



## Benutzerinformation

Herd

DE

**GHGL4046CN**

**GHGL446CN**

**GHGL446WE**



**Electrolux**

[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie ein Gerät von Electrolux gekauft haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, in dem jahrzehntelange Berufserfahrung und Innovation stecken. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. Wann immer Sie das Gerät verwenden, können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal großartige Ergebnisse erzielen.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie unsere Website, um:**



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

Warnung-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	13
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	14
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....	15
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	17
10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	18
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	24
12. FEHLERSUCHE.....	27
13. TECHNISCHE DATEN.....	29
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29
15. GARANTIE.....	30
16. UMWELTTIPPS.....	31

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- 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 unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz in einer Höhe bis zu 2000 m über dem Meer.
- Dieses Gerät darf nicht auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen genutzt werden.
- Bauen Sie dieses Gerät nicht hinter einer Dekortür ein, um ein Überhitzen zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Kochfeuers. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einer Löschdecke oder einem Deckel ab.
- **VORSICHT:** Der Gar- oder Backvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Gar- oder Backvorgang muss laufend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür oder der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese heiss werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ist das Gerät direkt über eine Anschlussdose an das Stromnetz angeschlossen, entfernen Sie die Sicherung, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenden Sie sich auf jeden Fall an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängегitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Im Falle eines Glasbruchs der Kochfläche:
  - Stellen Sie sofort alle Kochflächen und alle elektrischen Heizelemente ab und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
  - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche
  - Verwenden Sie das Gerät nicht weiter

- Stellen Sie beim Verlegen des Hauptkabels sicher, dass das Kabel nicht in direkten Kontakt (beispielsweise durch die Verwendung von isolierenden Hüllen) mit Teilen kommt, die Temperaturen von mehr als 50 °C über Raumtemperatur erreichen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschliesslich Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Gerät entwickelt wurden oder in der Gebrauchsanleitung für die Anwendung mit dem Gerät als geeignet aufgeführt sind, oder verwenden Sie im Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen für Kochfelder.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet:  CH

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- 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.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- 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.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- 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.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen

Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig installiert ist. Lockere und unsachgemässe Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Berührungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heissen Gerät oder heissem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss 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 zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das

Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. 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. Beachten Sie die Anforderungen hinsichtlich ausreichender Belüftung.

## 2.4 Bedienung

### **WARNING!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.  
Stromschlaggefahr.

### **VORSICHT!**

Die Verwendung eines Gaskochfelds erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, vor allem während der Benutzung des Geräts. Eine längere intensive Nutzung des Geräts erfordert möglicherweise eine zusätzliche Belüftung, wie etwa die Erhöhung einer mechanischen Ventilation, falls vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung zur sicheren Abführung der Verbrennungsprodukte nach draussen (extern) bei gleichzeitigem Luftaustausch für den Raum mithilfe von zusätzlicher Belüftung. Lassen Sie sich von einer Fachkraft beraten, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Garzonen. Sie können heiss werden.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heisses Öl geben, kann dies Spritzer verursachen.
- Verwenden Sie zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr keine Aluminiumfolie oder anderes Material, soweit nicht von der Herstellerin anderweitig angegeben.
- Verwenden Sie nur von der Herstellerin für dieses Gerät empfohlenes Zubehör.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitztes Fett und Öl kann entflammbare Dämpfe abgeben. Halten Sie mit offenen Flammen oder erhitzten Gegenständen Abstand von Fetten und Ölen, wenn Sie diese zum Kochen verwenden.
- Die Dämpfe, die von sehr heissem Öl abgegeben werden, können spontane Verfeuerungen verursachen.
- Anders als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird, kann gebräutes Öl Nahrungsmittelrückstände enthalten und bei niedriger Temperatur Feuer verursachen.
- Bringen Sie keine entflammbaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammbaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.

### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.

- Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie den Kochherd nie mit leerem oder ohne Kochgeschirr eingeschaltet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie diese Objekte immer an, wenn Sie diese auf der Herdoberfläche bewegen müssen.
- Sorgen Sie für eine gute Lüftung in dem Raum, wenn das Gerät eingebaut wird.
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der grösser ist als der der Brenner.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Installieren Sie keinen Flammendiffusor auf dem Brenner.
- Lassen Sie keine sauren Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft oder Entkalker den Herd berühren. Dies kann matte Flecken hervorrufen.

## 2.5 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und 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.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste 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 die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.7 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile.

## 2.8 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

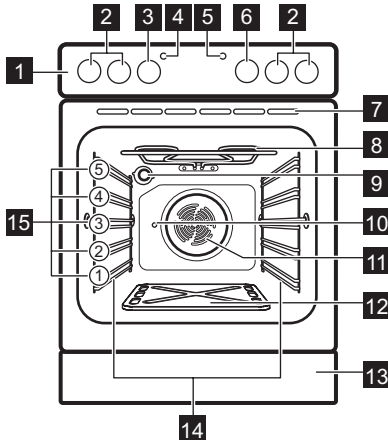
- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.

- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

- Glätten Sie die externen Gasleitungen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

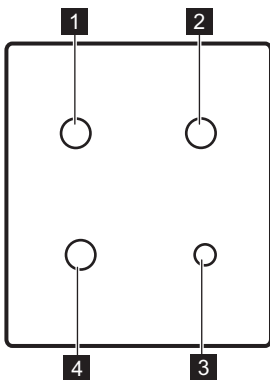
### 3.1 Allgemeine Übersicht



1 Bedienfeld

- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Betriebsanzeige
- 5 Warnleuchte
- 6 Gaszufuhr-Einstellknopf
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Drehspiessöffnung
- 11 Ventilator
- 12 Bodenplatte des Garraums
- 13 Klappe
- 14 Einhängegitter, herausnehmbar
- 15 Einschubebenen

### 3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Normalbrenner
- 2 Normalbrenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Normalbrenner

### 3.3 Zubehörteile

- **Gitterrost**  
Für Kochgeschirr, Kuchen in Form, Braten.
- **Kuchenblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Drehspieß**  
Zum Braten grösserer Fleischstücke und Geflügel.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 4.1 Bodenplatte des Garraums

Bei einem neuen Gerät ist die Bodenplatte des Garraums auf den Zubehörteilen montiert. Legen Sie die Bodenplatte vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts auf den Brennerbereich. Siehe hierzu die Abbildung im Kapitel „Gerätebeschreibung“.

### **WARNUNG!**

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Abdeckung der Innenraumunterseite, Denn dieses Teil hat eine wichtige Sicherheitsfunktion.

### **WARNUNG!**

Benutzen Sie die Schublade des Gerätes nicht als Staufach. Die Klappenschublade bedeckt den Hauptgashahn.

### 4.2 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.





Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### 4.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie die Funktion  ein.
2. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  mit der Höchsttemperatur ein.
4. 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. Dies ist normal. Vergewissern Sie sich, dass die Belüftung ausreichend ist.

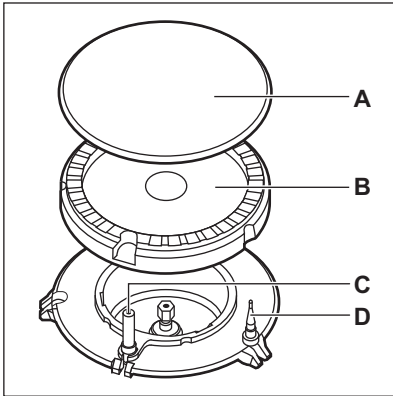
Lassen Sie den Backofen abkühlen. Befeuchten Sie dann ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel und reinigen Sie damit den Garraum.

## 5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

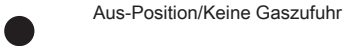
## 5.1 Brennerübersicht



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

## 5.2 Einstellknöpfe

### Funktionsbeschreibungen



Aus-Position/Keine Gaszufuhr



Maximale Gaszufuhr/Zündstellung



Mindest-Gasversorgung

## 5.3 Zünden des 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. Drücken Sie den Einstellknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn

auf die Position für die maximale

Gaszufuhr (☼🔥).

