten Gasstufe drehen. An der Backofen-Brennerkronen muss eine kleine, regelmäßige Flamme zu sehen sein. Erlischt die Flamme, müssen Sie den Backofenbrenner erneut einstellen.

3.15 Ersetzen der Gasgrill-Düse

1. Lösen Sie die Schrauben, die den Grillbrenner in Position halten A.

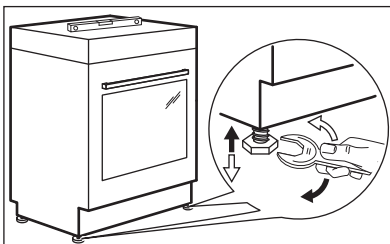


2. Lösen Sie die Brennerdüse mit einem 7-mm-Steckschlüssel und ersetzen Sie sie durch eine geeignete Düse.



3. Bauen Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Vergewissern Sie sich vor dem Festziehen der Schraube, dass der Brenner ganz zur Rückwand geschoben ist. Testen Sie die Grilldüsen.

3.16 Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.17 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

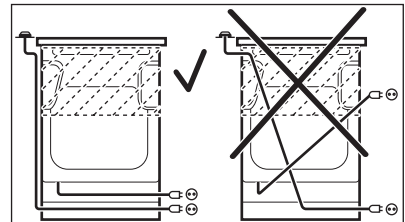
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.



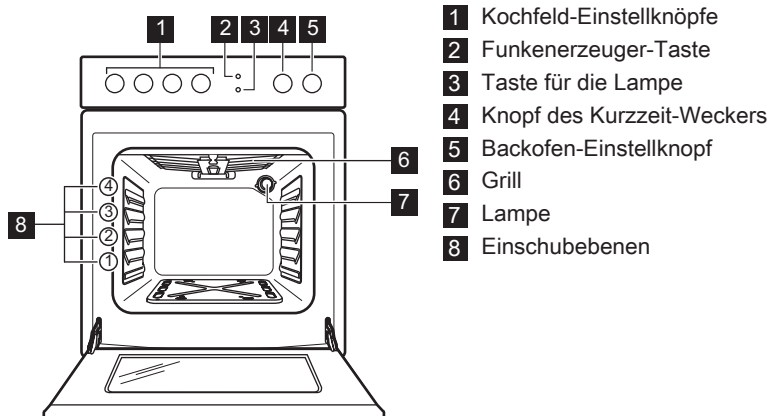
WARNUNG!

Das Netzkabel darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.

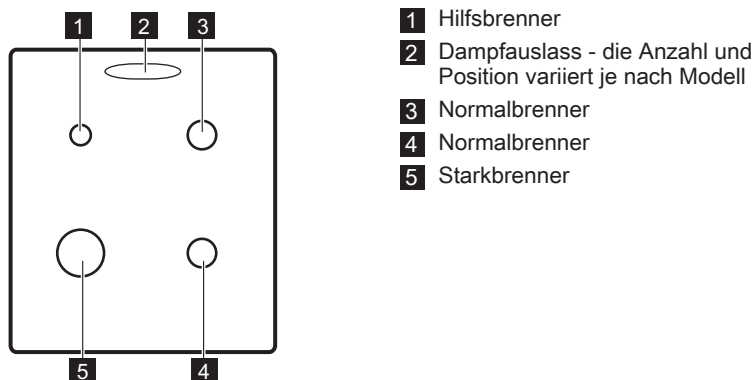


4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



4.2 Kochfeldanordnung



4.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Aluminiumbackblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Grillschutzblech**
Zum Schutz der Knöpfe bei Verwendung des Grills.
- **Schublade**
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

5.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät ca. 1 Stunde lang eingeschaltet.



WARNUNG!

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Lassen Sie den Backofen abkühlen. Feuchten Sie ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an und reinigen Sie damit den Garraum.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Zünden des Kochfeld-Brenners



Brenner stets vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs zünden.



WARNUNG!

Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Halten Sie die Funkentaste  gedrückt.
2. Drehen Sie den Kochfeld-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste

Gaszufuhrstufe  und drücken Sie ihn gleichzeitig hinein, um den Brenner zu zünden.

3. Lassen Sie die Funkentaste los, wenn die Flamme brennt, aber halten Sie den Knopf bis zu 10 Sekunden in dieser Position, bis sich das Thermoelement erwärmt hat. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.



WARNUNG!

Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

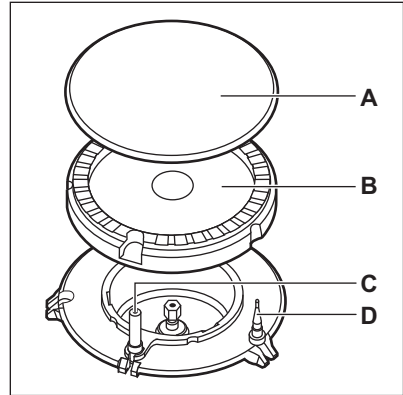
i Falls sich der Brenner trotz mehrerer Versuche nicht zünden lässt, prüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel richtig sitzen.

i Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch ohne den Elektrozünder gezündet werden. Halten Sie in diesem Fall eine Flamme an den Brenner, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn auf die Höchststellung. Halten Sie den Knopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.

i Sollte der Brenner versehentlich ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

i Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

6.2 Brennerübersicht



- A. Brennerdeckel
- B. Brennerkrone
- C. Zündkerze
- D. Thermoelement

6.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position
I.



WARNING!

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



WARNING!

Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrtell auf zwei Brennern gleichzeitig.



WARNING!

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf den Brenner, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen.

**VORSICHT!**

Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf den Brenner.

7.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

**WARNUNG!**

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Starkbrenner	160 - 220
Normalbrenner	140 - 220
Hilfsbrenner	120 - 180

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch

und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

8.3 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

8.4 Topfträger



Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um die Reinigung des Kochfelds zu erleichtern.



Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.

2. Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken ggf. mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung

wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.

4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.

8.5 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
1 - 8¹⁾ Heizstufen	Temperatureinstellbereich für den Backofen.
 Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
 Backofenlampe	Zum Einschalten der Backofenlampe. Drücken Sie diese Taste, um die Funktion einzuschalten.

¹⁾ 1 - 140 °C, 2 - 155 °C, 3 - 170 °C, 4 - 185 °C, 5 - 205 °C, 6 - 220 °C, 7 - 235 °C, 8 - 250 °C

9.2 Zünden des Backofen-Gasbrenners



VORSICHT!

Beim Einschalten des Backofenbrenners muss die Backofentür geöffnet sein.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass der Deckel geöffnet ist. Bei der Verwendung des Backofens muss der Deckel offen sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.



Backofen-Sicherheitseinrichtung:

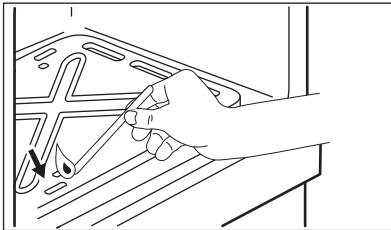
Der Gasbackofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Es stoppt die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie die Funkentaste  gedrückt.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn hinein, um den Brenner zu zünden.
4. Lassen Sie die Funkentaste los, wenn die Flamme brennt, aber lassen Sie den Backofen-Einstellknopf bis zu 15 Sekunden in dieser Position, bis sich das Thermoelement erwärmt hat. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.

9.3 Manuelles Zünden des Backofen-Gasbrenners

Bei einem Stromausfall kann der Backofen-Brenner auch ohne den Elektrozünder gezündet werden.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie eine Flamme an die Zündöffnung im Boden des Garraums.



3. Drücken Sie gleichzeitig den Backofen-Einstellknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr.
4. Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Backofen-Einstellknopf noch bis zu 15 Sekunden in der Position für die maximale Gaszufuhr gedrückt,

bis sich das Thermoelement erwärmt hat.



Halten Sie den Backofen-Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Backofen-Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

9.4 Nach dem Zünden des Gasbrenners

1. Lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Heizstufe.

Kontrollieren Sie die Flamme durch die Öffnungen im Boden des Backofens.

9.5 Ausschalten des Backofenbrenners

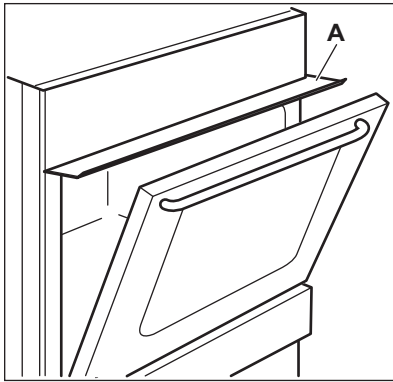
Drehen Sie den Knopf auf die Aus-Position **0**, um den Brenner auszuschalten.

9.6 Verwenden des Grills



Die Grilltemperatur lässt sich nicht einstellen. Um eine niedrigere Temperatur oder eine längere Garzeit zu erzielen, muss der Rost weiter von der Flamme entfernt eingesetzt werden.

