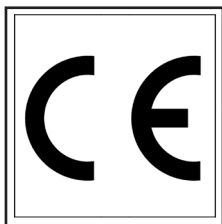


BEDIENUNGSANLEITUNG DES GAS- UND ELEKTROOFENS

131.764



DE KAT. II 2H3+

REV. 002 / 2012

Inhaltsverzeichnis

KAP		S
1	INSTALLATION	3
1.1	Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen	3
1.2	Anschlüsse	4
	Gasanschluss	4
	Anschluss	4
	Elektrischer Anschluss	4
	Auswechseln des Versorgungskabels	5
	Anpassung an die verschiedenen Gastypen	5
1.3	Tabelle der technischen Daten Kategorie II2H3+	6
1.4	Installationsraum	7
1.5	Rauchauslass	7
1.6	Einfügen in die Einbaumöbel	7
1.7	Installations-Sicherheitshinweise	8
2	BEDIENUNGSANLEITUNG	8
2.1	Vorwort	8
2.2	Befehle	8
3	BEDIENUNG DES ELEKTROOFENS	9
3.1	Erste Inbetriebnahme	9

KAP		S
3.2	Backen	9
3.3	Wahldrehschalter und Thermostat	9
3.4	Sicherheitsthermostat	9
3.5	Kontrollleuchten	10
3.6	Symbole Wahldrehschalter Ofen	10
3.7	Ratschläge für das Backen	10
4	WARTUNG UND REINIGUNG	12
4.1	Innenreinigung des Ofens	12
4.2	Auswechseln Ofenlampe	12
4.3	Bausatz für kühle Ofentür	12
4.4	Reinigung Ofentür	12
4.5	Reinigung Kochfeld	13
4.6	Reinigung Gasbrenner	13
4.7	Schmieren der Hähne	13
4.8	Dreheschalter	13
4.9	Reparaturen an Elektroteilen	13
5.0	PROBLEME UND LÖSUNGEN	14
6.0	TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN	15

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

wir möchten uns für das in uns gesetzte Vertrauen bedanken, das uns durch den Kauf unseres Produktes entgegengebracht wurde. Dieser Ofen ist Teil einer Geräteserie, die speziell für Bäckereien und Konditoreien entwickelt wurden und aus Gas- und Elektroöfen mit verschiedenen Kapazitäten bestehen. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

Die Herstellerfirma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit Änderungen am Produkt vorzunehmen, die für notwendig und nützlich erachtet werden.

1. Installation

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen

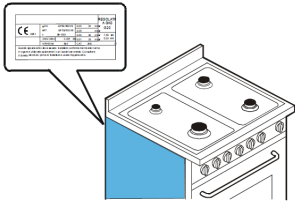
- Lesen Sie das vorliegende Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Inbetriebnahme des Ofens beginnen, da der Text wichtige Anweisungen zur sicheren Installation, für die Bedienung und die Wartung der Anlage enthält.
- Bewahren Sie das Handbuch an einem zugänglichen Ort, damit es jederzeit vom Bedienungspersonal für weitere Informationen nachgeschlagen werden kann.
- Bei einem eventuellen Umzug des Ofens muss das Handbuch beigelegt werden und falls nötig, kann eine neue Kopie bei der autorisierten Verkaufsstelle oder direkt beim Hersteller angefragt werden.
- Kontrollieren Sie während des Auspackens, dass der Ofen vollständig ist und sich während des Transports nicht beschädigt wurde. Ein beschädigter Apparat darf auf gar keinen Fall installiert und in Betrieb genommen werden; im Zweifelsfall nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt mit der technischen Assistenz oder mit Ihrem Vertrauenshändler auf.
- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturarbeiten des Apparats dürfen nur von qualifizierten Fachleuten und mit Befolgung der Anleitungen des Herstellers ausgeführt werden.
- Das Gerät ist für das Kochen/Backen von Lebensmitteln in geschlossenem Raum entwickelt wurden und darf nur für diesen Zweck angewendet werden: jeder andere Gebrauch muss deshalb vermieden werden, da er unsachgemäß und gefährlich ist.
- Der Ofen darf nur von eigens dafür geschultem Personal benutzt werden. Um das Risiko von Unfällen oder Beschädigungen am Apparat zu vermeiden ist es außerdem von grundlegender Wichtigkeit, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält.
- Das Nichtbeachten der erwähnten Hinweise können Ihre und die Sicherheit des Apparats gefährden.
- Der Ofen darf nicht von Personen mit reduzierter Wahrnehmung und reduzierten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Ebenso darf er nicht von unerfahrenem oder unverantwortlichem Personal bedient werden, außer wenn diese von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und für den Gebrauch des Apparats gebührend geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie mit dem Apparat weder spielen noch von ihm Gebrauch machen.
- Während dem Betrieb muss auf die Warmzonen an der äußeren Oberfläche des Apparats Acht gegeben werden, da diese während dem Betrieb 60°C überschreiten können.
- Bei Defekt oder schlechtem Funktionieren, muss der Apparat abgestellt werden; für die eventuelle Reparatur wenden Sie sich nur an eine vom Hersteller autorisierte, technische Assistenz. Bestehen Sie dabei auf den Einsatz von Originalersatzteilen.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- In der Nähe des Apparats dürfen keine brennbaren Materialien weder aufbewahrt noch eingesetzt werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch des Ofens müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Bevor der Apparat in Betrieb genommen werden kann, kontrollieren Sie, dass alle Verpackungsteile entfernt worden sind und sorgen Sie dafür, dass die letzteren nach den geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- Jede, eventuelle nötige Änderung an der Installation des Ofens, muss vom sackkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.
- Es dürfen keine Veränderungen an den Kabels des Ofens vorgenommen werden.