2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. In dieser Zeit wird das Thermoelement erwärmt. Anderenfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.



Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

### ! 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.

### ! VORSICHT!

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drehen Sie den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn dann hinein. Halten Sie den Einstellknopf höchstens 10 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.



Sollte der Brenner aus Versehen ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, und versuchen Sie ihn nach einer Minute erneut zu zünden.



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

## 5.4 Abschalten des Brenners

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

### ⚠️ WARNUNG!

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

## 5.5 Kochen mit „Durotherm“-Kochgeschirr

Das doppelwandige Durotherm-Kochgeschirr ist mit einem abnehmbaren Warmhalte-Untersatz ausgerüstet. Entfernen Sie den Untersatz, bevor Sie das Kochgeschirr auf den Topfhalter stellen.

## 5.6 Wenn Sie einen Gasgeruch wahrnehmen

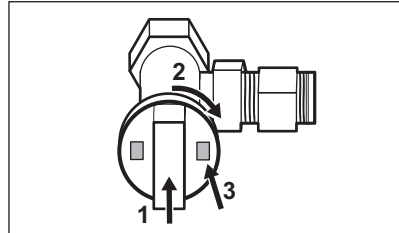
### ⚠️ WARNUNG!

Zünden Sie kein Feuer an, und rauchen Sie nicht. Betätigen Sie keine Elektroschalter, und schalten Sie keine elektrischen Geräte ein oder aus. Benutzen Sie kein Telefon in dem Zimmer.

1. Schliessen Sie den Hauptgashahn und alle Brennerregler. Versuchen Sie nicht, irgendwelche anderen Massnahmen durchzuführen!
2. Drücken Sie die untere Klappe, und öffnen Sie sie:



3. Drücken Sie innen auf den Hauptgashahn, und drehen Sie ihn, bis Sie einen Widerstand spüren. Beide Anzeigen auf dem Hahn wechseln von grün nach rot:



4. Öffnen Sie alle Türen und Fenster, um den Raum zu lüften. Verlassen Sie das Gebäude, und rufen Sie den Gas-Notdienst oder eine autorisierte Kundendienststelle. Verwenden Sie weder Telefon noch Türklingel, um die Bewohner des Gebäudes zu alarmieren.

## 6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Kochgeschirr

### ⚠️ VORSICHT!

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Gusseisen, Speckstein oder Steingut und keine Grill- oder Sandwichplatten. Edelstahl kann anlaufen, wenn er zu stark erhitzt wird.

### ⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die 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 die Brenner.

**⚠ VORSICHT!**

Heisse Flüssigkeiten, die während des Kochens verschüttet werden, können zum Zerspringen der Glasplatte führen.

## 6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

**⚠ WARNUNG!**

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

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

## 7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem Spezialreiniger.

**⚠ WARNUNG!**

Verwenden Sie keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände, um die Glasoberfläche oder die Zwischenräume zwischen den Rändern der Brenner und dem Rahmen zu reinigen (sofern zutreffend).

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld

beschädigen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- **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 nichtscheuerndem Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmem Seifenwasser, und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

### 7.3 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.

### 7.4 Topfträger



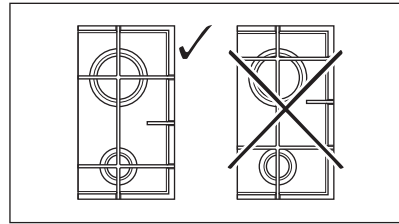
Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

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 die Arme der Topfträger mit der Mitte des Brenners.



## 7.5 Regelmässige Wartung

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






## 8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 8.1 Backofenfunktionen

Backofenstufe	Anwendung
 Aus-Position	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Licht	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Grill	Zum Grillen von Fleisch, Fleischspiesen und kleineren Fleischstücken.
 Drehspieß	Zum Braten grösserer Fleischstücke auf dem Drehspieß.
 Umluft	Zum Backen und Dörren von Lebensmitteln. Sie können den Ventilator zusammen mit dem Brenner des Gasbackofens benutzen. Wir empfehlen, beim Backen mit Gas die Umluft einzuschalten.




