

## BEDIENUNGSANWEISUNG

# ELIN<sup>®</sup>

Dieses Gerät wird für Betrieb mit Erdgas geliefert.  
Es kann mit Hilfe des mitgelieferten Umbausatzes  
auf Flüssiggas umgerüstet werden.

I12E3B/P GAS GRUPPE

**WICHTIG:**  
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung bevor Sie den Herd benutzen !

UNSERE UMWELT MUß GESCHÜTZT WERDEN !

Ihr Herd befindet sich in einer wertvollen Verpackung. Diese ist selbstverständlich auch wiederverwertbar. Es ist aber sehr wichtig, dass das Gerät ohne Schäden zu Ihnen kommt. Deshalb haben wir großen Wert auf die Verpackung gelegt!

**BITTE UNTERSTÜTZEN AUCH SIE UNSERE UMWELT INDEM SIE DIE VERPACKUNG GEMÄß DEN STÄD TISCHEN, TEILWEISE LÄNDERUNTERSCHIEDLICHEN RICHTLINIEN SORTENREIN ENTSORGEN.**

Auch das ALTGERÄT entsorgen Sie bitte umweltfreundlich. Nähere Auskünfte über die Verfahrensweise der Abholung entnehmen Sie bitte dem Entsorgungsplan. Sie bekommen auch Auskünfte bei der örtlichen Müllabfuhr oder bei den Sperrmülldiensten.

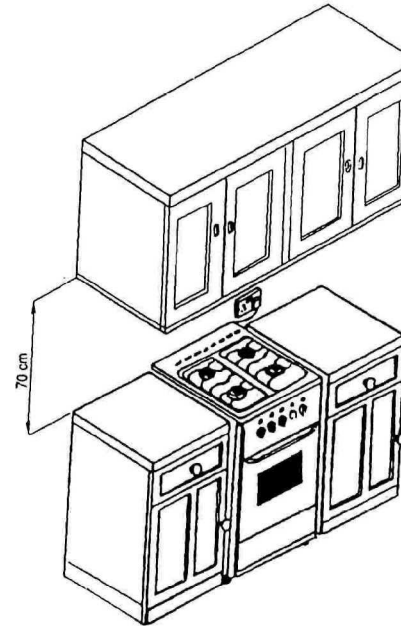
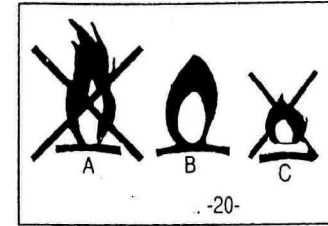


BILD 21

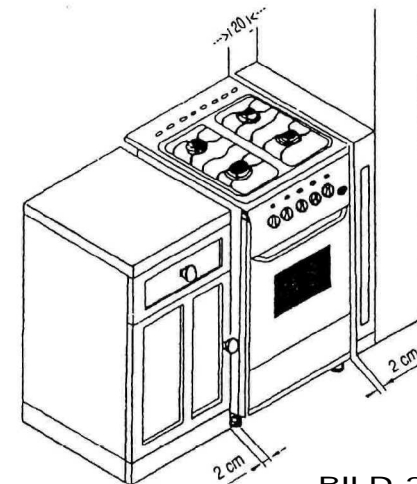


BILD 22

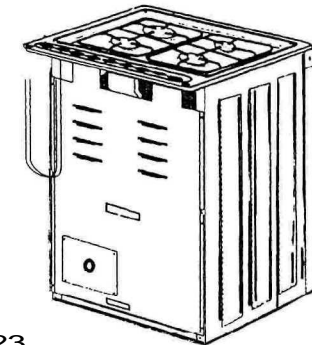
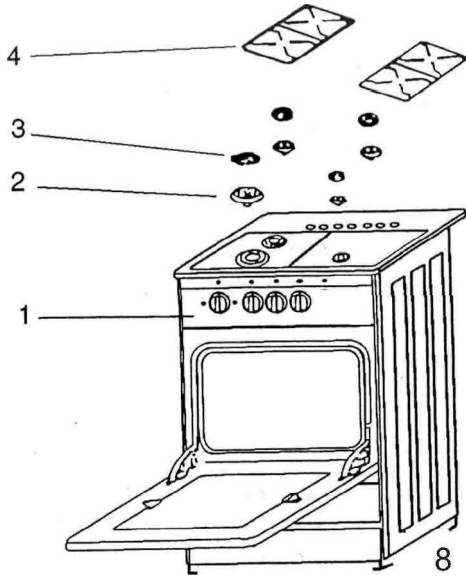