Dieser Apparat ist konform mit den EU-Richtlinien CEE 87/308 vom 2.6.87 (rezipiert mit Dekret des Ministerrats vom 13.4.89) für die Funkentstörung, Nr. 89/336 für die elektromagnetische Kompatibilität, 73/23 für Niederspannung und 90/396 für Gasgeräte

1. Installation

1.2 Anschlüsse

Vor der Installation muss man sicherstellen, dass die Versorgungsbedingungen (Gasart und -Druck) und die Einstellung des Apparats kompatibel sind. Die Einstellungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem charakteristischen Schild auf dem Rücken oder in Garantiezertifikat aufgeführt. Die Installation und die Regulierung müssen mit besonderer Sorgfalt von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Normen ausgeführt werden.



GASANSCHLUSS:

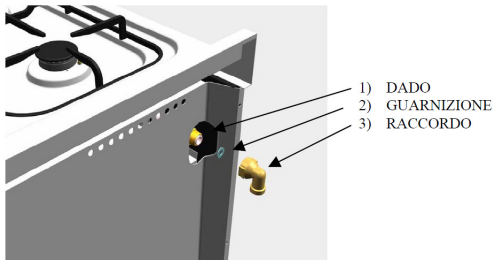
Den Apparat an die Gasflasche oder an die Gasverteilungsanlage gemäß den geltenden Normen (UNI-CIG 7129 und 7131) anschließen, nachdem man sichergestellt hat, dass sich diese für den Gastyp eignet mit der sie versorgt wird. Im gegenteiligen Fall die Anpassung ausführen, siehe die

Anweisungen in Abschnitt "Anpassung an die verschiedenen Gastypen". Wenn der Apparat mit Flüssiggas funktioniert, ausschließlich einen Druckmesser benutzen, der den geltenden Normen UNI-CIG 7432 (30 mbar) entspricht.

ANSCHLUSS:

An der Versorgungsrampe der Küche ist ein L-förmiger Anschluss montiert; mit diesem kann man einen direkten Anschluss an das Verteilernetz ausführen, sowohl mit einem harten Rohr konform mit der Norm UNI-CIG 7129, als auch mit einem Edelstahlschlauch, konform mit der Norm UNI-CIG 9891. Der Anschluss mit dem harten Rohr oder dem Schlauch

muss die Dichtung garantieren. Der Anschluss kann durch lösen der Mutter orientiert werden, nach der Orientierung die Mutter wieder anziehen. Die Dichtung wird durch die Dichtung garantiert. Der gaszufuhr der Apparate hat ein Gewinde GJ 1/2".



Wichtig: Nach der Installation, die perfekte Dichtung aller Anschlüsse kontrollieren, dazu eine Seifenlösung benutzen, aber niemals eine Flamme.

Elektrischer Anschluss:

Vor Ausführen des elektrischen Anschlusses, muss man überprüfen, dass:

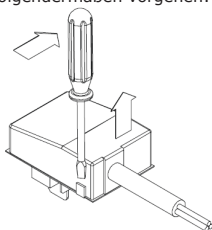
- das Überdruckventil und die Haushaltsanlage dimensioniert sind, um für die Leistung des Apparates geeignet zu sein, siehe Schild auf der Rückseite;
- die Versorgungsanlage mit einer effizienten Erdung versehen ist; in gegenteiligen Fall muss für diese gesorgt werden, gemäß den geltenden CEE Normen
- der Stecker oder der allpolige Anschlussschalter bei installiertem Apparat leicht zu erreichen sind.
- Die Küche wird mit einem Versorgungskabel geliefert an dem ein normalisierter Stecker installiert werden muss, der sich für die, auf dem Schild auf dem Apparat, genannten Leistung eignet. Bei Apparaten mit einer Ladung > 16A, kann man das Kabel direkt an das Versorgungsnetz anschließen, in diesem Fall muss man jedoch zwischen die Küche und dem Netz einen allpoligen Schalter installieren, mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm, entsprechend der geltenden Vorschriften; das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden. Das Versorgungskabel muss so positioniert werden, dass es keinesfalls eine Temperatur von 50°C über der Raumtemperatur erreicht.

Bei Nichtbeachtung der Unfallverhütungsvorschriften übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

1. Installation

Auswechseln des Versorgungskabels:

Das Versorgungskabel muss ein H05RR-F, mit 3 x 1mm² Querschnitt sein (siehe Schild); um es auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:



- Die Klemmleiste öffnen;
- Die Leiter in die jeweiligen Klemmen einführen: N - L - Erdung;
- Das Kabel mit der entsprechenden Kabelhalterung befestigen;
- Die Klemmleiste schließen, dazu Druck auf die Abdeckung ausüben bis diese blockiert, oder mit der Schraube schließen, je nach Modell.

ANM.: Nach der Installation muss der Stecker des Apparats zugänglich sein.

Anpassung des Brenners an die verschiedenen Gastypen:

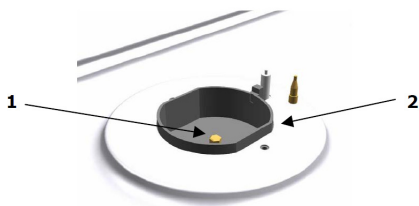
Dieses Brennermodell bedarf keinerlei Luftregulierung. Aus diesem Grund ist es, zur Anpassung des Apparates zum Betrieb mit einem Gastyp für den er nicht vorbereitet wurde, ausreichend die Düsen zu ersetzen und die niedrigste Kochstufe zu regulieren.

