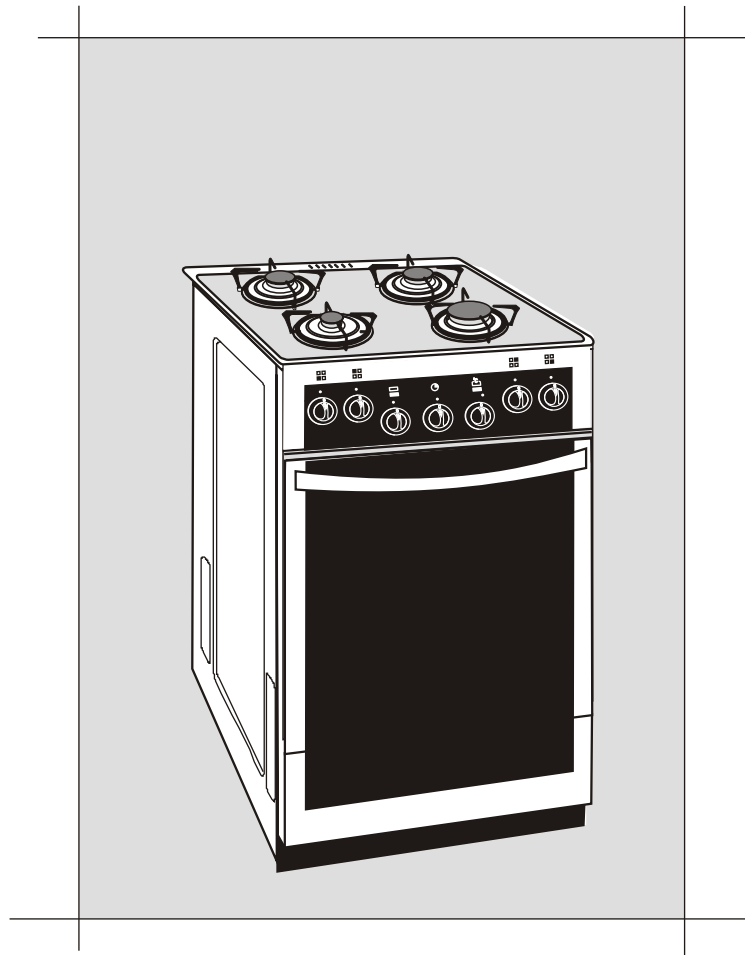


**GASHERDE MIT DEM  
ELEKTRISCHEN BACKOFEN  
5CF-56MS X**



**GEBRAUCHSANWEISUNG**

**FAGOR** 



## **ACHTUNG!**

- 1. Vor Installation und Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen.**
- 2. Verpackungsmaterial ist für die Wiederverwendung als Recyclingmaterial geeignet.**
- 3. Das Verpackungsmaterial fern von Kindern halten, es kann für die Kinder gefährlich sein.**
- 4. Das gebrauchte Gerät zu dem Zustand zu bringen in dem es für die Recyclingzwecke übergeben werden kann. Das Anschlusskabel abschneiden und die Tür ausbauen, da diese Gefahrenquelle besonders für die Kinder sein kann. Danach das Gerät an zuständige Recyclingfirma übergeben.**
- 5. Das Gerät erst nach Lagerung durch 8 Stunden in Küchenraum installieren.**
- 6. Vor der Installation sicherstellen, dass die örtlichen Gasversorgungsparameter (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Gerätes entsprechen. Die Versorgungsparameter des Gerätes sind auf dem Leistungsschild angegeben.**
- 7. Das Gerät ist nicht an die Schornsteinleitungen angeschlossen. Dieser Anschluss soll gemäß den geltenden Rechtsvorschriften ausgeführt werden. Besonders ist auf die spezifischen Anforderungen bezüglich der Lüftung zu achten. Es ist dafür zu sorgen, damit die Lüftungsgitter immer geöffnet sind oder eine mechanische Ventilation eingebaut wird (Abgashaube). Bei der intensiven Gebrauch des Gerätes wird eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z.B. Fenster öffnen oder Umschaltung der Abzugshaube auf erhöhte Abgasableitung, falls vorhanden.**
- 8. Der Anschluss des Gasherdes an die innere Gasinstallation oder an die Gasflasche sollte nur von zuständigen Installateur der Gasanlagen oder von dem Fachmann der autorisierten Servicestelle durchgeführt werden, diese Tatsache soll auf dem Garantieschein nachgewiesen werden. Ohne diesen Nachweis wird die Garantie ungültig.**
- 9. Der Hersteller haftet nicht für die Verletzungen oder Schaden, die infolge der unsachgemäßen Installation oder nicht ordnungsgemäße Benutzung entstanden sind.**
- 10. Der Gasherd darf nur von einem Fachmann der autorisierten Servicestelle repariert werden. Die nicht sachgemäßen Reparaturen können ernsthafte Gefahren herbeiführen. Der beschädigte Gasherd darf nicht benutzt werden bevor nicht in Ordnung gebracht wird.**
- 11. Eigenmächtige Reparaturen mit Ausnahme des Austausches der Glühbirne des Backofens sind verboten, andernfalls wird die Garantie entzogen.**
- 12. Das Gerät ist in der I Schutzklasse gegen elektrischen Schlag hergestellt und darf nur an Stromnetz mit wirksamer Schutzleitung angeschlossen werden.**
- 13. Das Gerät darf nicht an dem Griff der Backofentür getragen werden.**
- 14. Bei der Benutzung des Backofens der Deckel soll immer geöffnet sein.**
- 15. Die Änderungen in Zusammenhang mit der Weiterentwicklung und Steigerung der Qualität ohne vorherige Benachrichtigung der Kunden sind vorbehalten. Diese Änderungen sollen bei dem Gebrauch des Gerätes berücksichtigt werden.**