BILD 23

DIE HAUPTTEILE DES GASHERDES



1. Bedienblende
2. Backofenzündung
3. Backofenknebel
4. Kochstellenknebel
5. Topfträger
6. Rost
7. Fettpfanne
8. 4 Füße

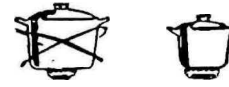


BILD 15

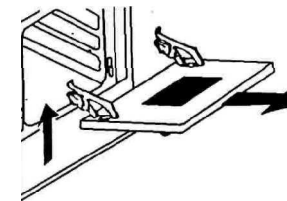
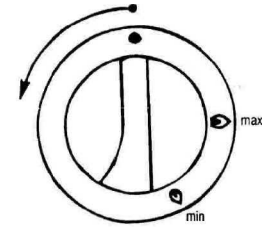


BILD 17

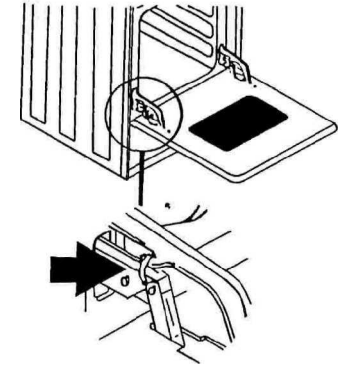
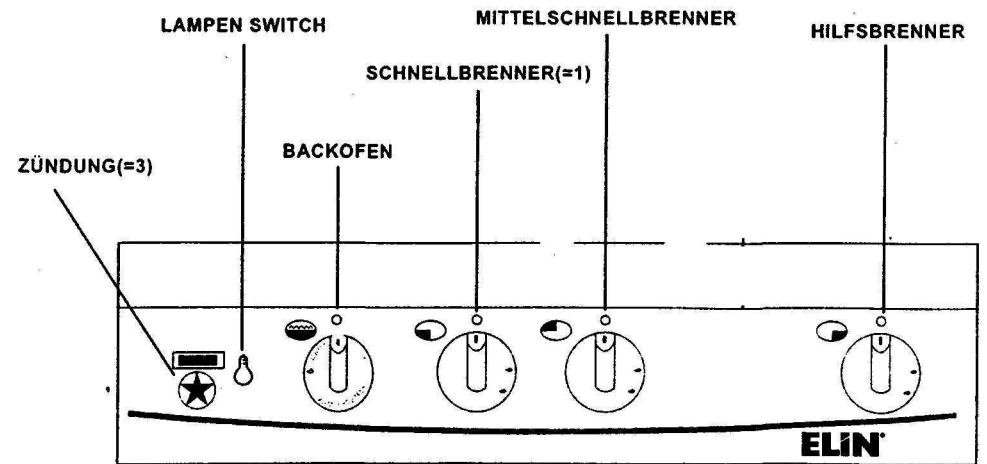


BILD 16



## HILFE

Falls Sie irgendwelche Probleme mit dem Einbau, dem Betrieb oder dem Kochen mit Ihrem Herd haben, lesen Sie die diesbezüglichen Anweisungen genau, damit Sie sicher sind, dass Sie nichts übersehen haben.

## 2 EINBAUANWEISUNGEN

Vor dem Einbau darauf achten, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) mit den Einstellungen Ihres Herdes miteinander kompatibel sind. Die Einstellungen für dieses Gerät sind auf dem Datenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben.

Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss an eine Abzugsvorrichtung für Verbrennungsprodukte konstruiert. Es muss nach den geltenden Einbauvorschriften eingebaut und angeschlossen werden. Den länderspezifisch geltenden Anforderungen im Hinblick auf Belüftung ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Der Herd wird für die Gasgruppe 2H geliefert. Unter Verwendung des mitgelieferten Umbausatzes kann er auf die Gasgruppe 3+ umgestellt werden.

### 2.1 VORSCHRIFTEN FÜR DIE SICHERHEIT BEI DER VERWENDUNG VON GAS (EINBAU UND BETRIEB)

Nach dem Gesetz müssen alle Gasgeräte von Fachleuten, nach der neuesten Ausgabe der oben genannten Vorschriften installiert werden. Es liegt in Ihrem eigenen Interesse und im Interesse der Sicherheit, dass das Gesetz beachtet wird.

Der Herd muss nach den entsprechenden nationalen Einbauvorschriften installiert werden.

Falls der Herd nicht richtig eingebaut wird, entfallen sämtliche Haftungsansprüche im Rahmen der Garantie. Außerdem kann dies zur Strafverfolgung führen.

## 3 EINBAUORT

Der Herd kann in einem Raum mit dem Mindestmaß von 20 m<sup>3</sup> aufgestellt werden.

Flüssiggasmodelle dürfen nicht in Zimmern oder Innenräumen aufgestellt werden, die unter dem Erdgeschoß liegen, wie beispielsweise in einem Keller.

### VORKEHRUNGEN FÜR DIE BELÜFTUNG

Der Raum, in dem sich der Herd befindet, muss über eine Luftversorgung gemäß den entsprechenden nationalen Einbauvorschriften verfügen.