Setzen Sie das Grillschutzblech A über der Tür ein, bevor Sie den Grill benutzen. Achten Sie darauf, dass beide Haken richtig in die Öffnungen oben im vorderen Rahmen des Garraums (unter dem Bedienfeld) passen.



Legen Sie das Fleisch nicht direkt auf das Backblech oder das tiefe Blech.



VORSICHT!

Setzen Sie den Rost mit dem Fleisch nicht in die höchste Ebene ein. Es besteht Brandgefahr.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie die Funkentaste gedrückt.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Grillposition . Halten Sie den Knopf gedrückt.
4. Lassen Sie die Funkentaste los.
5. Halten Sie den Backofen-Einstellknopf noch etwa 15 Sekunden in dieser Position. Lassen

Sie ihn erst los, wenn die Flamme brennt.

6. Lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los.
- Zündet der Grill nicht, oder erlischt die Flamme versehentlich, lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Öffnen Sie die Backofentür. Versuchen Sie nach einer Minute, den Grill wieder zu zünden.
7. Heizen Sie den Grill 5 bis 10 Minuten vor.
8. Setzen Sie den Rost mit dem Fleisch in Einschubebene 3 ein.
9. Setzen Sie ein Backblech oder eine Fettpfanne zum Auffangen der Fleischsäfte in die Einschubebene 2 ein.
10. Lassen Sie die Backofentür leicht geöffnet.

Bei einem Stromausfall öffnen Sie die Backofentür, setzen Sie das Grillschutzblech ein, halten Sie eine Flamme in die Nähe der Grillbrenneröffnungen und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Grillposition .

9.7 Abschalten des Grillbrenners

Drehen Sie den Knopf auf die Aus-Position **0**, um den Brenner auszuschalten.

10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

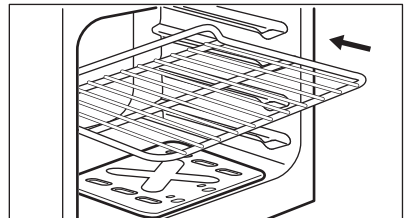
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:



Die Rückseite des Kombirosts ist so geformt, dass die Wärmezirkulation erleichtert wird.

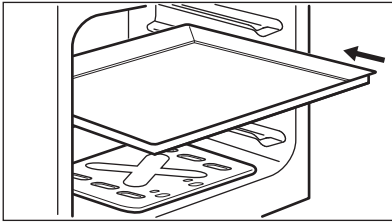


Setzen Sie den Rost in die richtige Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass er nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Backblech:



Schieben Sie das Backblech nicht ganz bis an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.



Setzen Sie das Backblech oder tiefe Blech in die Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass es nicht die Rückwand des Backofens berührt.

11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

11.2 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

11.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät besitzt vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das

11.3 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

11.4 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech

ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

11.5 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

11.6 Kochtabellen

Gargut	Vorheizzeit (Min.)	Thermostatposition	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Kleiner Kuchen	15	2 - 3	20 - 30	3	Aluminium-Backblech
Biskuit (fettfrei)	15	2 - 3	30 - 40	3	1 Form (Durchmesser: 26 cm) auf dem Kombirost
Apfelkuchen	15	4	75 - 85	3	2 Formen (Durchmesser: 20 cm) auf dem Kombirost
Feingebäck	15	1	30 - 40	3	Aluminium-Backblech
Frikadellen	15	Grill - auf	70 - 80 ¹⁾	3	Kombirost und Blech in Ebene 2
Toast	15	Grill - auf	3 - 4	3	Kombirost

¹⁾ Nach 40 Min. wenden.

Speise/Gericht (IEC 60350-1)	Vorheizzeit (Min.)	Thermostatposition	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Backen auf dem Aluminiumblech					
Biskuitrolle	15	3	25 - 35	3	Aluminiumbackblech
Käsekuchen	15	3	60 - 70	3	Aluminiumbackblech
Bauernbrot	15	4	85 - 95	3	Aluminiumbackblech
Schwedische Brötchen	15	5	15 - 25	3	Aluminiumbackblech
Flacher Kuchen	15	2	30 - 40	3	Aluminiumbackblech