**Die Geräte entsprechen den Anforderungen folgender Richtlinien:**

- 1. 73/23/EEC – Niederspannungsgeräte**
- 2. 89/336/EEC – Elektromagnetische Kompatibilität**
- 3. 90/396/EEC – Grundsätzliche Anforderungen an die Geräte, in denen Gasbrennstoffe verbrennt werden [GAD]**

# INHALTSVERZEICHNIS

---

1	ALLGEMEINES.....	3
1.1	BESTIMMUNG DES GERÄTES.....	3
1.2	TECHNISCHE DATEN.....	3
1.3	WICHTIGE HINWEISE.....	3
1.4	AUFBAU DES HERDES.....	4
1.4.1	BEDIENTAFEL.....	5
1.4.2	KONTROLLAMPEN.....	5
1.5	VORBEREITUNG DES HERDES ZUM BETRIEB.....	5
2	EINBAU.....	6
2.1	AUFSTELLUNG DES HERDES.....	6
2.2	ANSCHLUSS DES HERDES AN DIE GASLEITUNG.....	6
2.2.1	ANSCHLUSS AN NATURGASLEITUNG.....	7
2.2.2	ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE.....	7
2.3	EINSTELLUNG DES HERDES.....	7
2.3.1	GASHAHNEEINSTELLUNG.....	7
2.3.2	DÜSENAUSTAUSCH.....	8
2.4	ANSCHLUSS DES HERDES AN DAS STROMNETZ.....	8
3	KOCHFELD.....	8
3.1	GRUNDREGEL BEI DER BENUTZUNG DES KOCHFELDES.....	8
3.2	GASBRENNER.....	8
3.3	AUSWAHL DER FLAMMENGROSSE.....	9
3.3.1	ANZÜNDEN DER BRENNER.....	9
3.3.2	AUSSCHALTEN DER BRENNER.....	9
3.3.3	BENUTZUNG DER GASBRENNER BEI DER VERSORGUNG VON DER FLÜSSIGGASFLASCHE.....	9
3.3.4	AUSWAHL DER KOCHTÖPFE.....	10
4	BACKOFEN.....	10
4.1	AUFBAU.....	10
4.2	STEUERUNG DES BACKOFENBETRIEBES.....	10
4.2.1	BACKOFEN- FUNKTIONSDREHSCHALTER.....	11
4.2.2	TEMPERATURDREHSCHALTER.....	11
4.2.3	ZEITSCHALTUHR.....	11
4.2.4	BELEUCHTUNG DES BACKOFENS.....	11
4.3	EINSCHALTEN UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	12
4.3.1	NACH DEM EINSCHALTEN DES BACKOFENS.....	12
4.4	BESCHREIBUNG DER BACKOFENFUNKTIONEN.....	12
4.5	ALLGEMEINE HINWEISE ZUM BACKEN DER GERICHTE.....	14
5	REINIGUNG UND PFLEGE.....	17
5.1	ALLGEMEINES.....	17
5.2	REINIGUNG DER BRENNER.....	17
5.3	KOCHFELD.....	17
5.4	REINIGUNG DES BACKOFENS.....	18
5.4.1	AUSBAU DER BACKOFENTÜR.....	18
5.4.2	REINIGUNG DES BACKOFENINNERES.....	19
6	BESEITIGUNG DER STÖRUNGEN.....	20

## ALLGEMEINES

### 1 ALLGEMEINES

#### 1.1 BESTIMMUNG DES GERÄTES

Der Gas- Elektroherd ist zur Aufbereitung von Gerichten nur im Haushalt bestimmt. **Die Verwendung des Gerätes für andere Zwecke ist verboten!**

#### 1.2 TECHNISCHE DATEN

**Tabelle 1**

			5CF-56MS X	
Abmessungen des Gerätes	Höhe	[mm]	850	
	Breite	[mm]	500	
	Tiefe	[mm]	600	
Nutzabmessungen des Backofens (H. x B. x T.)		[mm]	330 x 390 x 425	
Backofenvolumen		[l]	55,0	
Nennspannung der Stromversorgung			230V ~ 50Hz	
Nennleistung des Backofens		[W]	2000	
Brenner SABAF II	Sparbrenner	1 Stk.	1100 [W]	•
	Normaler Brenner	2 Stk.	2000 [W]	•
	Starker Brenner	1 Stk.	3100 [W]	•
Gashahne mit Sicherung beim Erlöschen der Brennerflamme				•
Zündvorrichtung				•
Elektronischer Backofen	Oberhitze	700 [W]	•	
	Unterhitze	1300 [W]		
	Grillheizkörper	2000 [W]	•	
	Kreisheizkörper	2000 [W]	•	
	Umluftventilator		•	
	Beleuchtung des Backofens	25,0 [W]	•	
Minutenzähler				•
Ausstattung des Herdes	Email Blech		2 Stk.	
	Backrost		1 Stk.	
	Rost für Oberflächenbrenner		4 Stk.	

#### 1.3 WICHTIGE HINWEISE

- Bei der Benutzung wird der Herd heiß. Es ist eine Vorsicht geboten, die Berührung der heißen Teile innerhalb des Backofens vermeiden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Kinder zu widmen.
- Die Anschlussleitungen der Haushaltsgeräte, die sich in der Nähe des eingeschalteten Herdes befinden, sind fern von den heißen Bestandteilen zu verlegen. Es ist darauf zu achten, damit die Leitungen nicht durch die heiße Backtür gedrückt werden.
- Zum Abstellen der Gerichte aus dem Kochfeld und Herausnehmen der Backformen aus dem Backofen immer Schutzhandschuhe benutzen.
- Die leichtbrennbaren Gegenstände fern von den Brennern halten.
- Auf dem Rost keine verformten oder nicht stabilen Kochtöpfe stellen, da diese umkippen und die Brenner übergießen können.
- Keine leeren Geschirre auf dem eingeschalteten Brenner stellen.