• AUSWECHSELN DER DÜSEN

Die Brenner und den Flammenverteiler mit dem mitgelieferten Schlüssel entfernen, die Düsen entfernen und durch die beiliegenden ersetzen, dabei genauestens die Kennzeichnungen beachten, wie auch die Tabelle die man in diesem Handbuch findet.

Beschreibung:

- 1 – Austauschbare Düse
- 2 – Düsenhalter

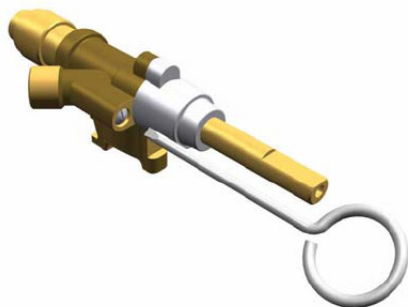


Sollte man den Apparat zur Nutzung eines ursprünglich nicht vorgesehenen Gastyps einstellen, werden im Anhang an die Garantie zwei Etiketten gestellt, die der Installateur auf dem Schild des Apparats und auf der Garantie anbringen muss, um auf die neue Einstellung hinzuweisen.

• EINSTELLUNG DER NIEDRIGSTEN KOCHSTUFE:

Um die niedrigste Kochstufe der Brenner der Kochfläche einzustellen, die Brenner zünden und auf die niedrigste Position stellen (kleine Flamme im Siebdruck). Den Drehschalter abnehmen (kann durch einen einfachen Zug herausgezogen werden) und den mitgelieferten Schraubenzieher in die Öffnung in der Mitte des Stiftes des Drehschalters einfügen, hier befindet sich eine Schraube (Bez. 1): Auf die Schraube einwirken, nach rechts drehen um die Flamme zu verringern und nach links um sie zu erhöhen, bis man die gewünschte niedrigste Kochstufe erhalten hat.

1. Installation



Bei Hähnen mit Sicherheitsventilen, befindet sich die Regulierschraube seitlich zu dem Stift des Drehschalterhalters, man erreicht diese über die zu diesem Zweck vorgesehene Öffnung (Bez. 2).

Bei Betrieb mit Flüssiggas (G30/G31, muss die Regulierschraube der niedrigsten Kochstufe vollständig angeschraubt werden. Nach diesen Veränderungen und Einstellungen, muss man sicherstellen (mit Seifenwasser), dass kein Gas austritt und dass die Brenner einwandfrei funktionieren.

1.3 Tabelle der technischen Daten Kategorie II2H3+

Mod.	Gesamtleistung	Verbrauch max		Brenner
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21.3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31.2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21.3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

ACHTUNG: In periodischen Abständen den Zustand des Gas-Schlauches überprüfen und diesen ersetzen, wenn Abnutzungserscheinungen festgestellt werden können, es wird eine Kontrolle ein Mal pro Jahr empfohlen. Ein eventueller Austausch muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

HINWEISE:

- "Im Fall eines Erlöschens der Flamme des Brenners, den Drehschalter schließen und erst nach 1 Minute wieder versuchen zu zünden".
- "Die Verwendung von Gasöfen produziert Wärme und Feuchtigkeit am Installationsort. Man sollte für eine gute Belüftung des Raumes sorgen, Öffnungen zur natürlichen Belüftung offen halten, oder eine Abzugshaube mit Abzugslleitung installieren".
- "Bei einer intensiven und längeren Verwendung des Apparats könnte es erforderlich sein für eine zusätzliche Belüftung zu sorgen, wie zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch Leistungserhöhung des mechanischen Abzugs, falls vorhanden".

1. Installation

1.4 Installationsraum

ACHTUNG: Dieser Apparat darf ausschließlich in Räumen installiert werden und in Betrieb genommen werden, die dauerhaft belüftet werden, gemäß den Vorschriften der Normen UNI – CIG 7129 und 7131.

Zur einwandfreien Funktion des Gasapparats, muss in den Installationsraum die für die Gasverbrennung benötigte Luft zirkulieren, gemäß den Vorschriften der geltenden Normen UNI – CIG 7129 und 7131. Die Öffnungen mit Sektionen von mindestens 100 cm², müssen so gebaut werden, dass diese weder von Innen noch von Außen behindert werden können und sich in Bodennähe befinden, Abb. 14; alle anderen Belüftungsarten müssen den Vorschriften der genannten Norm UNI – CIG 7129 entsprechen.

1.5 Rauchausslass

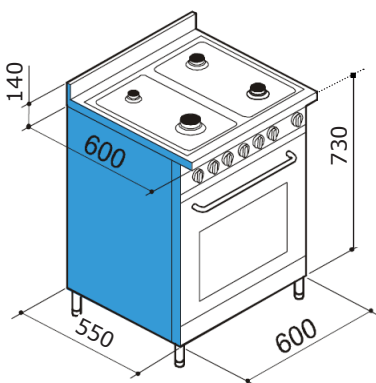
Die Gassapparate müssen die Verbrennungsprodukte direkt nach Außen ableiten können, über einen Rauchabzug, Abzugshauben oder Elektroventilatoren (UNI - CIG 7129) und über eine Leitung verfügen, die einen stündlichen Luftaustausch von mindestens 3 Mal dem Raumvolumen garantieren. Man erinnert daran, dass zur Verbrennung 2m³/h Luft für jedes kW der Nennwärmebelastung (siehe Schild) benötigt werden.

WICHTIG: Die Geräte ohne Sicherheitsvorrichtung bei fehlender Flamme, dürfen ausschließlich in Räumen benutzt werden, die über eine erhöhte Belüftung verfügen, gemäß den Vorschriften des Dekrets des Ministerrats vom 21.04.93 (Mindestsektion der Belüftungsöffnung 200 cm²).