Speise/Gericht (IEC 60350-1)	Vorheiz- zeit (Min.)	Ther- mostat- positi- on	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Baiser	15	1	40 - 50	3	Aluminiumbackblech
Backen in Formen					
Sandkuchen	15	4 - 5	95 - 105	3	Blech auf dem Kombi- rost
Üppiger Obst- kuchen	15	4	115 - 125	3	Blech auf dem Kombi- rost
Englischer Sandwichku- chen à la Victo- ria	15	4	30 - 40	3	2 Formen auf dem Kombirost, diagonal versetzt
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	15	4	55 - 65	3	2 Bleche auf dem Kom- birost
Pizza					
Pizza	15	5 - 6	30 - 40	3	Aluminiumbackblech
Pizza	15	5	30 - 40	3	Backblech
Quiche Lorraine	15	5 - 6	50 - 60	3	Blech auf dem Kombi- rost
Speise					
Lasagne, frisch	15	5	40 - 50	3	Pyrexblech auf dem Kombirost
Makkaroni	15	5 - 6	50 - 60	3	Pyrexblech auf dem Kombirost
Fleisch					
Forelle	15	7	30 - 40 ¹⁾	3	Kombirost und Blech in Ebene 2
Hähnchen	15	Grill - auf	95 - 110 ¹⁾	Dreh- spieß	Drehspieß
Schweinebraten	15	5	70 - 80 ¹⁾	2	Backblech
Hähnchenhälfte	15	Grill - auf	70 - 80 ¹⁾	3	Kombirost und Blech in Ebene 2
Backen auf Blech					
Schwedische Brötchen	15	5	10 - 20	3	Backblech

Speise/Gericht (IEC 60350-1)	Vorheiz- zeit (Min.)	Ther- mostat- positi- on	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Baiser	15	1	35 - 45	3	Backblech

1) Nach 1/2 - 2/3 der Garzeit wenden.

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

12.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

12.3 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



WARNUNG!

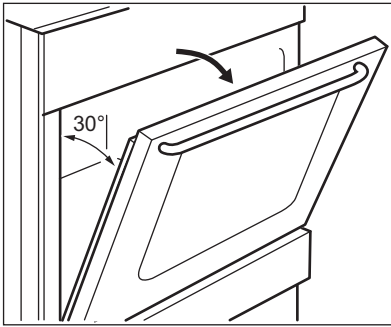
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.



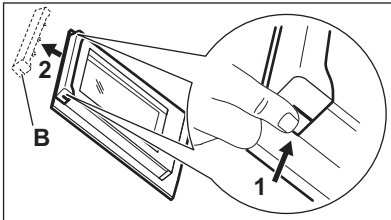
WARNUNG!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.



VORSICHT!

Der Aufdruck auf der inneren Glasscheibe muss zur Innenseite der Tür zeigen.



VORSICHT!

Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen der Scheibe mit einem Aufdruck nicht rau anfühlt.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

12.4 Herausnehmen der Schublade

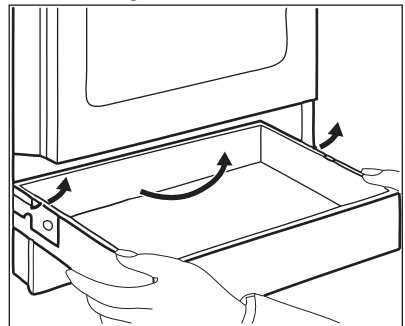


WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.5 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenerzeuger betätigen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenerzeuger betätigen.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenerzeuger betätigen.	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel in die richtige Position.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Funkenerzeuger nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkrone ist mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Brenner funktionieren nicht.	Die Gaszufuhr ist unterbrochen.	Überprüfen Sie den Gasanschluss.
Das Gerät macht Geräusche.		Einige Metallteile des Geräts dehnen sich aus und ziehen sich wieder zusammen, wenn sie sich erwärmen bzw. wieder abkühlen. Solche Geräusche sind normal.
Die Flammenfarbe ist orange oder gelb.		Die Flamme kann in manchen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen. Das ist normal.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	FGH50K3	
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds	
Anzahl der Gasbrenner	4	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links - Hilfsbrenner	nicht zutreffend
	Hinten rechts - Normalbrenner	55.3%
	Vorne rechts - Normalbrenner	55.3%
	Vorne links - Starkbrenner	55.5%
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)		55.4%

EN 30-2-1: Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 2-1: Rationelle Energienutzung - Allgemeines

14.2 Kochfeld - Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die Brenner und Topfträger richtig zusammengebaut sind.
- Der Boden des Kochgeschirrs muss einen für die Brennergröße geeigneten Durchmesser besitzen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Brenner.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Dampfkochtopf. Beachten Sie seine Bedienungsanleitung.

14.3 Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	FGH50K3
Energieeffizienzindex	95.8
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1.54 kWh/Programm 5.53 MJ/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Gas

Volumen	51 l
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd
Gewicht	42.0 kg

EN 15181 Bestimmung des Energieverbrauchs von Gasbacköfen.

14.4 Backofen - Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

• Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.

- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die

Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter

Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867342483-A-322018