Der Raum muss ein Fenster, das sich öffnen lässt, oder eine ähnliche Vorrichtung aufweisen; bei gewissen Räumen kann auch eine permanente Belüftung erforderlich sein.

### PLATZBEDARF

Der Herd ist so konstruiert, dass er zwischen Norm-Kücheneinheiten in einem Mindestabstand von 540 mm hinein passt. Der Freiraum auf beiden Seiten braucht nur so groß zu sein, dass der Herd sich zu Servicearbeiten herausziehen lässt. Er kann sowohl mit Schränken auf beiden Seiten als auch in einer Ecke oder freistehend benutzt werden.

Wenn der Herd neben einem hohen Schrank, einem Raumteiler oder einer Wand aufgestellt wird, ist bei einem Mindestabstand von 400 mm oberhalb der Kochfeldebene ein seitlicher Freiraum von mindestens 65 mm vorzusehen. Siehe Bild 2, 21 und 22.

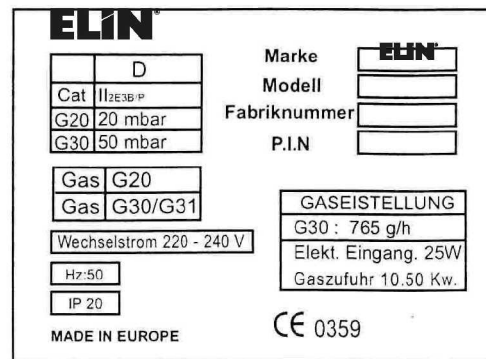


BILD 1

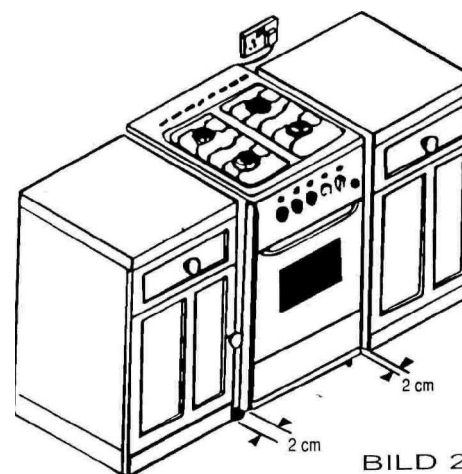


BILD 2

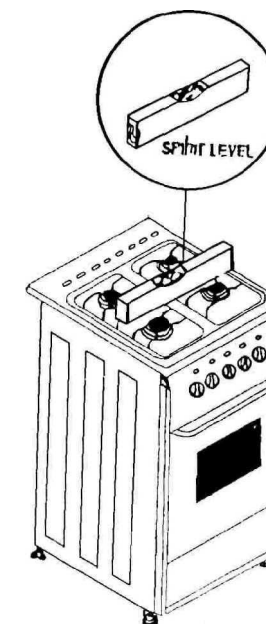
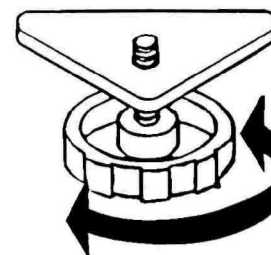


BILD 6

## EINLEITUNG

Der Herd ist für den Gebrauch im Haushalt entwickelt. Daher wird keine Haftung übernommen, wenn er in irgendeiner anderen Einrichtung (gewerblich) genutzt wird.

Ihr neuer Gashernd, der mit 2 Jahren Vollgarantie geliefert wird, wird Ihnen lange Jahre treue Dienste leisten. Die Garantie gilt jedoch nur, wenn das Gerät nach den Anweisungen dieser Bedienungsanweisung genutzt wird. Als Garantiebeleg zählt Ihre Kaufquittung. Bitte bewahren Sie diese gut auf.

## Achtung !

Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Vor jedem Eingriff ist unbedingt der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, bzw. bei festem Elektroanschluss ist dieser spannungsfrei zu machen. Bei Schäden infolge Nichtbeachtung erlischt jegliche Garantieforderung.

Der Hersteller der/des auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung genannten Produkte(s) erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s), soweit auf dem Geräte-Typenschild mit dem CE-Zeichen versehen, auf das / welche sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien entspricht und die diesbezüglich definierten Unterlagen, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte EG-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Produktverkäufer angefordert werden können.

Wenn der Herd zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, kann die Wärmeisolierung einen Geruch abgeben. Dieser Geruch hört jedoch schon nach kurzer Zeit auf.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EWG-Direktiven:

**Gasgeräte**  
90/396/EWG  
93/68/EWG

**Niederspannungseinrichtungen**  
72/23/EWG  
93/68/EWG

**Elektromagnetische Verträglichkeit**  
89/339/EWG  
92/31/EWG  
93/68/EWG

## 1 AUSPACKEN IHRES HERDES

Der Herd muss sorgfältig ausgepackt und auf Schäden geprüft werden. Darauf achten, dass kein Verpackungsmaterial in den Hohlräumen des Herdes zurückbleibt. Die FüÙe sind gesondert im Backraum verpackt. Diese FüÙe müssen vor Verwendung des Herdes in, das Unterteil desselben eingeschraubt werden.