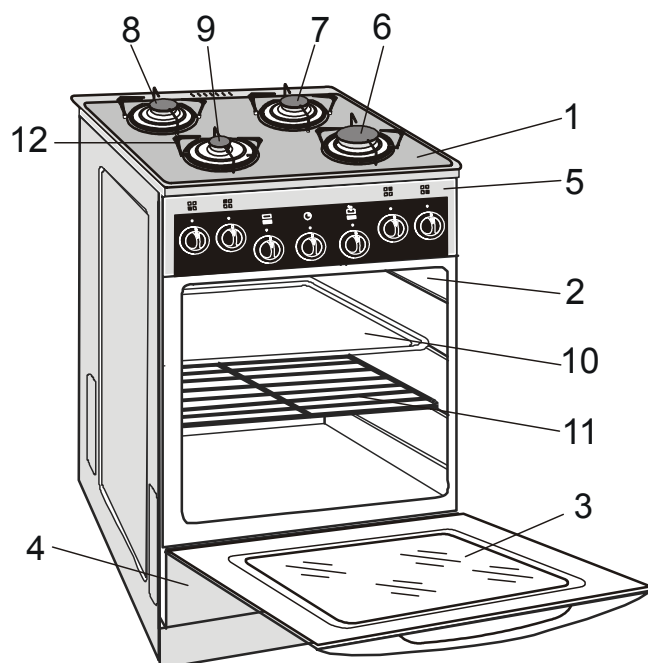
## ALLGEMEINES

- Vor Abstellen der Geschirre aus den Brenner die Flamme verringern oder ausschalten.
- Bei der Benutzung der Geräte zum Kochen und Braten wird in dem Raum Hitze und Feuchte entstehen. Sicherstellen, dass der Raum ausreichend gelüftet wird. Die Öffnungen der natürlichen Lüftung sollen geöffnet sein oder eine mechanische Ventilation soll eingebaut werden (Abzugskappe mit mechanischer Lüftung).
- Das Gerät darf nicht als Raumheizung benutzt werden.
- Bei der Gasleckage den Absperrhahn der Gasleitung oder der Gasflasche sofort schließen, den Raum sorgfältig lüften und Gasnothilfe anfordern.
- In der Zwischenzeit keine Streichhölzer entzünden, keine Zigaretten rauchen und keine elektrische Geräte (Rundfunkgerät, Klingel, Lichtschalter) oder mechanische Geräte, bei denen Funken entstehen können, einschalten.
- Im Fall der Gasentzündung am undichten Gasflaschenhahn eine feuchte Decke auf die Gasflasche legen um die Gasflasche abzukühlen und den Gasflaschenhahn schließen.

### DIE BENUTZUNG DER BESCHÄDIGTEN GASFLASCHEN IST VERBOTEN!

- Der Benutzer **DARF NICHT:**
  - Das Gerät mit eingeschalteten Brennern ohne Aufsicht lassen, insbesondere beim Braten, da das überhitzte Fett entzünden kann.
  - Keine eigenmächtige Umstellungen des Herdes auf eine andere Gassorte vornehmen, keine Änderungen der Gas- und Elektroleitungen durchführen oder Leitungen an eine andere Stelle verlegen.
  - Die geöffnete Backofentür nicht überlasten. Nicht setzen oder stützen.
  - In den Backofen oder Geschirrbehälter keine leicht brennbare oder temperaturempfindliche Gegenstände abstellen. Diese Gegenstände können entzünden und sogar einen Brand nach dem Einschalten des Backofens verursachen.

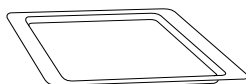
## 1.4 AUFBAU DES HERDES



**Abb. 1**

- 1 – Kochplatte
- 2 – Elektrischer Backofen
- 3 – Backofentür
- 4 – Geschirrbehälter
- 5 – Bedienfeld
- 6 – Starker Brenner
- 7 – Normaler Brenner, hinten rechts
- 8 – Normaler Brenner, hinten links
- 9 – Sparbrenner
- 10 – Bratblech
- 11 – Bratrost
- 12 – Brennerrost

### ZUBEHÖR:



**Email Blech** ist zum Backen bestimmt. Kann als Auffangblech für Fette und Saft von gebratenem Fleisch auf dem Rost (in der oben liegenden Ebene) benutzt werden.

## ALLGEMEINES

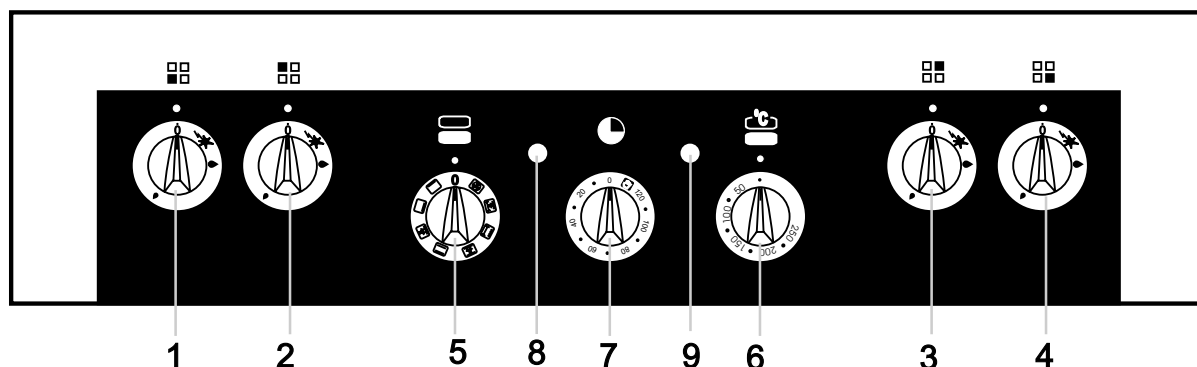


**Bratrost** ist zum Aufstellung der im Backofen benutzten Geschirre bestimmt. Auf dem Grillrost können die gebratenen Gerichte wie Fleisch, Geflügel, Fische aufgelegt werden.