Sie können den Gasofen und die Funktion Grill nicht gleichzeitig nutzen.

### 8.2 Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen.

## 8.3 Gaszufuhr-Einstellknopf


Sym- bol	Funktion
	Der Backofenbrenner ist ausgeschaltet.
150 °C bis 250 °C	Temperatureinstellbereich.

## 8.4 Zünden des Backofen-Gasbrenners



### Backofen-Sicherheitseinrichtung:

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

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Drücken Sie den Gas-Einstellknopf und drehen Sie ihn auf .
3. Halten Sie den Gas-Einstellknopf bis zu 15 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen. Lassen Sie den Knopf erst los, wenn die Flamme brennt.



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.

## 8.5 Nach dem Zünden des Gasbrenners


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

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


## 8.6 Gebrauch des Ventilators



Der Gasbrenner erwärmt die Luft im Backofeninnenraum. Der Ventilator wälzt die Heissluft um und hält eine gleichmässige Temperatur aufrecht.

1. Zünden Sie den Gasbrenner.
2. Drehen Sie nach der Zündung den Backofen-Einstellknopf auf .

## 8.7 Grillen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf .
2. Stellen Sie den Grill ein und schieben Sie das tiefe Blech je nach Dicke des Grillguts in die entsprechende Einschubebene ein.
  - Zum schnelleren Garen des Grillguts sollte es sich näher am oberen Heizelement befinden; wenn es schonender gegart werden soll, weiter entfernt vom Heizelement.
  - Zu grillende Speisen sollten immer auf den Kombirost auf dem tiefen Blech gelegt werden, damit die Luft optimal zirkulieren kann und die Speise nicht im abtropfenden Fett bzw. Grillsaft schwimmt. Wenn Sie möchten, können Sie Lebensmittel wie Fisch, Leber und Nieren direkt in das tiefe Blech legen.
  - Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Pinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen nicht austrocknet.
  - Mitgegrillte Beilagen wie z. B. Tomaten oder Pilze können beim Grillen von Fleisch unter den Rost gelegt werden.
  - Zum Toasten von Brot sollten Sie die obere Einschubebene benutzen.
  - Wenden Sie die Speisen nach Bedarf während des Garvorgangs.

## 8.8 Warnleuchte

Die Warnleuchte leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt ist. Sie erlischt, wenn der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet und erlischt sie

abwechselnd, während der Backofen die Temperatur regelt.

## 8.9 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

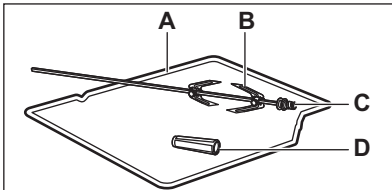
## 9.1 Verwenden des Drehspießes

### ⚠️ **WARNUNG!**

Seien Sie bei der Verwendung des Drehspießes vorsichtig. Die Gabeln und der Spieß sind spitz und scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.

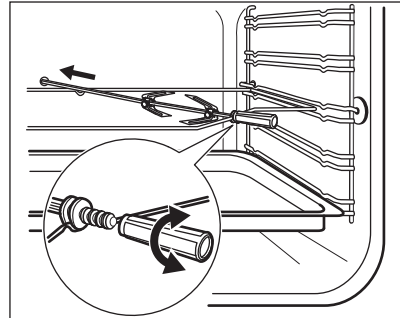
### ⚠️ **WARNUNG!**

Verwenden Sie zum Entfernen des Drehspießes Topfhandschuhe. Der Drehspieß und der Grill sind heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.

