



## Benutzerinformation

Herd

DE

**GHL246SW**  
**GHL246WE**



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

 **Electrolux**

## 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:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[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.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	11
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	12
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....	13
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	14
10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	14
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
12. FEHLERSUCHE.....	21
13. TECHNISCHE DATEN.....	23
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	23
15. GARANTIE.....	24
16. UMWELTTIPPS.....	24

## 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 Gebrauch in einem einzelnen 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 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.
- **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.
- 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 Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- **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.
- 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 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.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

### **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.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitztes Fett und Öl kann entflammable 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 gebrauchtes Öl Nahrungsmittelrückstände enthalten und bei niedriger Temperatur Feuer verursachen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren 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!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 Alufolie auf das Gerät oder 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.
- Aluminium ist kein geeignetes Material für den Kontakt mit stark säurehaltigen und/oder stark salzhaltigen Lebensmitteln. Legen Sie in solchen Fällen vor dem Garen stets ein fett dichtes Backpapier auf das Blech.
- 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.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das mit dem Gerät geliefert wurde.
- 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.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
- 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 Emailleschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

### 3.5 Service

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

### 2.6 Entsorgung

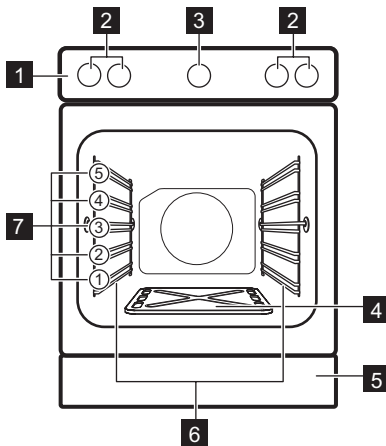
#### **! WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.
- Glätten Sie die externen Gasleitungen.

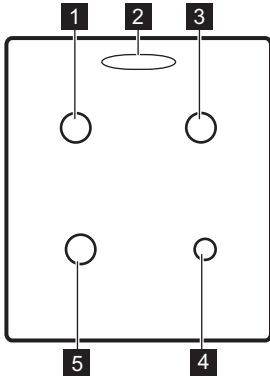
## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Bodenplatte des Garraums
- 5 Klappe
- 6 Einhängegitter, herausnehmbar
- 7 Einschubebenen

## 3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Normalbrenner
- 2 Dampfauslass – die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3 Normalbrenner
- 4 Hilfsbrenner
- 5 Normalbrenner

## 3.3 Zubehörteile

- **Gitterrost**  
Für Kochgeschirr, Kuchen in Form, Braten.

- **Aluminiumbackblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

# 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. Zünden Sie den Gasbrenner, und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät ca. 1 Stunde lang eingeschaltet.

**⚠️ WARNUNG!**

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Dies ist normal. Vergewissern Sie sich, dass die Belüftung ausreichend ist.

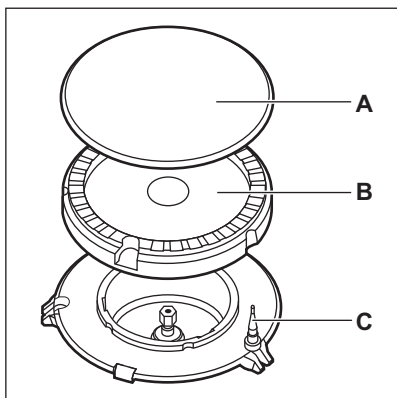
Lassen Sie den Backofen abkühlen. Befeuchten Sie dann ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel und reinigen Sie damit den Garraum.

## 5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Brennerübersicht



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

### 5.2 Einstellknöpfe

#### Funktionsbeschreibungen



Aus-Position/Keine Gaszufuhr



Maximale Gaszufuhr



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. Führen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners.
2. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr (🔥).
3. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. In dieser Zeit wird das Thermoelement erwärmt. Anderenfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. 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.



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

### 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 ganz ab.

### 5.5 Kochen mit „Durotherm“-Kochgeschirr

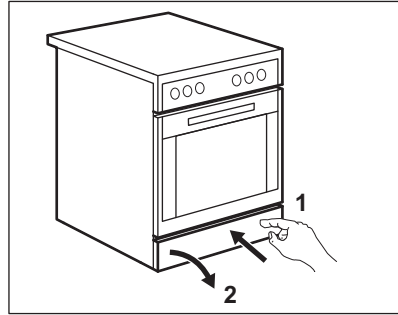
Das doppelwandige Durotherm-Kochgeschirr ist mit einem abnehmbaren Warmhalte-Untersatz ausgerüstet. Entfernen Sie den Untersatz, bevor Sie das Kochgeschirr auf den Topfhalter stellen.