**Roste** sind zur Aufstellung der Geschirre zum Kochen und Braten bestimmt.

### 1.4.1 BEDIENTAFEL



**Abb. 2**

1, 2, 3, 4 – Drehknöpfe der Gasbrenner; 5 – Funktionswahlschalter des Backofens; 6 – Temperaturwahlschalter; 7 – Zeitschaltuhr; 8 – Kontrolllampe gelb; 9 – Kontrolllampe rot

### 1.4.2 KONTROLLLAMPEN

Kontrolllampe gelb zeigt den Betrieb des Backofens an. Die Lampe leuchtet nach Einschalten der beliebigen Funktion des Backofens auf. Sie erlischt nach DER Einstellung des Funktionswahlschalters auf „0“.

Kontrolllampe rot zeigt die Funktion des Temperaturreglers. Die Lampe leuchtet nach der Wahl der beliebigen Temperatur des Backofens auf. Nach Erreichung der eingestellten Temperatur durch den Backofen werden die Heizkörper ausgeschaltet und die Lampe erlischt. Ist die Temperatur in dem Backofen kleiner als die Solltemperatur dann werden die Heizkörper eingeschaltet und die rote Kontrolllampe leuchtet auf.

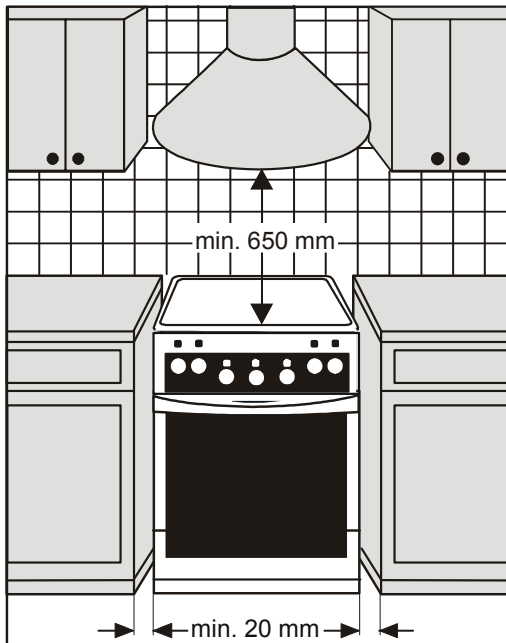
## 1.5 VORBEREITUNG DES HERDES ZUM BETRIEB

1. Sämtliche Werbungsaufkleber von dem Herd entfernen, die Leimreste abwaschen.
2. Die ordnungsgemäße Aufstellung der Brennerbestandteile überprüfen.
3. Die Email- und Glasoberflächen mit wichen feuchten Lappen wischen.
4. Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen, die Folie entfernen und die Teile in lauwarmem Wasser mit Zusatz von Geschirrspülmittel waschen.
5. Die Backofentür schließen und für 30 Minuten einschalten, die Temperatur dabei auf 250°C einstellen. Nach Abkühlung den Backofen waschen und trocken wischen.
6. An der Zeitschaltuhr die Uhrzeit einstellen. Die Bedienung des Zeitschaltuhr ist in weiterem Kapitel der Bedienungsanweisung beschrieben.

## 2 EINBAU

### 2.1 AUFSTELLUNG DES HERDES

Das Gerät soll gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften eingebaut und in ausreichend gelüfteten Räumen benutzt werden.



1. Bei der Aufstellung des Herdes in einer Möbelreihe den Abstand zwischen dem Herd und Seitenwänden der Schränke einhalten. Der minimale Abstand soll 30mm betragen (Abb. 3).
2. Über dem Herd soll ein freier Raum für die Ableitung des Kochdunsts sein. Es ist ratsam, eine Abzugshaube für die Ableitung oder Absorption des Kochdunsts einzubauen. Bei der intensiven Benutzung des Herdes zusätzlich Fenster aufmachen oder Ventilation der Abzugshaube auf die höhere Stufe, falls vorhanden, umschalten.
3. Um die Beeinträchtigung des Brennerbetriebes durch den Luftzug zu vermeiden, soll der Herd nicht in der Linie Tür – Fenster aufgestellt werden.
4. Über dem Herd keine Wandschränke einbauen.
5. Der Herd ist mit einstellbaren Stellfüßen für die Ausrichtung bei unebenen Fußboden und für die Anpassung der Oberkante an die Möbel versehen. Die Stellfüße sind erreichbar nach dem Herausnehmen der Schublade oder nach dem Kippen des Herdes.

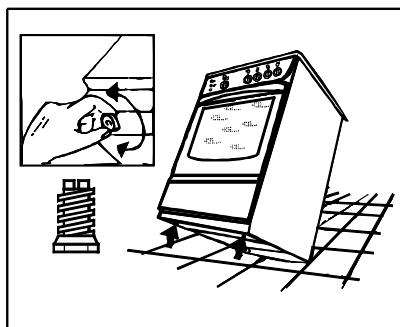
**Abb. 3**

#### Höhenverstellung

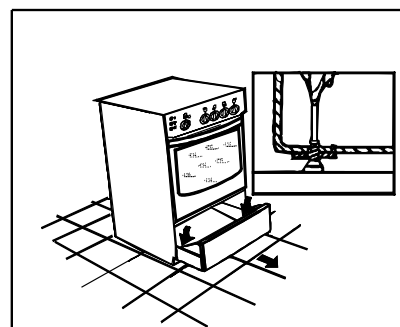
- a) Den Herd von der senkrechten Stellung neigen, damit die Stellfüße zugänglich sind. Die Einstellung mittels Hand oder Sechskanten- Innenschlüssel, Nennweite 8 mm durchführen. Den Schlüssel in den Sechskantensitz an der Unterseite des Stellfußes stecken und verdrehen bis die gewünschte Höhe erreicht wird. (Abb. 4).
- b) Den Geschirrbehälter herausnehmen (Abb. 5). Über die Öffnung in dem Behälter einen flachen Schraubendreher in den Schlitz des Stellfußes einführen und entsprechend drehen.