## ANMERKUNG

Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen oder an den Bedienungsknöpfen hantieren. Lassen Sie Kinder NICHT in die Nähe des Geräts kommen wenn dieses in Betrieb ist, da die Oberflächen außerordentlich heiß werden.

Vor dem Verlassen des Werks wurde Ihr Herd vollständig verpackt, damit er gegen Beschädigungen geschützt ist. Falls er ohne Verpackung geliefert wird und Schäden aufgetreten sind, kann der Hersteller keine Haftung übernehmen. Setzen Sie sich in diesem Falle mit Ihren Lieferanten in Verbindung.

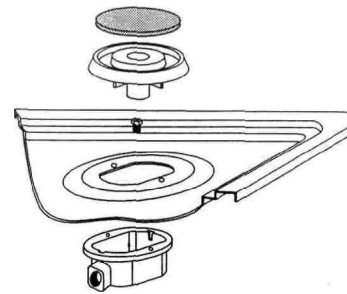


BILD 7

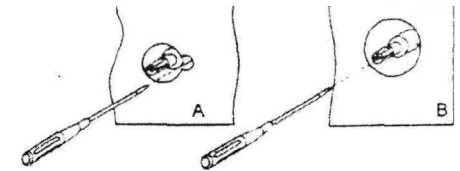


BILD 8

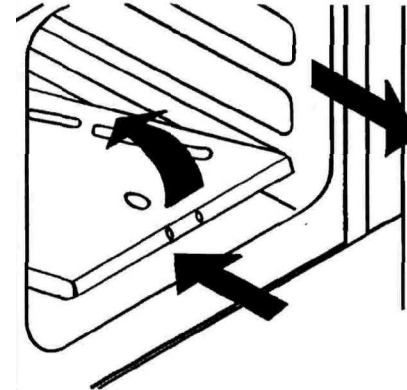


BILD 9

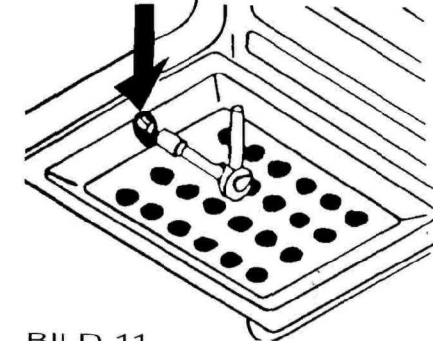


BILD 11

## INHALTSVERZEICHNIS:

|          |          |                                      |
|----------|----------|--------------------------------------|
| Seite 1  |          | Umweltaspekte                        |
| Seite 2  |          | Hauptteile des Herdes                |
| Seite 3  |          | Informationen                        |
|          | Pkt. 1   | Auspacken des Herdes                 |
| Seite 4  | Pkt. 2   | Einbauanweisungen                    |
|          | Pkt. 2.1 | Vorschriften                         |
|          | Pkt. 3   | Einbauort / Belüftung / Platzbedarf  |
| Seite 5  | Pkt. 4   | Anschluß an die Stromversorgung      |
|          | Pkt. 4.1 | Anschluß an das Gasnetz              |
| Seite 6  | Pkt. 5   | Umkippsicherung                      |
|          | Pkt. 5.1 | Anbringen der FüÙe                   |
| Seite 7  | Pkt. 6   | Prüfen der Gasart                    |
|          | Pkt. 6.1 | Gasumstellung                        |
| Seite 8  | Pkt. 7   | technische Daten                     |
|          | Pkt. 8   | allgemeines zur Benutzung des Herdes |
| Seite 9  | Pkt. 8.1 | Benutzung des Kochfeldes             |
| Seite 10 | Pkt. 8.2 | Sicherheitsvorkehrungen              |
| Seite 11 | Pkt. 8.3 | Benutzung des Backofens              |
|          | Pkt. 9   | Reinigung und Wartung                |
| Seite 12 | Pkt. 10  | Fehlersuche                          |
| Seite 13 |          | Kundendienst                         |
| Seite 14 |          | Abbildungen                          |

## 7 TECHNISCHE DATEN

Abmessungen über alles: (535 x 585 X 840)  
Nenn-Heihrwert des Gases (kW): 7,75  
Gasansschluss: Rp1/2  
Gasgruppe: I12E3B/P  
Werkseinstellung: Erdgas  
Klasse: Klasse 1  
Anschlussdruck in mbar: Erdgas: 20 mbar  
Flüssiggas: 50 mbar 28-30/37 mbar