1.6 Einfügen in die Einbaumöbel

Bei den Auflageherden handelt es sich um Klasse 2/1. Die Apparate sind Typ y klassifiziert, aus diesem Grund kann eine eventuelle Seitenwand die Höhe der Arbeitsfläche überschreiten.

Im Folgenden werden die Maße der Herde zum korrekten und einfachen Einbau der Einbaumöbel aufgeführt.



1. Installation

1.7 Sicherheitshinweise zur Installation

- Sollte sich der Apparat in der Nähe von anderen elektrischen Haushaltsgeräten befinden, muss man darauf achten, dass die Elektrokabel und die Leitungen nicht in der Nähe von dessen heißen Elementen liegen.
- Überprüfen, dass um den Apparat ausreichend Luftzirkulation besteht. Ein Gasofen produziert Wärme und Feuchtigkeit, es wird empfohlen für eine gute Lüftung des Raumes zu sorgen oder eine Anzugshaube mit Abzug installieren.
- Die Installation des Produktes in der Nähe von leicht entflammaren Materialien ist zu vermeiden.

2. Gebrauchsanweisungen

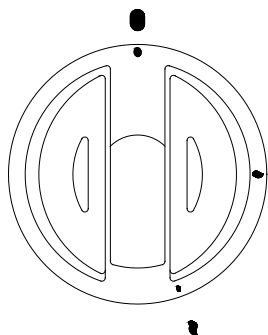
Der Apparat darf ausschließlich für den Bestimmungszweck benutzt werden. Alle anderen Verwendungen verstehen sich als nicht bestimmungsmäßig. Der Apparat muss während seinem Betrieb überwacht werden.

2.1 Inbetriebnahme

Bevor man den Apparat das erste Mal in Betrieb nimmt, muss man das Verpackungsmaterial entfernen und den Grill sorgfältig von den Schutz-Industriefetten befreien, wie folgt vorgehen:

- Kontrollieren, dass kein Gegenstand um das Gerät die zur Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet wird.
- Die Effizienz der Kochdämpfe-Evakuationsvorrichtungen überprüfen (Abzugshaube, Abluftsammler, usw. ...).
- Es wird empfohlen bei Arbeiten an den Geräten Handschuhe zu tragen.

2.2 Einstellungen



Die Drehschalter der Brennerhähne haben 3 Verwendungspositionen:

-  geschlossen
-  Maximalflamme
-  Mindestflamme

ZÜNDUNG DER BRENNER

- Den Gas-Haupthahn, der dem Ofen vorgeschaltet ist, öffnen.
- Den Drehschalter drücken und aus der "geschlossenen" Position auf die "Zünden/Höchstflamme" drehen, gleichzeitig solange mehrmals die piezoelektrische Zündtaste drücken, bis man den Brenner gezündet hat.

Während der ersten Inbetriebnahme muss man den Drehschalter ungefähr 10 Sek. lang gedrückt halten, damit die Flamme nicht ausgeht. Gibt man sie frei, muss der Pilotbrenner weiter brennen; im gegenteiligen Fall den Vorgang wiederholen.

- Danach eventuell den Drehschalter auf "Mindestflamme" stellen, um die langsamere und sparsame Kochart einzustellen.

AUSSCHALTEN

- Um den Brenner auszuschalten, den Drehschalter auf "geschlossen" stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages, das Gas-Absperrventil das dem Apparats vorgeschaltet ist, schließen.

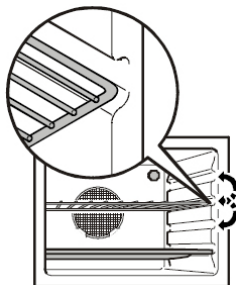
3. Verwendung des Elektroofens

3.1 Erste Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Ofen leer sein. Das Thermostat auf die Höchsttemperatur einstellen, dazu den Wahlschalter auf das Symbol des Heißumluftgarens stellen, das man auf der nächsten Seite findet. Ungefähr 60 Minuten lang heizen; während dieses Vorgangs den Raum lüften. In den ersten Betriebsminuten könnte der Ofen unangenehme Dämpfe und Gerüche entwickeln. Dies ist auf die thermische Heizung zurückzuführen, wie auf die Fette die während der Bearbeitung benutzt werden. Nach diesem Zyklus abkühlen lassen und sorgfältig das Innere mit warmem Wasser und sanftem Reinigungsmittel reinigen. Während des Betriebs wird der Apparat sehr heiß. Die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht anfassen.

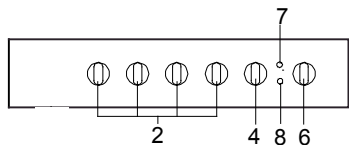
3.2 Backen

Das Backen muss bei geschlossener Tür geschehen. Zum Entnehmen der Gerichte aus dem Ofen einen Schutzhandschuh benutzen. Die Behälter müssen Temperaturen über 250 Grad widerstehen können. Auf die Zutaten mit Öl und Fetten achten, vor allem wenn sich diese auf dem Boden des Ofens abgesetzt haben, diese könnten sich bei erhöhten Temperaturen entzünden.



Mit Hilfe der seitlichen Rillen im Inneren des Ofens kann man die Höhe des Gitters regulieren, um eine höhere Temperatur auf der Ober- und Unterseite des Gerichtes, je nach ausgewählter Position zu erhalten.

3.3 Wahldrehschalter und Thermostat



Um den Elektroofen benutzen zu können, muss man sowohl auf den Wahldrehschalter (6) einwirken, mit dem man die für die Bedürfnisse geeignetste Heizart des Ofens auswählen kann, als auch auf den Drehschalter des Thermostats (4), den man auf die gewünschte Temperatur stellen muss. Die verschiedenen Heizarten des Ofens werden durch ein Symbol gekennzeichnet, das im Folgenden dargestellt wird; das Thermostat wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur diese während des Backens konstant halten.