Nach der Aufstellung und Ausrichten den Herd an die innere Gasleitung oder an die Gasflasche mit Flüssiggas und an das elektrische Netz anschließen

**Abb. 4**



**Abb. 5**



### 2.2 ANSCHLUSS DES HERDES AN DIE GASLEITUNG

Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die örtlichen Gasversorgungsparameter (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Gerätes entsprechen. Bei auftretenden Unterschieden die Brennerdüsen austauschen und die Gasarmatur nachstellen.

Den Herd an die Hausgasleitung oder an die Flüssigkeitsgasflasche anschließen.

### 2.2.1 ANSCHLUSS AN NATURGASLEITUNG

- Die Naturgasleitung in dem Küchenraum ist mit einem Absperrhahn abgeschlossen. Nach der Aufstellung des Herdes in der Reihe der Küchenmöbel soll der Absperrhahn leicht zugänglich sein.
- Den Herd an die Naturgasleitung mittels fester Leitung oder mittels Schlauch mit Zertifikat anschließen.

### 2.2.2 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE

- Falls der Herd von mit Flüssiggasflasche versorgt werden soll, dann darf der Herd nicht in einem Keller oder Raum installiert werden dessen Fußboden unter dem Grundniveau liegt, da das Flüssiggas ist schwerer als die Luft ist und versammelt sich in der Fußbodennähe.
- Bei dem Anschluss des Herdes an die Gasflasche ist ein Gummischlauch zu verwenden. Der Gummischlauch soll das Prüfzertifikat besitzen.
- Nach jedem Anschluss des Herdes an die Flüssiggasflasche ist die Dichtheit des Ventils und seine Funktion zu prüfen.

#### ACHTUNG!

1. Die Überprüfung der Dichtheit mit der offenen Flamme (z.B. mit Streichhölzer oder Kerze) ist verboten. Explosionsgefahr!
2. Den Zustand des Schlauches und die Dichtheit des Anschlusses gemäß den geltenden Rechtsvorschriften in regelmäßigen Zeitabständen prüfen.

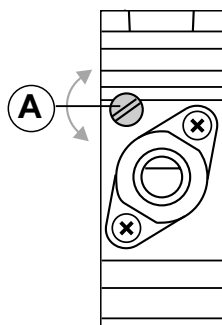
## 2.3 EINSTELLUNG DES HERDES

#### ACHTUNG!

1. Vor dem Beginn der Einstellung und dem Austausch der Düsen, den Kabelstecker aus der Netzsteckdose herausziehen.
2. Bei der Hahneinstellung darf die Einstellschraube nicht vollkommen ausgedreht werden.


### 2.3.1 GASHAHNEINSTELLUNG

Die Gashahneinstellung umfasst die Einstellung der kleinsten Brennerflamme.



**Abb. 6 Gashahn**

#### Gashahneinstellung:

- Mit dem Drehknopf die Gaszufuhr öffnen und den jeweiligen Brennen einschalten,
- Den Drehknopf in der Stellung  – Sparflamme einstellen und bei der Beibehaltung dieser Stellung von dem Schaft abziehen und die Brennerflamme beobachten;
- Die Stellschraube „A“ (Abb. 6) verdrehen und die Brennerflamme beobachten; Die Flamme derart einstellen, damit sie bei kleinem Luftzug und bei schneller Umstellung von Groß- auf Sparflamme und umgekehrt nicht ausgeht;

- Die Einstellung ist dann ordnungsgemäß, wenn der Flammenkern die Form eines blaugrünen Kegels mit der Höhe von ca. 2 – 4mm hat.
- Treten in der Gasleitung sichtbare Druckschwankungen auf, (Änderung der Flammengröße bei vollem Durchfluss), soll die Sparflamme bei niedrigerem Leitungsdruck eingestellt werden, damit die Brennerflamme bei der normalen Benutzung nicht ausgeht.
- Nach der Durchführung der Einstellung den Drehknopf aufsetzen und die Flamme ausschalten.

Der Gasverbrauch bei der kleinsten Flamme beträgt ca. 25% des Verbrauches bei der Vollflamme.

## KOCHFELD

### 2.3.2 DÜSENAUSTAUSCH

Der Herd ist für Gasart und Gasdruck bestimmt, die auf dem Leistungsschild des Gerätes angegeben sind. Im Fall einer anderen Gasart sollen die Düsen in dem Herd ausgetauscht werden (Tabelle 2).

#### Düsen austauschen:

- Den Absperrhahn der Gasleitung oder der Flüssiggasflasche schließen,
- Alle Brennerhähne schließen,
- Brennerroste, -köpfe, -deckel abnehmen,
- Die alten Düsen herausnehmen und neue einsetzen,
- Brennerroste, -köpfe, -deckel aufsetzen,
- Hahneinstellung durchführen und Dichtheit der Anschlüsse überprüfen.

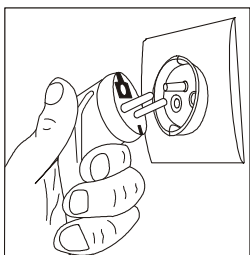
Düsendurchmesser für die einzelnen Gasarten sind in der Tabelle 2 angeführt.

**Tabelle 2** Düsendurchmesser [mm]

		Sparbrenner	Normaler Brenner	Starker Brenner
G 30	5,0 kPa	0,50	0,60	0,75
G 20	1,3 kPa	0,80	1,10	1,35
G 20	2,0 kPa	0,75	1,02	1,25

### 2.4 ANSCHLUSS DES HERDES AN DAS STROMNETZ

- Der Herd ist mit einem Anschlusskabel mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet und soll an die Netzsteckdose mit ordnungsgemäßigem Schutzkontakt angeschlossen werden (Abb. 7).