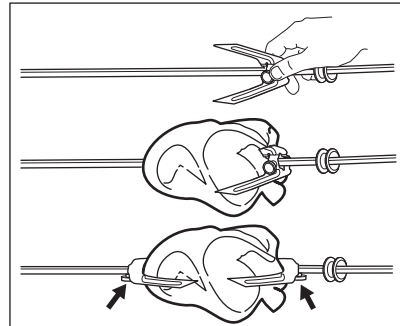


- A. Drehspießhalterung
- B. Gabeln
- C. Spieß
- D. Griff

1. Stecken Sie den Griff auf den Drehspieß.
2. Setzen Sie das tiefe Blech in die unterste Einschubebene ein.
3. Setzen Sie die Drehspießhalterung in die dritte Einschubebene von unten ein.



4. Montieren Sie die erste Gabel auf dem Spieß, stecken Sie das Grillgut auf und montieren Sie dann die zweite Gabel.



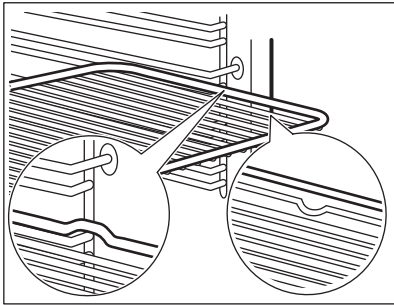
5. Befestigen Sie die Gabeln mit den Schrauben.
6. Stecken Sie die Spitze des Drehspießes in die Drehspießöffnung.
7. Legen Sie die Rückseite des Spießes auf die Drehspießhalterung. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
8. Entfernen Sie den Griff des Spießes.
9. Wählen Sie eine Funktion mit Drehspieß. Der Drehspieß beginnt sich zu drehen.
10. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Siehe Kochtabellen.

## 9.2 Einsetzen der Zubehörteile

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

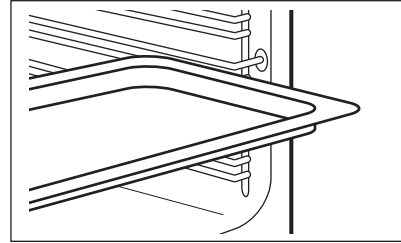
### Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



### Backblech:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## 10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### ⚠️ WARNUNG!

Berühren Sie nicht den Bereich hinter der Klappe. Sie wird bei Betrieb des Backofens heiss.

### i

Die in den Tabellen angegebenen Temperaturen und Backzeiten sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

### 10.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und aussen

knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Dies 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 Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

### 10.2 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

### 10.3 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 Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

## 10.4 Garzeiten

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

### Fleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten	1	190–200	80–90	3
Kalbsbraten	1	190–200	60–70	3
Roastbeef	1	200–210	60–80	3
Hackbraten	1	200–210	55–70	3
Tessinerbraten (mit Speck)	1,2	200–210	55–65	3
Roastbeef	1	230	18–25	3
Hirschbraten	-	200–210	70–80	3

### Geflügel und Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Chicken Nuggets (Alufolie auf ein Backblech legen!)	-	200–210	15–20	3
Poulet	1–1,2	210–220	70–80	3
Ente	1,5–2	170–180	80–90	3
Gans	3	170–180	100–220	3
Truthan	4,5–5,5	160–170	190–220	2
Forelle in Aluminiumfolie	0,3	190–200	20–25	3
Forellenfilets	0,2	190–200	25–35	3

### Kuchen, Cupcakes, Törtchen, Plätzchen, Biskuit oder Sahnemischungen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuit	160–180	40–50	4

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.

## 10.5 Kochen mit dem Gasbackofen



Die angegebenen Zeiten enthalten nicht die Vorheizdauer.  
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitroulade	190–200	8–10	4
Gugelhupf	160–170	65–70	4
Apfelkuchen (Rührteig)	160–170	50–60	4
Rum-, Orangen- oder Rüeblischnitten	160–170	35–45	4
Marmorkuchen	160–170	80–90	4
Tirolerkuchen	160–170	55–65	4
Kokoskuchen	160–170	60–70	4
Süßer Zucchettikuchen	160–170	50–60	4
Baumnusskuchen	160–170	50–60	4
Crementorte/Käsekuchen (nach 90 min den Backofen ausschalten und den Kuchen weitere 10 min im Ofen lassen).	170–180	90–100	4