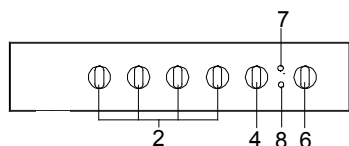
3.4 Sicherheitsthermostat

Um ein gefährliches Überheizen, hervorgerufen durch eine nicht korrekte Benutzung des Ofens oder einen Komponentenschaden, vermeiden zu können, ist dieser mit einem Sicherheitsthermostat versehen, das bei einer Betriebsanomalie, die elektrische Versorgung unterbricht.

Die Rückstellung des Thermostats geschieht, in Funktion der Temperatursenkung des Ofens, automatisch. Sollte das Thermostat durch eine nicht sachgemäße Verwendung des Ofens einschreiten, ist es ausreichend den Ofen abkühlen zu lassen und die Ursache zu beseitigen, um diesen wieder benutzen zu können; sollte der Eingriff jedoch durch einen Komponentenschaden hervorgerufen werden, ist ein Eingriff des Kundendienstes notwendig.

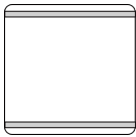
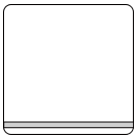
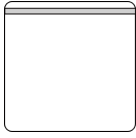
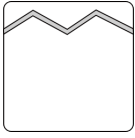
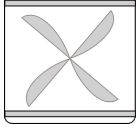
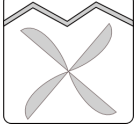
3. Verwendung des Elektroofens

3.5 Kontrollleuchten



Der Ofen ist mit 2 Kontrollleuchten versehen. Die Erste, gekennzeichnet mit der Nr. 7, zeigt die Spannungsversorgung einer beliebigen Komponente an, die Zweite, gekennzeichnet mit der Nr. 8, ist mit dem Thermostat verbunden und funktioniert mit Unterbrechungen und zeigt das Einschreiten des Thermostats zur Beibehaltung der konstanten Temperatur im Ofen an

3.6 Symbole Wahldrehschalter Ofen

 TRADITIONELLES KOCHEN Durch die gleichzeitige Funktion der oberen und unteren Widerstände. Um jedes beliebige Gericht kochen zu können. Ideal für aufgegangene Torten, Pizzen, Braten und Aufläufe. Sollte man mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, die Höhe des Ofengitters einstellen.	 RESTKOCHZEIT / AUFWÄRMEN Die Funktion eines einzigen unteren Widerstands gibt dem Kochvorgang den letzten Schliff, und ist besonders geeignet, um Speisen aufzuwärmen. Ideal um Gebäck, Mürbeteigkuchen und Salzgebäck zu Ende zu backen.
 ANBRATEN Durch die Funktion des oberen Widerstand, um die Oberfläche der Speise goldbraun zu färben. Man erhält damit ausgezeichnete Ergebnisse bei Lasagne, Nudel- oder Gemüseaufläufen.	 TRADITIONELLER GRILL Durch die Funktion des oberen mittleren Widerstands erhält man ausgezeichnete Ergebnisse bei Fleisch mittlerer und geringer Stärke. Besonders geeignet, um Brot zu toasten.
 INTENSIVES BACKEN Die Funktion des Gebläses in Kombination mit dem traditionellen Backen sichert ein schnelles und gleichmäßiges Backen, auf bei heiklen Zubereitungen wie Plätzchen und Gebäck.	 UMLUFTGRILL Die kombinierte Funktion des Grills und des Gebläses sichert ein gleichmäßiges Backen. Auch große Fleischstücke und besonders voluminöse Speisen können perfekt gegrillt werden.

3.7 Ratschläge für das Backen (Elektroofen)

Im Folgenden werden einige Hinweise zu den Kocharten und Zeiten einiger Gerichte gegeben; diese Angaben beziehen sich auf das Backen mit einem Ofen unter optimalen Bedingungen. Da man diese optimalen Bedingungen in einem Privathaushalt nicht immer vorfindet (zum Beispiel durch Spannungsschwankungen), und sich die Backzeiten je nach Art, Größe und Homogenität der Speisen unterscheiden, muss der Benutzer die Anweisungen an die effektive Situation des Ofens anpassen, bei den ersten Backzyklen aufpassen, um die notwendige Erfahrung zu sammeln und den Ofen bestmöglich nutzen zu können.

Es ist wichtig, dass man den Ofen während des Backens so wenig wie möglich öffnet. Möchte man am Ende des Backens die obere Seite des Gerichtes noch weiter backen, den Wahlschalter auf das Anbraten-Symbol stellen, für die Unterseite, auf das Symbol Restkochzeit/Erwärmen stellen, beide werden in dem Abschnitt "Symbole Wahldrehschalter" aufgeführt.