**Abb. 7**

- Der Anschluss des Herdes an die Netzsteckdose ohne Schutzkontakt stellt eine Gefahr des elektrischen Schlages im Fall der Beschädigung der elektrischen Anlage des Herdes dar.

#### ACHTUNG !

1. Die Netzsteckdose soll für den Benutzer leicht zugänglich sein.
2. Bitte darauf achten, damit das Stromversorgungskabel mit den heißen Herdflächen nicht in Berührung kommt.

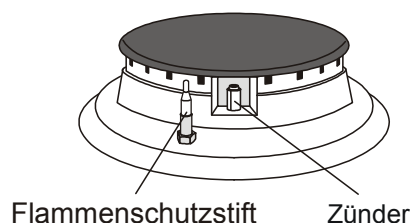
## 3 KOCHFELD

### 3.1 GRUNDREGEL BEI DER BENUTZUNG DES KOCHFELDES

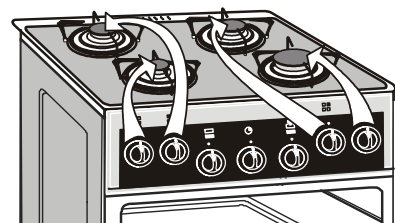
Bei der Benutzung des Kochfeldes sollen nachfolgende Anweisungen beachtet werden:

- Brenner, Zünder und Flammenschutzstift in Sauberkeit halten und Auslaufen der Gerichte und Übergießen der Brenner vermeiden.
- Die Kochtöpfe dürfen nicht unmittelbar auf den Brenner ohne Roste aufgestellt werden.

### 3.2 GASBRENNER



**Abb. 8**





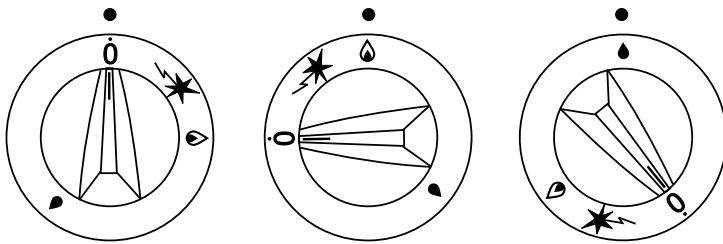
**Abb. 9** Zuordnung der Drehknöpfe und Gasbrenner

## KOCHFELD

- Der Gasdurchfluss zu den jeweiligen Brennern wird mittels Drehknöpfe der Gashähne geöffnet und geschlossen.
- Vor dem Zünden der Flamme sicherstellen, dass der Drehknopf dem Brenner entspricht, der gerade benutzt werden soll.
- Die Zuordnung der Drehknöpfe zu den jeweiligen Gasbrennern wurde in der Abb. 9 dargestellt.
- Ordnungsgemäße und sparsame Benutzung der Gasbrenner wird durch die Einstellung der entsprechenden Flammengröße und gerechte Auswahl der Geschirre sichergestellt.


### 3.3 AUSWAHL DER FLAMMENGROSSE

- Die Flammgröße hängt von der Einstellung des Drehknopfes ab (Abb. 10). Die Flammengröße ist nur in dem Bereich zwischen den Stellungen  und  einzustellen.





#### **Drehknopfstellungen:**

0 – Brenner ausgeschaltet;

 - Große Flamme;

 - Sparflamme

**Abb. 10 Stellungen des Gashahndrehknopfes**

- Die Flamme darf nicht außerhalb des Topfbodenumfangs herausragen sondern ca. 2/3 seiner Bodenfläche umfassen. Solche Benutzung lässt Gas sparen und die Flamme verschmutzt nicht die Kochtöpfe.
- Nach der Einstellung des Drehknopfes in der Stellung  erhält man große Flamme. Diese Flamme soll zum Aufheizung des Gerichtes verwendet werden, beim Weiterkochen soll die Kleinflamme  (Sparflamme).

#### 3.3.1 ANZÜNDEN DER BRENNER

- Den Drehknopf des gewählten Brenners bis zum Anschlag drücken und gegen Uhrzeigersinn drehen und bis der Gaszündung halten, nach Gaszündung noch ca.10 Sekunden drücken bis die Sicherung anspricht,
- Den Druck auf den Drehknopf loslassen,
- Die gewünschte Flammengröße einstellen.

#### 3.3.2 AUSSCHALTEN DER BRENNER

Die Brenner werden durch Drehen der Gashähne in umgekehrte Drehrichtung wie bei Einschalten ausgeschaltet.

#### 3.3.3 BENUTZUNG DER GASBRENNER BEI DER VERSORGUNG VON DER FLÜSSIGGASFLASCHE

Vor Zündung des ersten Brenners das Gasflaschenventil öffnen und dann die Brenner wie oben beschrieben einschalten.

Bei der Schließung der Gaszufuhr vor Ausschalten des letzten Brenners soll man:

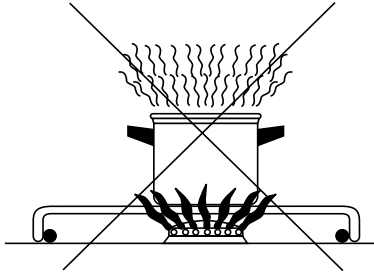
- Gasflaschenventil schließen,
- Nach Erlöschen der Flamme den Gashahn dieses Brenners ausschalten.

Das Gasflaschenventil soll immer geschlossen sein falls der Herd nicht benutzt wird.