### 5.6 Wenn Sie einen Gasgeruch wahrnehmen

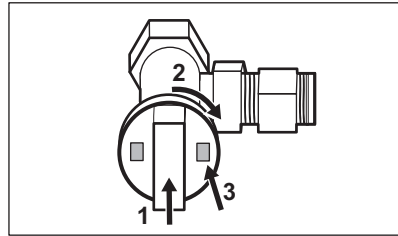
**⚠️ WARNUNG!**

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.

## 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.
- 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 Topfträger



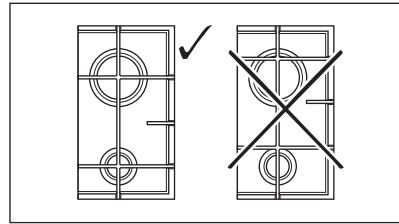
Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

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.



## 7.4 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 Gaszufuhr-Einstellknopf

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

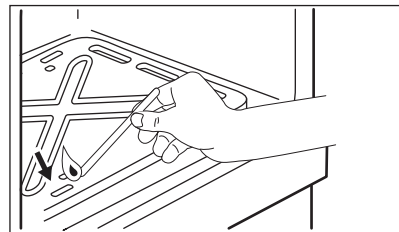
### 8.2 Manuelles Zünden des Backofen-Gasbrenners



#### Backofen-Sicherheitseinrichtung:

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

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



3. Drücken Sie gleichzeitig den Backofen-Einstellknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr. Drücken Sie den Gas-Einstellknopf hinein und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Temperatur.
4. Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Backofen-Einstellknopf noch bis zu 15 Sekunden in der Position für die maximale Gaszufuhr gedrückt, bis sich das Thermoelement erwärmt hat. Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Gas-Einstellknopf noch bis zu 15 Sekunden gedrückt, bis sich das Thermoelement erwärmt hat. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.



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.

### 8.3 Nach dem Zünden des Gasbrenners

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

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

## 9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

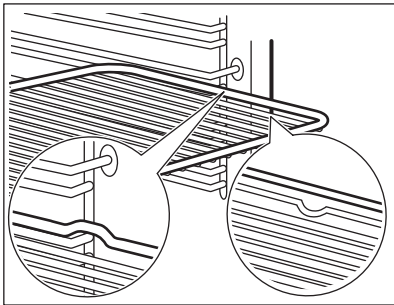
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 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.

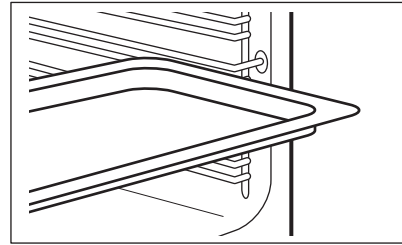
#### Gitterrost:

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, da er sich während der Benutzung des Backofens erwärmt.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

## 10.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- 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.

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.

## Fleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten	1	200–210	80–100	3
Kalbsbraten	1	200–210	85–100	3
Roastbeef	1	210–220	60–80	3
Hackbraten	1	200–210	80–100	3
Tessinerbraten (mit Speck)	1,2	200–210	85–100	3
Roastbeef	1	220–230	30–50	3
Hirschbraten	-	200–210	70–90	3

## Geflügel und Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Chicken Nuggets (Alufolie auf ein Backblech legen!)	-	200–210	16–26	3
Poulet	1–1,2	210–220	70–80	3
Ente	1,5–2	170–180	75–95	3
Gans	3	170–180	190–210	3
Truthan	4,5–5,5	180–190	230–250	2
Forelle in Aluminiumfolie	0,3	190–200	25–35	3
Forellenfilets	0,2	190–200	25–35	3

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuit	170–180	40–50	4
Biskuitroulade	200–210	15–25	4
Gugelhupf	165–175	55–70	4
Apfelkuchen (Rührteig)	170–180	50–60	4
Rum-, Orangen- oder Rüeblischnitten	165–175	50–60	4
Marmorkuchen	170–180	80–90	4
Tirolerkuchen	170–180	60–70	4
Kokoskuchen	170–180	60–70	4
Süsser Zucchettikuchen	180–190	55–65	4
Baumnußkuchen	170–180	55–65	4
Cremerorte/Käsekuchen (nach 90 min den Backofen ausschalten und den Kuchen weitere 10 min im Ofen lassen).	170–180	90–100	4