### Süßes aus aller Welt

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Amerikanischer Bananenkuchen	160–170	80–90	4
Kokoskuchen Itaparica	160–170	60–70	4
Linzertorte (Österreich)	160–170	45–55	4
Sachertorte (Österreich)	160–170	70–80	4
Savarin (Frankreich)	160–170	30–35	4

### Christstollen/Weihnachtskuchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mailänderli und alle Butterguetzli	150	25–35	5
Guetzli zum Trocknen	150–160	30–40	4
Lebkuchen oder Honigkuchenteig	150–160	30–40	4
Chräbeli oder Springerle (Schweizer Anisgebäck – vor dem Backen über Nacht auf dem Blech trocknen)	150–160	20–25	4

### Kleines Gebäck – Brandteig, Mürbeteig, Baiser

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kleingebäck	150–160	35–45	4
Mürbeteigböden für Torten	170–180	40–50	4
Mürbeteigtörtchen	170–180	30–40	4
Vogelnesttorte	170–180	30–40	4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mandelgipfeli	170–180	30–40	4

### Torten und Gebäck

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Streuselteig, Filoteig mit frischen Früchten + Pudding	170–180	55–65	4
Streuselteig, Filoteig mit gefrorenen Früchten + Pudding	170–180	55–65	4
Französische Wähe (ohne Eiercreme)	210–220	30–40	4
Käsewähe	180–190	55–65	3
Pilzwähe	170–180	35–45	4
Broccoli-/Lauchpastete	170–180	50–60	4
Überraschungspastete	170–180	50–60	4
Apfelwähe	190	45–55	3

### Blätterteiggebäck

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apérogebäck	170–180	20–30	4
Schinkengipfeli	170–180	30–50	4
Gebäck aus Filoteig	170–180	35–45	4
Schweinefilet im Teig	170–180	45–55	4
Würstli im Teig	170–180	35–45	4

### Hefengebäck – Kuchen, Brote und Pizzen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Savarin	160–170	55–65	4
Bienenstich (tiefes Kuchenblech)	160–170	40–50	4
Gugelhupf	160–170	50–60	4
Hefezopf <sup>1)</sup>	160–170	40–50	4
Schweizer Brötchen	180–190	40–50	4
Brot je nach Grösse	180–190	40–50	4
Brötchen	180–190	30–40	4
Schinken im Brotteig, 1 kg	180	100–110	4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Frischbackbrötli	190–200	20–30	4
Frischbackgipfeli	190–200	20–30	4
Pizzen (Original-Backblech)	190–200	20–30	3

1) Backblech mit Backpapier auslegen

### Toast, Aufläufe, Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast Hawaii	220–230	15–25	3
Toast Champignon	220–230	15–25	3
Nudelaufwurf	200–210	45–55	3
Kirschaufwurf	200–210	45–55	4
Kartoffelgratin	200–210	45–55	4
Tomate mit Käse gratiniert	200–210	30–35	3
Omelette surprise	235–245	3–6	4

### Gemüse, Reis, Mais – als Beilage

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mais, zugedeckt	190–200	45–55	4
Reis, zugedeckt	190–200	35–45	4
Backofen-Pommes frites (angekocht)	210–220	50–60	3
Backofen-Pommes frites (roh)	200–210	50–60	3
Ofenkartoffeln/Bratkartoffeln	200–210	50–60	3
Herzoginnenkartoffeln	200–210	40–50	3

### Schweizer Spezialitäten

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Prättigauer Pitte (Graubünden)	180–190	45–50	4
Birnbrot (Ostschweizerisch)	190–200	50–60	4
Aargauer Rüeblitorte	170–180	45–55	4
Glerner Pastete	190–200	40–50	4
Gewürzbrot	180–190	25–35	4