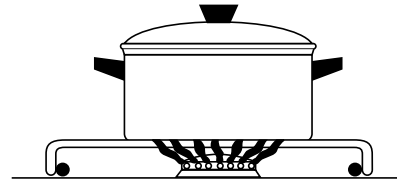
## BACKOFEN

### 3.3.4 AUSWAHL DER KOCHTÖPFE

- Die Kochtöpfe sollen nicht zu hoch sein, am besten, wenn ihre Höhe etwa 2/3 des Bodendurchmessers entspricht. Die Flamme darf nicht außerhalb des Bodenumfangs hinausragen.
- Die Kochtöpfe sollen immer sauber und trocken sein, dadurch wird eine gute Wärmeleitung gewährleistet.
- Beim Kochen sollen die Kochtöpfe mit Deckel zugedeckt werden, dadurch wird die Ansammlung des übermäßigen Dunsts in dem Küchenraum vermieden.



*Kochtopf zu klein für die Brennergröße und kein Deckel*

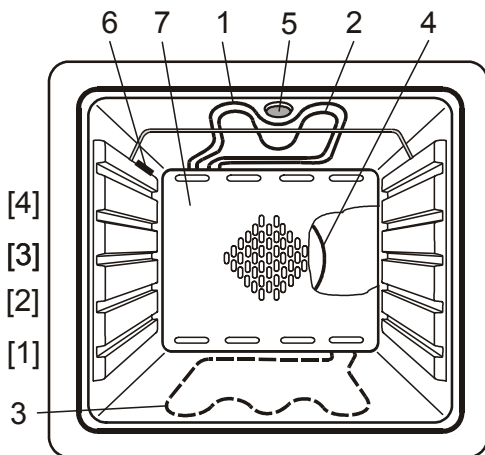


*Kochtopf richtig gewählt*

**Abb. 11**

## 4 BACKOFEN

### 4.1 AUFBAU



**Abb. 12**

- 1 – Oberhitze
- 2 – Grillheizkörper
- 3 – Unterhitze
- 4 – Umlaufhitze
- 5 – Beleuchtungslampe
- 6 – Temperaturfühler
- 7 – Abschirmung der Kreishitze und des Ventilators

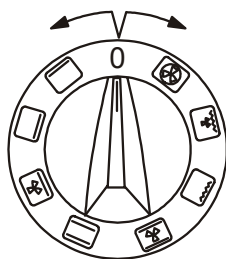
- In dem Oberteil des Backofens sind die Oberhitze 1, Grillhitze 2 und die Beleuchtungslampe 5, und unter dem Boden des Backofens – die Unterhitze 3 (Abb. 12) eingebaut.
- An der Hinterwand ist eine gelochte Abschirmung 7 eingebaut hinter der eine Kreishitze 4 und Ventilator eingebaut sind. Dadurch wird ein richtiger Heißluftumlauf erzielt.
- In vier Ebenen [1], [2], [3] und [4] befinden sich Führungen zur Abstützung der Bleche oder des Rostes mit den Gerichten. Die Platten mit den Gerichten dürfen nicht auf der letzten, fünften Führung gelegt werden.

### 4.2 STEUERUNG DES BACKOFENBETRIEBES

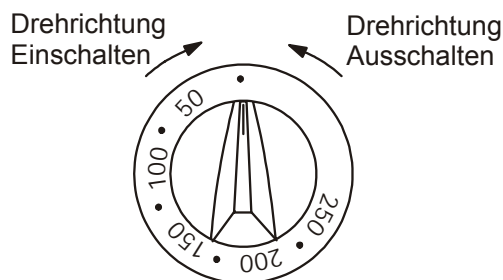
Zur Steuerung des Backofenbetriebes dient der der Funktionsdrehschalter, der Temperaturwahlschalter und Zeitschaltuhr.

## BACKOFEN

### 4.2.1 BACKOFEN- FUNKTIONSDREHSCHALTER











**Abb. 13 Funktionsdreheschatler**



**Abb. 14 Temperaturdreheschatler**

Funktionsdreheschatler (Abb. 13) kann in beiden Richtungen in dem Bereich von 0 – 360° verstellt werden. Auf dem Drehknopf werden die jeweiligen Betriebsarten, die gerade durch den Backofen realisiert sind mit Symbolen dargestellt.

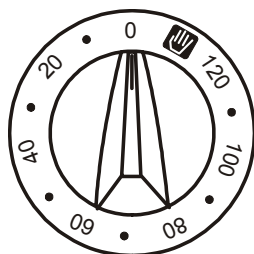
Der Dreheschatler besitzt folgende Stellungen:

- |   |                                  |   |  |
|---|----------------------------------|---|--|
|  | – Unterhitze                     |  | – Grillheizkörper und Ventilator         |
|  | – Unter- und Oberhitze           |  | – Unterhitze und Ventilator              |
|  | – Oberhitze                      |  | – Unter- und Oberhitze und Ventilator    |
|  | – Grill                          |  | – Heißumluft (Kreishitze und Ventilator) |
| <b>0</b>  | – Der Backofen ist ausgeschaltet |   |  |

### 4.2.2 TEMPERATURDREHSCHALTER


- Temperaturdreheschatler (Abb. 14) ermöglicht die Einstellung und eine automatische Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur in dem Backofen.
- Auf dem Drehknopf sind die Zahlen - 50, 100, 150, 200 i 250 beschriftet, die der eingestellten Temperatur in [°C] entsprechen.
- Bei der Temperatureinstellung – den Drehknopf in Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Größe drehen. Bei der Ausschaltung gegen Uhrzeigersinn drehen.

### 4.2.3 ZEITSCHALTUHR



**Abb. 15**

Zeitschaltuhr ist zur Steuerung des Backofenbetriebes bestimmt. Der Einstellbereich beträgt 0 – 120 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Tonsignal und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Bei der Einstellung auf „0“ wird der Backofen nicht eingeschaltet.

Zur Benutzung des Zeitschaltuhr soll die Funktionsdreheschatler auf  - Handbetriebsart eingestellt werden

Einstellung des Tonsignals:

- Den Drehknopf des Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und dann die gewünschte Zeitdauer z.B. 50 Minuten einstellen.