3. Verwendung des Elektroofens

ART DES GERICHTES	WAHL-SCHALTER	TEMPERATUR °C	MINDESTDAUER
Lasagne	1	200	50-60
Pizza	1	240	15-20
Fleisch (Kochzeit für cm Stärke)	5	175 200 200	12-15 10-12 30-40
Geflügel	1	200 200 200 175	120-180 150-210 60-90 240 ungefähr
Wild	1	200 200 175	60-90 90-150 90-180
Fisch	5	200	40-45
Gemüse	5	200	40-50
Grill	4	200 200 200	15-20 20-25 60
Umluftgrill	6	180	20
Süßwaren in der Form mit geschlagenem Teig	1	175 175 175	55-65 60-70 60-70
Süßwaren ohne Form	1	175 175 175	30-40 50-60 40-50
Süßwaren mit Form Mürbteig	5	200 200 200	8-10 25-35 25-35
Süßwaren in der Form mit aufgegangenem Teig	1	200	25-35
Kleine Süßwaren	1	200 200 200	10-15 30-45 15-20

LEGENDE WAHLSCHALTER:



1



2



3



4



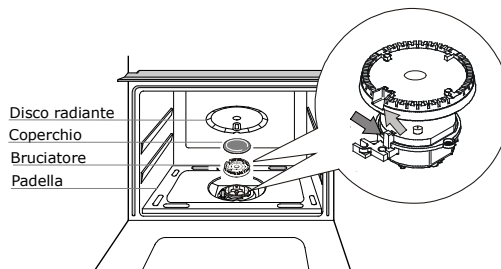
5



6

4. Verwendung des Gasofens

Wichtig:



Bei der Montage der Ofenbrenner, die Bezugsskizzenzeichnungen auf dem Brenner und dem Halter beachten.

Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Ofen leer sein. Für die Anleitungen, siehe den folgenden Abschnitt "Verwendung des Ofens" da der Ofen in den ersten Betriebsminuten unangenehme Dämpfe und Gerüche erzeugen könnte. Dies ist auf die Erhitzung der Wärmeisolierung zurückzuführen, wie auf die Fette die während der Bearbeitung benutzt werden. Höchstens 60 Minuten lang heizen; während dieses Vorgangs den Raum lüften. Nach diesem Zyklus abkühlen lassen und sorgfältig das Innere mit warmem Wasser und sanftem Reinigungsmittel reinigen.

4.1 Verwendung des Ofens

Den Brenner montieren, dann die Tür öffnen, die Flamme dem Ofen annähern. Den Drehschalter des Ofens drücken und diesen gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position der Maximaltemperatur drehen. Den Drehschalter nach 5 Sekunden los lassen. Solltet der Brenner nicht weiter brennen, den Drehschalter länger gedrückt halten, um das Erhitzen des Sicherheitsventils zu ermöglichen.

Die Ofentür muss bis zum Zünden des Brenners offen stehen, zu diesem Zweck das Vorhandensein der Flamme durch die Öffnung beobachten. Nach dem Zünden, langsam die Ofentüre schließen, um das Erlöschen der Flamme zu vermeiden, den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur stellen.

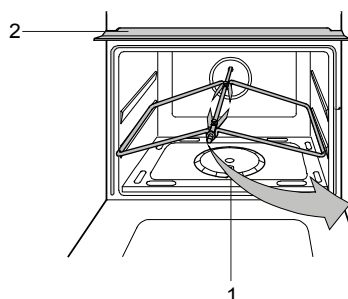
Elektrisches Einschalten des Ofens:

Verfügt der Ofen über eine elektrische Zündung, ist es zum Einschalten des Ofens unerlässlich die Türe vollständig zu öffnen, den Drehschalter des Ofen-Thermostats drücken, gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach der Zündung wieder los lassen. Die Türe langsam schließen.

ANM. Ist die Türe nicht vollständig geöffnet, kann das Zünden nicht gelingen.

Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur, bringt das Thermostat automatisch den Brenner auf ein Minimum, um die Temperatur im Ofen konstant halten zu können. Sollte es während der Verwendung zu einem Erlöschen der Flamme kommen, blockiert das Sicherheitsventil nach 40 Sekunden das Austreten des Gas.

ANM. Wie von den gesetzlichen Vorschriften festgelegt, verhindert eine Vorrichtung die gleichzeitige Verwendung des Gasofens und des elektrischen Widerstands des Grills.



Beschreibung:

- 1 – Öffnung zur Zündung des Ofens (manuell)
- 2 – Rauchleitblech zur Verwendung des Grills

BACKEN

Das Backen muss bei geschlossener Tür geschehen. Zum Entnehmen der Gerichte aus dem Ofen einen Schutzhandschuh benutzen. Die Behälter müssen Temperaturen über 250 Grad widerstehen können.

Auf die Zutaten mit Öl und Fetten achten, vor allem wenn sich diese auf dem Boden des Ofens abgesetzt haben, diese könnten sich bei erhöhten Temperaturen entzünden. Während des Betriebs wird der Apparat sehr heiß. Die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht anfassen.

4. Verwendung des Gasofens

Spieße

Möchte man Spieße braten, muss man zuerst den Griff entfernen, das Gestell mit dem Spieß in den Ofen stellen, bei dem Einfügen darauf achten, dass die Spitze in den Sitz des Spießmotors einliegt, das Schutzblech des Drehschalter einfügen und die Türe am ersten Schnappschluss offen stehen lassen. Diese Bratart wird nicht von dem Thermostat geregelt, der Benutzer muss diese überwachen und berücksichtigen, dass die zugänglichen Elemente durch die Nutzung des Grills, sehr heiß werden; aus diesem Grund Kinder fern halten.

Achtung: Dieser Ofen ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

ANM. Die Brenner dürfen keinesfalls ohne die Gitter benutzt werden, darüber hinaus ist es während der Verwendung unumgänglich, um Beschädigungen an den Brennern des Ofens zu vermeiden, nur die Flammenverteiler zu benutzen die auf unserem Ofen installiert wurden.

DREHSCHALTER SYMBOLE



accensione lampada fomo

Wahldrehschalter

Steuert sowohl die Innenbeleuchtung, als auch den Grill und den Spieß. Nebenstehend werden die Symbole dargestellt.



Accensione resistenza grill e lampada fomo

Thermostat Drehschalter

Zum Zünden des Ofens und zur Wahl des zum Backen gewünschten Temperatur.