Gasleistung der Brenner:  
Vorne links, Schnellbrenner: 3 kW  
Vorne rechts, Hilfsbrenner: 1 kW  
Hinten links, mittelschneller Brenner  
Hinten rechts, mittelschneller Brenner: 1,75 kW  
Backofen: 2 kW  
Elektrische Daten: Nennspannung (V): W  
Wechselstrom 220-240 V, 50 Hz

| DRUCK                         | BRENNER       | INJEKTOR-DURCHMESSER (mm) | INJEKTOR-KENNZEICHNUNGEN | NENN-LEISTUNG (kW) | GASVERBRAUCH | BYPASS-DURCHMESSER |
|-------------------------------|---------------|---------------------------|--------------------------|--------------------|--------------|--------------------|
| ERD-GAS<br>G20<br>20 mbar     | Hilfsbrenner  | 0,72                      | 72                       | 1                  | 95 l/h       | 0,42               |
|                               | mittelschnell | 0,97                      | 97                       | 1,75               | 167          | 0,54               |
|                               | schnell       | 1,16                      | 116                      | 3                  | 286          | 0,62               |
|                               | Backofen      | 1,16                      | 116                      | 2                  | 286          | 0,57               |
| FLÜSSIG-GAS<br>G30<br>50 mbar | Hilfsbrenner  | 0,44                      | 45                       | 1                  | 73 g/h       | 0,37               |
|                               | mittelschnell | 0,55                      | 55                       | 1,75               | 127          | 0,48               |
|                               | schnell       | 0,75                      | 75                       | 3                  | 218          | 0,80               |
|                               | Backofen      | 0,70                      | 70                       | 2                  | 218          | 1,45               |

## 8 BENUTZUNG DES HERDES

### WICHTIG

Falls eine Brennerflamme unbeabsichtigt erlischt, muss der entsprechende Knopf in die AUS-Stellung gebracht werden. Vor einem neuen Versuch ist mindestens eine Minute lang zu warten.

### ACHTUNG!

Während der Benutzung darf der Herd nicht unbeaufsichtigt bleiben. Darauf achten, dass Kinder immer von dem Herd ferngehalten werden.

Die Einbau- und Betriebsanweisungen sorgfältig und aufmerksam lesen. Falls der Herd nicht richtig arbeitet, den Gashahn zudrehen und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Den Reparaturservice benachrichtigen.

### WICHTIG :

Ein komplettes Kundendienstverzeichnis mit allen Rufnummern und Anschriften liegt den Gerätepapieren bei.

Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Vor jedem Eingriff ist unbedingt der Netzstecker zu ziehen, bzw. bei festem Elektroanschluss ist dieser spannungsfrei zu machen. Bei Schäden infolge Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch.

### WARNUNG

Der Backofen kann extrem hohe Temperaturen erreichen. Beim Einräumen oder Ausräumen von Schüsseln, Pfannen etc. sind Topfhandschuhe zu tragen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

### SONSTIGE FUNKTIONEN UND IHRE BENUTZUNG

Alle Knebel, mit denen die verschiedenen Funktionen ausgewählt werden können, befinden sich auf der Frontblende (Seite 2).

2. Druckknopf für die Backofenzündung
3. Knebel für den Backofenbrenner
4. Knebel für den Kochstellenbrenner

### VOR DER BENUTZUNG

Achten Sie bitte darauf, dass der Schutzfilm und sämtliches Verpackungsmaterial vor dem Einschalten des Herdes entfernt werden.

Sämtliche Brenner kurzzeitig anzünden, um eventuelle Rückstände von ihren Oberflächen zu verbrennen.

#### 8.1 BENUTZUNG DES KOCHFELDES

Neben jedem Knebel auf der Frontblende zeigt ein Diagramm die Lage der einzelnen Brennstellen.

Das Kochfeld hat einen Schnellbrenner (vorne links), zwei mittelschnelle Brenner (hinten links und rechts) und einen Hilfsbrenner (vorne rechts), die Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 100 mm (4") und 250 mm (10") aufnehmen können. Falls irgend möglich sind Deckel zu verwenden um Energie zu sparen.

## **5. ANBRINGEN UND AUSRICHTEN DER FÜSSE**

- 1) Die Füße sind in dem Backofen verpackt und müssen an der Unterseite des Herdes durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn angebracht werden (siehe Bild 5).
- 2) Die Höhe der Rückseite des Gasherdes so einstellen, dass der Umkippschutz in den Schlitz des Gasherdes eingreift. Durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn hebt sich der Herd und durch Drehen der Füße im Gegenuhrzeigersinn senkt er sich.
- 3) Den Gasherd in seine endgültige Stellung schieben.
- 4) Mit einer auf die Herdoberfläche gelegten Wasserwaage die waagrechte Ausrichtung von Seite zu Seite und von hinten nach vorne prüfen (Bild 6).
- 5) Die vier einstellbaren Füße so einstellen, dass jede Ecke des Gasherdes aufwärts und abwärts bewegt wird, bis der Herd genau waagrecht steht.