## Süssspeisen aus aller Welt

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Amerikanischer Bananenkuchen	170–180	80–90	4
Kokoskuchen Itaparica	170–180	60–70	4
Linzertorte (Österreich)	170–180	45–55	4
Sachertorte (Österreich)	170–180	70–80	4
Savarin (Frankreich)	170–180	30–35	4

## Christstollen/Weihnachtskuchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mailänderli und alle Butterguetzli	150–160	25–35	5

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Guetzi 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	30–40	4

### Kleines Gebäck – Brandteig, Mürbeteig, Baiser

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kleingebäck	150–170	35–45	4
Mürbeteigböden für Torten	160–170	40–50	4
Mürbeteigtörtchen	160–170	30–40	4
Vogelnesttorte	160–170	30–40	4
Mandelgipfeli	160–170	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)	170–180	50–60	4
Käsewähe	170–180	55–65	4
Pilzwähe	170–180	35–45	4
Broccoli-/Lauchpastete	170–180	50–60	4
Überraschungspastete	170–180	50–60	4
Apfelwähe	230–240	55–65	4
Apfelwähe, rund <sup>1)</sup>	190–200	55–65	4

1) Rundes Emailblech auf Gitterrost stellen

### 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
Wüstli im Teig	170–180	35–45	4

## Hefengebäck – Kuchen, Brote und Pizzen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Savarin	170–180	50–60	4
Bienenstich (tiefes Kuchenblech)	170–180	35–45	4
Gugelhupf	170–180	50–60	4
Hefezopf <sup>1)</sup>	190–200	50–60	4
Schweizer Brötchen	190–200	30–40	4
Brot je nach Grösse	190–200	50–60	4
Brötchen	190–200	25–35	4
Schinken im Brotteig, 1 kg	180	100–110	4
Frischbackbrötli	190–200	20–30	4
Frischbackgipfeli	190–200	20–30	4
Pizzen (Original-Backblech)	190–200	20–30	4

1) Backblech mit Backpapier auslegen

## Toast, Aufläufe, Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast Hawaii	220–230	15–25	4
Toast Champignon	220–230	15–25	4
Nudelaufwurf	200–210	45–55	4
Kirschaufwurf	200–210	45–55	4
Kartoffelgratin	200–210	45–55	4
Tomate mit Käse gratiniert	200–210	30–35	4
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	4
Backofen-Pommes frites (roh)	200–210	50–60	4
Ofenkartoffeln/Bratkartoffeln	200–210	50–60	4
Herzoginnenkartoffeln	200–210	40–50	4

## 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 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/Erbesen/Spar- gel <sup>1)</sup>	150 - 160	50	80 - 120	2

1) 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.

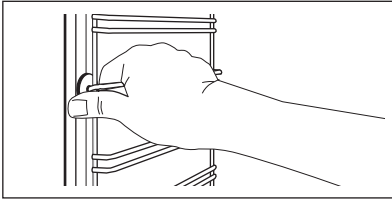
### 11.3 Reinigen der Türdichtung

- 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.

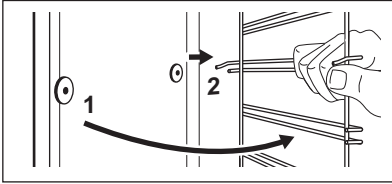
### 11.4 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Ofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



- 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.

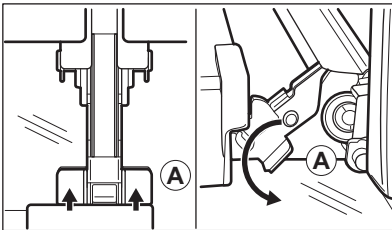
## 11.5 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.

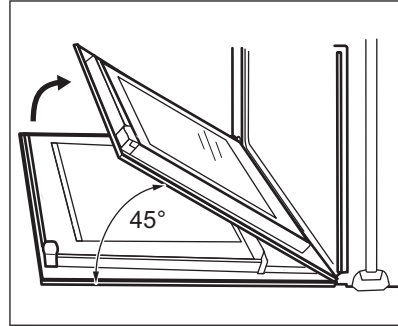
### **⚠️ WARNUNG!**

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

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



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



- Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
- Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche. Somit werden Verkratzen verhindert.
- 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.

## 12. FEHLERSUCHE

### **⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkronen sind mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkronen sauber sind.
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.
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.

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

## 13. TECHNISCHE DATEN

### 13.1 Technische Daten

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 zusammengesetzt 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 Backofen – Energiesparen



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

### Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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.

### 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 Prévèrenge	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** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 16. UMWELTTIPPS

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,  
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



867368948-C-042023