Accensione resistenza grill, motore girarosto e lampada fomo

4.2 Ratschläge für das Backen (Gasofen)

Im Folgenden werden einige Hinweise zu den Kocharten und Zeiten einiger Gerichte gegeben; diese Angaben beziehen sich auf das Backen mit einem Ofen unter optimalen Bedingungen. Da man diese optimalen Bedingungen in einem Privathaushalt nicht immer vorfindet (zum Beispiel ein korrekter Versorgungsdruck), und sich die Backzeiten je nach Art, Größe und Homogenität der Speisen unterscheiden, muss der Benutzer die Anweisungen an die effektive Situation des Ofens anpassen, bei den ersten Backzyklen aufpassen, um die notwendige Erfahrung zu sammeln und den Ofen bestmöglich nutzen zu können.

Es ist wichtig, dass man den Ofen während des Backens so wenig wie möglich öffnet.

4. Verwendung des Gasofens

ART DES GERICHTES	WAHL-SCHALTER	TEMPERATUR °C	MINDESTDAUER
Lasagne		200	50-60
Pizza		240	15-20
Braten			
Fleisch (Kochzeit für cm Stärke)		175	12-15
Langzeitkochen		200	10-12
Kurzzeitkochen		200	30-40
Hackbraten		200	120-180
Geflügel		200	150-210
Ente 1,5/2 kg		200	60-90
Gans 3 kg		175	240 ungefähr
Brathuhn		200	60-90
Truthahn 5 kg		200	90-150
Hase		175	90-180
Wild		200	40-45
Rehkeule		200	40-50
Hirschkeule		200	15-20
Fisch		200	20-25
Meeräsche		200	60
Gemüse		200	
Gemüseaufläufe		200	180
Grill		200	20
Schnitzel		200	
Würste		175	55-65
Brathuhn		175	60-70
Kalbsbraten		175	60-70
Grill + Spieß		175	30-40
Kalbsbraten		175	50-60
Am Spieß 0,6 Kg		175	40-50
Hühnchen am Spieß		200	8-10
Süßwaren in der Form mit geschlagenem Teig		200	25-35
Panettone und Focaccine		200	25-35
Focaccia Reale		200	10-15
Sublime Kuchen		200	30-45
Tortenboden		200	15-20
Süßwaren ohne Form		200	
" mit Fruchtblag		200	
" mit trockenem Belag		200	
Süßwaren mit Form		200	
Mürbteig		200	
" mit Quark		200	
" mit Früchten		200	
Süßwaren in der Form mit aufgegangenem Teig		200	
Weißbrot 1 kg Mehl		200	
Kleine Süßwaren		200	
Mürbteig		200	
Bignè-Teig		200	
Plätzchenteig		200	
		200	
		200	

5. Wartung und Reinigung

Bevor man den Ofen reinigt, muss man kontrollieren, dass dieser kalt ist.

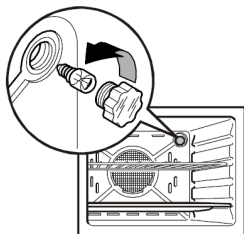
Benutzt man ein "Spray" muss man sich genauestens an die Angaben des Herstellers halten, den Sprühstrahl nicht auf die sichtbaren elektrischen Widerstände im oberen inneren Bereich des Ofens richten.

ANM.: Zur Reinigung darf kein Dampfreinigungsgerät verwendet werden.

5.1 Innenreinigung des Ofens

Die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel mithilfe eines weichen Schwamms gereinigt. Keine Stahlwolle oder Schleifmittel benutzen, die den Lack beschädigen könnten. Gut abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Sollten nach dem Backen Essensrückstände zurückbleiben, ist es empfehlenswert den Ofen zu reinigen, um zu vermeiden, dass diese bei dem nächsten Backzyklus anbrennen und eine Reinigung erschweren.

5.2 Auswechseln Ofenlampe



- Um Stromschläge zu vermeiden, vor dem Austauschen der Lampe kontrollieren, dass der Ofen ausgeschaltet und der Stecker abgezogen wurde.
- Das Schutzglas abschrauben.
- Die Lampe abschrauben und durch eine Neue mit den selben Charakteristiken ersetzen.
- Die Schutzvorrichtung wieder anschrauben.

CHARAKTERISTIKEN DER LAMPE

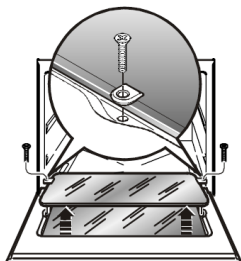
- Versorgung 230V
- Leistung 15W
- Anschlusstyp E 14
- Temperaturbeständig bis 300°C.

5.3 Bausatz für kühle Ofentür

Es steht eine zusätzliche Schutzvorrichtung zur Verfügung, um die Temperatur der Ofentür zu senken. Dieses Teil sollte montiert werden, wenn sich kleine Kinder im Haushalt befinden.

Die Vorrichtung wird von qualifiziertem Personal angebracht. Zur Bestellung den Artikel und die Seriennummer des Apparats angeben, die man der Garantie entnehmen kann und an das nächstliegende Kundendienstcenter wenden.

5.4 Reinigung der Ofentür



Um die Innenseite des Türglases zu reinigen, wird empfohlen das Innenglas zu demontieren.

- Die Tür vollständig öffnen und die beiden Schrauben abschrauben, die das Innenglas befestigen.
- Beide Scheiben nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Reinigen und wieder montieren.