### **WICHTIGE ANMERKUNG**

Wie bei allen neuen Kochgeräten gibt auch dieser Herd bei der ersten Benutzung einen Geruch und eine geringe Menge ungiftigen Rauchs ab, weil die thermische Isolierung des Herdes noch neu ist und bei der Fertigung aufgebrauchte Mittel zum vorübergehenden Oberflächenschutz verbrennen. Vor dem Erstgebrauch ist der Herd 30 bis 60 Minuten lang bei der Thermostateinstellung 250° C in Betrieb zu nehmen, wobei darauf zu achten ist, dass der Raum gut belüftet ist. Zu diesem Zweck ist ein Fenster vollständig zu öffnen. Personen, die gegen den Geruch empfindlich sind, sollten sich nicht in dem Raum aufhalten, bis der Geruch sich verzogen hat.

Im Brandfalle sind die folgenden Schritte durchzuführen:

1. Falls ein Kochtopf oder eine Pfanne Feuer fangt, das Kochfeld an dem Knopf auf der Frontblende abschalten, **FALLS KEINE GEFAHR BESTEHT**
2. **NICHT** versuchen, die Pfanne zu bewegen, da sich dadurch das Feuer auf andere Bereiche ausbreiten kann.
3. Die Flammen mit einem **FEUCHTEN TUCH ODER EINER BRANDDECKE** ersticken. Beim Ersticken der Flammen **SICHERSTELLEN, DASS IHR GESICHT UND IHRE ARME** gegen die Flammen **GUT GESCHÜTZT** sind, damit Sie sich keine Verletzungen zuziehen.
4. Nach dem Löschen des Feuers die Pfanne mindestens 30 Minuten lang **NICHT BEWEGEN ODER BERÜHREN**.
5. Falls Sie beim Löschen **KEINEN ERFOLG HABEN**, rufen Sie sofort die Feuerwehr

## **8.3 BENUTZUNG DES BACKOFENS**

Beim Einschalten des Backofens folgendermaßen vorgehen:

Die Ofentür vollständig öffnen und den Zündknopf drücken.

Den Backofenknopf drücken und nach links auf die höchste Stellung drehen. Mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Den Knopf loslassen und darauf achten, dass der Brenner richtig brennt. Siehe die Warnung weiter unten.

**Warnung:** Durch das Loch in der Brennerabdeckplatte prüfen, ob der Brenner gezündet hat.

Falls die Zündung den Backofen nach 15sekündiger Betätigung noch nicht gezündet hat, den Knopf loslassen, die Ofentür öffnen und eine Minute lang warten, ehe ein neuer Zündversuch unternommen wird.

Vor dem Einstellen von Speisen in den Backofen muss dieser etwa 15 Minuten lang auf Höchsttemperatur erhitzt werden, und danach ist der Knopf auf die gewünschte Temperatur zurück zu stellen.

**WICHTIGE ANMERKUNG:** Geschirr, Schüsseln etc. dürfen nicht auf den untersten Boden des Backofens gestellt werden, weil sie dort extrem heiß werden und die Leistung des Backofenbrenners beeinträchtigen.

## **9 REINIGUNG UND WARTUNG**

Beim Reinigen eines Teils Ihres Herdes Schutzhandschuhe tragen. Warnung: Vor der Reinigung ist der Herd auszuschalten. Den Herd abkühlen lassen. Es ist wichtig, dass der Herd gereinigt und frei von **FETTEN** und **ÖL** gehalten wird.

### **DAS KOCHFELD**

**WARNUNG: DEN HERD VOM STROMNETZ IMMER DURCH HERAUSZIEHEN DES STECKERS TRENNEN.**

Die Topfträger mit Wasser und flüssigem Reinigungsmittel abwaschen.

Alle Teile des Brenners sind häufig mit Wasser und flüssigen Reinigungsmitteln abzuwaschen. Alle eingebrannten Rückstände sind zu entfernen und jedes Teil ist gut abzutrocknen. Darauf achten, dass die Flammlöcher nicht verstopft sind.

Emaillierte Teile mit warmem Wasser reinigen. Keine scheuernden oder aggressiven Pulver verwenden.



## 6 PRÜFEN DER GASART

Darauf achten, dass der auf dem Typenschild angegebene Gastyp der Gasversorgung entspricht. Andernfalls ist der Herd gemäß den in Absatz "Gasumstellung" aufgeführten Anweisungen auf die entsprechende Gasversion umzustellen.

### 6.1 GASUMSTELLUNG

Um den Herd auf Propangas umzustellen, ist folgendermaßen vorzugehen:  
Vor Durchführung dieser Arbeit ist der Herd durch Herausziehen des Netzsteckers vom Stromnetz zu trennen.