## Pikantes aus aller Welt

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Moussaka (Griechenland)	180–190	40–50	4
Lasagne (Italien)	180–190	45–55	4
Gefüllte Paprika (Ungarn)	180–190	60–75	4

## 10.6 Drehspiess



Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügel	1000 - 1200	200 - 220	75 - 85	3
Braten	800 - 1000	190 - 200	75 - 85	3

## 10.7 Grill



Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speise	Menge	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Stück	Erste Seite	Zweite Seite	
Schweineschnitzel	2 - 4	9	8	4
Filetsteak	-	6	5	4
Poulet	1 halbes Poulet	17	16	2
Grillwürste	bis zu 6 Stück	6	4	4
Wurstschnecken	bis zu 4 Stück	9	6	4

## 10.8 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35–60 Minuten), Backofen ausschalten.

## Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Zusätzliche Einkochzeit (min)	Einschubebene
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	150 - 160	35 - 45	-	2
Unreife Stachelbeeren	150 - 160	35 - 45	15	2

## Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Zusätzliche Einkochzeit (min)	Einschubebene
Birnen/Quitten/Zwetschgen	150 - 160	50	15	2

## Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Zusätzliche Einkochzeit (min)	Einschubebene
Möhren <sup>1)</sup>	150 - 160	50	15	2
Mixed Pickles	150 - 160	50	15	2
Kohlrabi/Erbsen/Sparge <sup>1)</sup>	150 - 160	50	80 - 120	2

<sup>1)</sup> Nach dem Ausschalten eine Stunde im Backofen stehen lassen.

## 11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 11.1 Anmerkungen zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen 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 Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen.

Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

## 11.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Backofenoberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Backofens ebenso vorsichtig.

## 11.3 Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmässig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

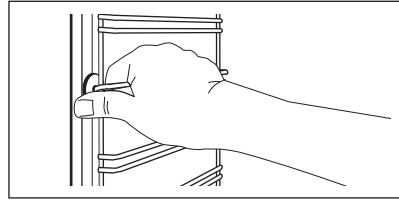
## 11.4 Entfernen der Einhängegitter und katalytischen Verkleidungen

Entfernen Sie zur Reinigung des Ofens die Einhängegitter und katalytischen Verkleidungen.

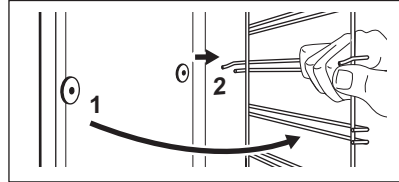
### **VORSICHT!**

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor. Die katalytischen Verkleidungen sind nicht an der Ofenwand befestigt und können beim Herausziehen der Einhängegitter herausfallen.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg. Halten Sie mit der anderen Hand das hintere Ende der Einhängegitter und die katalytische Verkleidung fest.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 11.5 Katalytische Reinigung

### **VORSICHT!**

Reinigen Sie die katalytische Oberfläche nicht mit Backofenreinigern, Scheuermitteln, Seife oder anderen Reinigungsmitteln. Die katalytische Oberfläche könnte beschädigt werden.



Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die katalytischen Eigenschaften nicht.

### **WARNUNG!**

Halten Sie Kinder fern, wenn Sie eine Backofenreinigung mit hoher Temperatur durchführen. Die Ofenoberfläche wird sehr heiss und es besteht Verbrennungsgefahr.



Nehmen Sie vor der katalytischen Reinigung das gesamte Zubehör aus dem Backofen.

Die Wände mit einer katalytischen Beschichtung sind selbstreinigend. Sie

absorbieren das Fett, das sich während des Betriebs an den Wänden niederschlägt.

Heizen Sie den Backofen regelmässig in leerem Zustand auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen.

1. Reinigen Sie den Backofenboden mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, und trocknen Sie ihn dann.
2. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein und lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Ofentemperatur auf 250 °C und lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
4. Reinigen Sie nach dem Abkühlen das Gerät mit einem weichen, feuchten Schwamm.