5. Wartung und Reinigung

5.5 Reinigung des Kochfeldes

Bevor man das Kochfeld reinigt muss man warten, dass die Gitter und die Brenner abkühlen, dann aus Gründen der Sicherheit, die Stromversorgung mithilfe des Hauptschalters der Anlage unterbrechen. Die emaillierten, lackierten oder verchromten Teile mit lauwarmem Wasser oder flüssigem Reinigungsmittel nicht korrosivem waschen, schleifende Substanzen sollten vermieden werden. Ein längeres Ablagern von Säuren oder alkalischen Substanzen vermeiden (Zitronensaft, Essig, usw.), da diese die Oberfläche angreifen können. Sollte Ihre Kochfläche aus Edelstahl sein, einen weichen Lappen und ein nicht schleifendes, handelsübliches, geeignetes Produkt verwenden, oder auch warmen Essig. Mit einem weichen Tuch oder einem Hirschledertuch abtrocknen.

5.6 Reinigung der Gasbrenner

Nachdem die Komponenten des Gerätes abgekühlt sind, die Brenner aus ihren Sitzen entfernen und mit warmem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel waschen, dann vollständig abtrocknen bevor man sie wieder einsetzt, kontrollieren, dass die Öffnungen nicht durch Verunreinigungen blockiert werden. Die Brenner müssen korrekt montiert werden, eine fehlerhafte Positionierung kann schwerwiegenden Störungen bei der Verbrennung nach sich ziehen. In periodischen Abständen muss man die Düsenhalter reinigen, eventuelle Verunreinigungen entfernen und kontrollieren, dass die Gasaustrittsöffnungen nicht blockiert sind.

5.7 Periodische Schmierung der Hähne

Dies muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, an das man sich auch bei Funktionsstörungen des Apparates wenden muss.

Sollte man einen Hahn austauschen müssen, muss man auch die Dichtung austauschen.

5.8 Drehschalter

Die Drehschalter dürfen nur in Fällen absoluter Notwendigkeit entfernt werden (zum Beispiel zur Regulierung der niedrigsten Kochstufe der Brenner) nicht aber für eine einfache Reinigung; dieser Vorgang muss mit besonderer Sorgfalt ausgeführt werden, darauf achten, dass der Drehschalter wieder korrekt montiert wird, um mögliche Funktionsstörungen vermeiden zu können.

5.9 Reparaturen an Elektroteilen

Bevor man den Kundendienst verständigt, kontrollieren, dass:

- Der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt wurde.
- Der Hauptschalter der Wohnung eingefügt wurde.

Nach diesen Kontrollen falls notwendig, die Reparaturen von qualifiziertem Personal ausführen lassen, konsultieren Sie hierzu das Verzeichnis der Kundendienstcenter, das man im Anhang an die Dokumentation des Produktes findet.

WICHTIG

Bevor man mit der Demontage beginnt, das Stromkabel abziehen.

6. Probleme und Lösungen

Die Kontrollleuchten leuchten nicht auf	Den korrekten Anschluss des Ofens an das Stromnetz überprüfen. Die korrekte Einstellung des Drehschalters für das Backen überprüfen. Den Schalter (Leistungsschutzschalter) der Elektroanlage überprüfen.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Kontrollleuchte des Thermostats leuchtet nicht auf	Den Drehschalter auf eine Funktion drehen. Den Drehschalter des Thermostats auf eine Temperatur stellen.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Die Innenbeleuchtung des Ofens funktioniert nicht	Kontrollieren, dass das Stromkabel an das Netz angeschlossen ist. Die Ofenlampe durch eine mit den Selben Charakteristiken austauschen, dabei die Anleitungen des Abschnitts "Wartung und Reinigung" beachten.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens	Nach dem Backen keine Speisen im Ofen zurücklassen.
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens während des Backens	Die Temperatur während des Backens um 15/20°C erhöhen
Der Gasfluss erscheint unregelmäßig	Kontrollieren, dass der Gashahn offen ist. Die Position des Brenners überprüfen. Die Öffnungen des Flammenverteilers und der Düse reinigen.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Der Gasofen heizt nicht	Überprüfen, dass der Drehschalter auf der gewünschten Temperatur Die Flamme des Brenners im Ofen kontrollieren. Kontrollieren, dass die Düse mit dem benutzen Gastyp übereinstimmt.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Gasgeruch im Raum	Kontrollieren, dass der Drehschalter der Kochfläche geschlossen ist Den Zustand des Gasversorgungsschlauchs und der Anschlüsse überprüfen.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Aus dem Ofen tritt Rauch aus	Kontrollieren, dass die Wände und der Boden des Ofens sauber sind. Eventuelle Essensrückstände können Rauch und Gerüche erzeugen. Nach jedem Backzyklus reinigen.
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	
Zu lange Backzeiten	Überprüfen, dass die eingestellte Temperatur den Charakteristiken des zu backenden
Sollte der Schaden nicht behoben werden können, an den Kundendienst wenden.	

7. Technische Charakteristiken

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN	ELEKTRO-OFEN	GAS-OFEN
MASSE:		
Höhe	cm 72	
Breite	cm 60	
Tiefe	cm 60	
Nutzbare Volumen des Ofens	Lt. 50	
HEIZELEMENTE UND KOMPONENTEN:		
Bodenwiderstand	W 1300	
Himmelwiderstand	W 900	
Grillwiderstand	W 1400	
Gebläsemotor	W 30	
Ofenleuchte	W 15	
MAXIMALE ABSORBIERTE LEISTUNG	kW 2.2	kW 1.4
ISOLIERUNGSKLASSE	I	
VERSORGUNGSSPANNUNG	230V (50Hz)	
OFENZUBEHÖR		
Fettfänger	2	1
Ofenrost	1	1
Schutzblech		1
Ofenboden		1
Strahlungsplatte		1
Spießträgergestell		1
Spieß		1