Für den Anschluss Propangas / Flüssiggas benötigen Sie einen Adapter mit einem 21 mm Innen-Rechtsgewinde (Anschluss Herd) und einem 12 mm Aussen-Linksgewinde (Anschluss Druckminderer) laut Zeichnung.

#### AUSTAUSCH DER KOCHFELDINJEKTOREN

Die Topfräger entfernen und die beweglichen Teile des Brenners herausziehen. Die Injektoren mit einem 7mm-Steckschlüssel heraus-schrauben (Bild 7) und sie gegen die mitgelieferten Injektoren für Propangas austauschen.

#### AUSTAUSCH DES BACKOFENINJEKTORS

Die Rückwand entfernen.  
Die Tür öffnen und die Bodenplatte entfernen (Bild 9).  
Die Muttern, mit denen die Zündelektrode und der Flammenwächter befestigt sind, entfernen.  
Den Injektorhalterträger nach hinten ziehen und zwei Schrauben des Injektorhalterträgers entfernen.  
Den Injektor austauschen (Bild 11).

#### MERKMALE DER KOCHFELD-, UND BACKOFENBRENNER

Durchmesser des Injektors und Informationen über den Brenner siehe Seite 8.

#### EINSTELLUNG DES BACKOFENBYPASS

Alle Hähne sind auf Erdgas eingestellt. Nach dem Einbau eines Propangasinjektors müssen die Bypässe auf Propangas eingestellt werden.  
Die Knebel entfernen.

Einstellung des Backofenknebels:

Mit einem 2,5 mm breiten Flachs-schraubenzieher den Knebelbypass mit der Bypass-Schraube (Bild 8A) an der rechten Seite des Backofenknebels einstellen.

**Einstellung der Kochstellenknebel:**

Einen feinen Flachs-schraubenzieher in das Loch in der Mitte der Knebel einführen und den Bypass einstellen (siehe Bild 8B).

Für die Umstellung auf Flüssiggas:

Den Brenner auf Stellung "Min." anzünden. Mit einem 2,5 mm-Flachs-schraubenzieher die Bypass-Schraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Flamme auf Stellung "Min." prüfen.

Für die Umstellung auf Erdgas:

Den Arbeitsgang für die Umstellung auf Flüssiggas in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Zusätzliches Datenschild über den Text auf dem Datenschild G30/31 mit 28-30/37 mbar anbringen.

Zum Anzünden der Brenner ist folgendermaßen vorzugehen:

1. Den Brennerknopf auf die Höchststellung (große Flamme) drehen. (Siehe Bild 14.)
2. Den mit dem Zündsymbol gekennzeichneten Druckknopf drücken, bis eine beständige Flamme erzielt ist.

Um die Flamme kleiner zu machen, den Knopf bis in seine niedrigste Stellung (kleine Flamme) drehen. Falls die Zündung einen Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, ist der Knopf loszulassen und die Zündung darf nicht mehr betätigt werden. Eine Minute bis zu einem neuen Zündversuch warten.

#### fi.2 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEIM KOCHEN

Beim Kochen mit Öl oder Fett dürfen die Pfannen nicht mehr als ein Drittel voll sein.

Lassen Sie Öl oder Fett NIE unbeaufsichtigt.

KEINE verbeulten Töpfe oder Pfannen benutzen, da diese instabil sein können. (Siehe Bild 15.)

KEINE asiatischen Töpfe (Woks) mit bauchigem Boden direkt auf dem Topfräger verwenden.

Woks NIEMALS unbearbeitet lassen, weil sie umkippen können.

Darauf achten, dass alle Töpfe oder Pfannen etwas größer als der Brenner sind auf dem sie benutzt werden. Töpfe und Pfannen mit nach innen oder nach außen gewölbtem Boden dürfen nicht verwendet werden.

KEINE Griffe über den Herd oder über andere Brenner herausragen lassen.

#### SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEIM FRITTIEREN

Die folgenden Empfehlungen sind zu befolgen:

Lassen Sie den Topf oder die Pfanne nie unbeaufsichtigt auf dem Brenner, beispielsweise um zu telefonieren.

Benutzen Sie immer eine tiefe Pfanne, die groß genug ist, um die Kochzone abzudecken

Füllen Sie die Pfanne nie höher als ein Drittel mit Öl oder Fett. Auf keinen Fall Öl und Fett mischen.

Die Lebensmittel vor dem Braten immer gründlich abtrocknen und langsam in das Fett geben.

Auf der Pfanne keinen Deckel verwenden.

Die Außenseite der Pfanne immer sauber und frei von Fett und Öl halten.

Darauf achten, dass Fett oder Öl nicht übermäßig auf das Kochfeld spritzen.

**WARNUNG - EINSETZEN DES TOPFTRÄGERS:** Es gibt zwei verschiedene Typen von Topfträgern, nämlich rechte und linke. Der längere Arm muss zur Vorderseite des Herdes zeigen.