## 11.6 Backofendecke

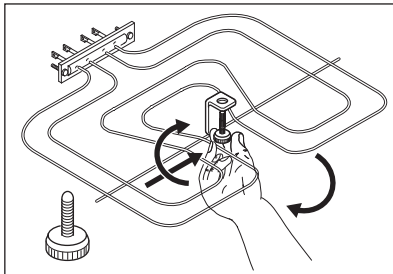
### ⚠️ WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

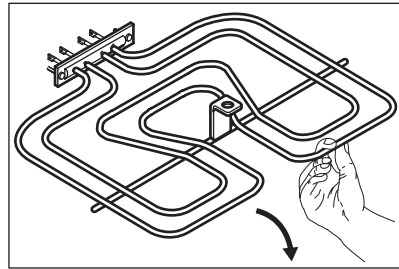
Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement kann ausgebaut werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

1. Entfernen Sie die Schraube, mit der das Heizelement befestigt ist. Verwenden Sie beim ersten Mal einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.



3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie sie trocknen.

Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

### ⚠️ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Heizelement richtig befestigt ist und nicht herunterfallen kann.

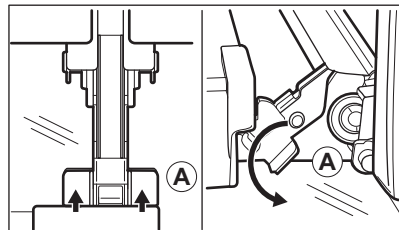
## 11.7 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.

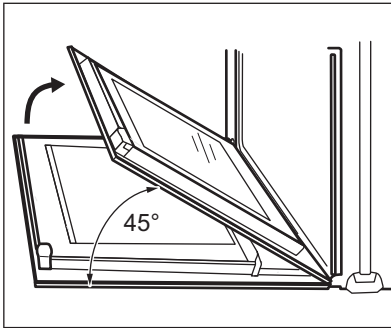
### ⚠️ WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
  5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche. Somit werden Verkratzungen verhindert.
  6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.
- Hängen Sie nach der Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### 11.8 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums. So werden Schäden an der

Lampenabdeckung und im Garraum vermieden.

#### **⚠️ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung können heiss sein.

#### **⚠️ VORSICHT!**

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

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

#### Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
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.

## 12. FEHLERSUCHE

### **⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkengenerator betätigen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkengenerator betätigen.	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel in die richtige Position.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Funkengenerator 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.
Die Brenner funktionieren nicht.	Kein Gas.	Prüfen Sie den Gasanschluss.
Das Gerät verursacht 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. Dies ist normal.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Stellen Sie sicher, 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.	Stellen Sie ggf. die Temperatur ein. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Der Drehspieß dreht sich nicht.	Der Drehspieß wurde nicht richtig in die Drehspießöffnung eingesteckt.	Siehe „Verwenden des Drehspießes“.

## 12.2 Betriebsdaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler 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 aus dem Garraum.

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

**Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:**

Seriennummer (S.N.) .....

## 13. TECHNISCHE DATEN

### 13.1 Technische Daten

GESAMTLEISTUNG:	Elektrisch:	1.78 kW
Stromversorgung:	220–240 V ~ 50–60 Hz	
GESAMTLEISTUNG:	Originalgas:	G20 (2H) 20 mbar = 9.1 kW
	Austauschgas:	G30 (3+) 28-30 mbar = 683 g/h
		G31 (3+) 37 mbar = 671 g/h
	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 676 g/h	
Geräteklasse:	II2H3+ II2H3B/P	
Gasanschluss:	G 1/2"	
Geräteklasse:	3	

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 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 sollte den richtigen Durchmesser für die Brennergröße haben.

- Platzieren Sie das Kochgeschirr direkt auf der Mitte des Brenners.
- 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. Siehe Bedienungsanleitung des Topfes.

### 14.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.3 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

## 14.3 Energie sparen Backofen – Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

### Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

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.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen.

## 15. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Préverenges

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





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

**Fachberatung/Verkauf** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**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 die entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro- und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind:  nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### **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](http://www.erecycling.ch)

CE



867368946-A-172026