**WARNUNG:** Falls der Herd eine Abdeckplatte aus Metall hat, ist darauf zu achten, dass die Kochfelder oder die Brenner ausgeschaltet und abgekühlt sind, ehe der Deckel geschlossen wird.

## BACKOFEN

**WARNUNG: DEN HERD VOM STROMNETZ IMMER DURCH HERAUSZIEHEN DES STECKERS TRENNEN.**

Die emaillierten Teile sind mit einem in warmem Seifenwasser ausgewrungenem Lappen abzuwaschen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Hartnäckige Flecken können mit einem Seifenkissen aus feiner Stahlwolle entfernt werden. Die Innenseiten des Backofens sind mit heißem Wasser und Seife zu reinigen, so lange sie noch warm sind; danach abspülen und ordentlich trocknen. Die verchromten Backbleche sind mit einem in warmem Seifenwasser ausgewrungenem Lappen zu reinigen und mit einem weichen Tuch zu trocknen. Hartnäckige Flecken können mit einem Seifenkissen aus feiner Stahlwolle entfernt werden.

## DIE BACKOFENTÜR

Die Ofentür genau wie die emaillierten Teile reinigen.  
Das Glas in der Ofentür kann zwecks Reinigung ohne weiteres entfernt werden. Dazu sind die zwei seitlichen Schrauben zu lösen und die Winkel, die die Scheibe halten, zu drehen.

Die Ofentür kann abgenommen werden. Hierzu folgendermaßen vorgehen (Bild 16).

Die Tür vollständig öffnen.  
Beide Hakennasen in die Schlitz des Scharniernockens einhängen.  
Die Tür langsam bis 45° schließen, dann nach oben herausziehen. (Bild 17)  
Um die Tür wieder einzubauen, ist sie in einem Winkel von 45° zu halten und die Nocken sind in die Schlitz zurückzubringen.  
Die Nasen B aushaken und beide Haken von den Nocken lösen.

## DIE TÜRGRIFFE

Die Griffe sind mit warmem Seifenwasser zu waschen. Keine scheuernden Mittel oder aggressive Pulver verwenden, die die Oberfläche beschädigen könnten. Mit einem sauberen Tuch trocknen.

## FRONTBLENDE

Die Frontblende ist mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Keine scheuernden Mittel oder aggressive Pulver verwenden, die die Oberfläche beschädigen könnten. Mit einem sauberen Tuch trocknen.

## 10 FEHLERSUCHE

Wenn der Backofen oder das Kochfeld nicht einwandfrei funktioniert, prüfen Sie bitte:

dass Sie den Stecker des Geräts ordnungsgemäß in die Steckdose gesteckt haben;  
dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist;  
dass der Schalter und die Steckdose ordnungsgemäß funktionieren und dass die Strom- oder Gasversorgung nicht abgeschaltet ist.

Die Wand hinter dem Herd zwischen der Kochplatte und 450 mm darüber und über die Breite des Herdes muss aus nicht brennbarem Material, wie beispielsweise Keramikfliesen, bestehen.

Das Bodenmaterial unterhalb des Herdes muss hitzebeständig und nicht brennbar sein, also kein Linoleum oder ähnliches.

## DUNSTABZUGSHAUBEN

Falls eine Dunstabzugshaube eingebaut werden soll, sind die Anweisungen des Haubenherstellers im Hinblick auf die Montagehöhe zu beachten.

## 4 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

### ACHTUNG ! DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN !

Der Anschluss an die Stromversorgung ist über eine ordnungsgemäß geerdete und leicht zugängliche Wandsteckdose durchzuführen, die nicht mehr als 1,25 m von dem Gerät entfernt ist.

Das mitgelieferte Anschlusskabel mit dem angegossenen Stecker ist so zu verlegen, dass es keine heißen Teile an der Rückseite des Geräts berühren kann.

### 4.1 ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ

Gastypen der einzelnen Länder

| Land        | Kategorien |  |
|-------------|------------|--|
| Deutschland | II2E3B/P   | G20/25 = 20/25 mbar<br>G30 • 50 mbar<br>G30 = 30/37 mbar |

Der Herd ist so konstruiert, dass er in seiner Tiefe zu den genormten 600 mm Arbeitsflächen passt.

Der Anschluss an den Herd erfolgt mittels Klemmen und flexibler Schläuche, wobei diese Teile dem deutschen Standard entsprechen müssen. Eine Länge von 0,90 bis 1,25 m wird empfohlen. Der Schlauch sollte so lang sein, dass er bei eingebautem Herd den Boden nicht berührt (Bild 23).

Die Modelle für Flüssiggas sind mit einem für Flüssiggas geeigneten Schlauch zu versehen, der einen Druck von 50 mbar aushalten kann.

Der Temperaturanstieg in den Bereichen am hinteren Teil des Herdes, die in Berührung mit dem Schlauch kommen können, übersteigt 70° C nicht.