### 4.2.4 BELEUCHTUNG DES BACKOFENS

Zur Ihrer Sicherheit und Komfort ist die Beleuchtung des Backofens während seines Betriebes eingeschaltet, dadurch ist eine Überwachung des Backvorgangs möglich.

## BACKOFEN

### 4.3 EINSCHALTEN UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

#### EINSCHALTEN DES BACKOFENS

1. Mittels Betriebsartdrehknopf die Betriebsart wählen ,
2. Mittels Temperatureinstellknopf die gewünschte Temperatur einstellen,
3. Mittels Zeitschaltuhr kann die Bratzeit eingestellt werden.

#### AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Funktionsdrehschalter und Temperaturdrehschalter in die Nullstellung einstellen.

#### 4.3.1 NACH DEM EINSCHALTEN DES BACKOFENS

Auswahl der beliebigen Funktion des Backofens hat zur Folge:

- Einschaltung der gelben Kontrolllampe,
- Einschaltung der Backofenbeleuchtung,

Einschaltung des Umluftventilators (falls diese Funktion gewählt wurde)

Nach der Einstellung der Temperatur:

- Werden die elektrische Heizkörper eingeschaltet (je nach der gewählten Funktion),
- Die rote Kontrolllampe wird aufleuchten.

Sollten die Gerichte in den vorgewärmten Backofen eingelegt werden, dann soll man das nach dem Erlöschen der roten Kontrolllampe tun.

### 4.4 BESCHREIBUNG DER BACKOFENFUNKTIONEN



Beheizung mit der Unterhitze

Die Wärme wird durch die unter dem Backofenboden befindliche Unterhitze ausgestrahlt. Diese Funktion soll dann genutzt werden, wenn der untere Teil des Gebäckes gebacken werden soll (z.B. beim Backen der feuchten, mit Früchten aufgefüllten Kuchen). Es wird empfohlen, diese Funktion in den letzten 10-15 Minuten des Backens zu verwenden.



Beheizung mit der Unterhitze bei dem eingeschalteten Ventilator

Gleichzeitig sind die Unterhitze und der Ventilator im Betrieb. Diese Beheizung ist zum Backen der Hefekuchen und zum Konservieren von Obst und Gemüse geeignet. Das Gebäck am besten an der ersten oder zweiten Führung von unten stellen und die Bleche dürfen nicht zu hoch sein.



Beheizung mit der Ober- und Untenhitze - Traditionelles Backen


Beide Heizkörper ausstrahlen die Wärme in das Innere des Backofens. Die Gerichte auf einer Höhe des Backofens am besten in der Mitte aufstellen. Diese Beheizungsweise ist zum Backen von Kuchen, Brot und Pizza sowie Fleisch- und Fischbraten geeignet.



Baken bei der Heißumluft

- Bei dieser Funktion werden die Ober-, Unterhitze und Ventilator oder Kreisheizkörper und Ventilator eingeschaltet. Der hinter der gelochten Abschirmung befindliche Ventilator erzeugt einen Umlauf der Heißluft um das Gebäck. Bei dieser Beheizungsweise soll die Backtemperatur niedriger sein als beim traditionellen Backen und soll unter 200°C liegen.
- Diese Beheizungsweise ist zur gleichzeitigen Braten von zwei Gerichten derselbe Sorte oder von zwei unterschiedlichen Gerichten (Z. B. Fleisch und Fisch) bestimmt, die in dem Backofen auf unterschiedlichen Höhen aufgestellt sind, wobei sollen diese Gerichte eine ähnliche Brattemperaturen erfordern. Beim Braten von zwei Gerichten soll die Temperatur etwas höher als die empfohlene Temperatur liegen und die Bratzeit etwas länger als beim Braten von einem Gericht sein.

## BACKOFEN

- Bei der Funktion  soll die Form mit dem Gebäck verdreht werden (vorn nach hinten).
- Beim Braten und Schmoren von Fleisch sollen die Portionen ein Gewicht über 1kg haben.

Bei gleichzeitigen Braten von zwei Gerichten:

- Die beiden Gerichte von dem Backofen herausnehmen und prüfen, ob diese ausreichend gebraten sind, sollte ein der Gerichte nicht fertig sein, dann in den Backofen zurückstellen und weiter braten.

Nach dem Abschluss des Bratens den Backofen ausschalten.



Beheizen mit der Oberhitze


Die Wärme wird von dem oberen Heizkörper ausgestrahlt. Diese Beheizungsart wird verwendet, wenn das Gebäck vom oben stärker gebacken werden soll. Diese Beheizungsart kann auch beim Backen der Gerichte wie Toast, Gemüse oder geröstete Butterschnitte usw. verwendet werden.

### ACHTUNG!

1. Den Herd während des Bratens nicht ohne Aufsicht lassen.
2. Bei Braten von Fleisch soll in der unteren Ebene des Backofens ein Tropfblech zum einsammeln von Fett und Saft von dem gebratenen Fleisch eingelegt werden und etwa 0,5 l Wasser eingießen.
3. Beim Grillbraten wird der Herd stark erwärmt. Dabei besonders auf die Kinder achten und fern von dem Herd halten.



Traditionelles Grillen

- Nach der Auswahl der Funktion  wird der Grillheizkörper eingeschaltet.
- Zum traditionellen Grillen sollen Kleinstücke von Fleisch (Steck, Bratwürste, Schaschlik, Fische, Tost, und geröstete Butterschnitte) vorbereitet werden.
- Die Stärke der gegrillten Schicht darf 2 - 3 cm nicht überschreiten.
- Fleisch und Fische vor dem Grillen mit kleiner Menge Fett benetzen.
- Die Grillzeit wird ungefähr 8 - 10 Minuten für jedes Zentimeter der Dicke angenommen.



Grillen auf dem Spieß bei der Heißumluft

- Gleichzeitig werden der Grillheizkörper und Ventilator eingeschaltet. Diese Funktion ist für das Grillen von größeren Fleischstücken geeignet.
- Wird das Gericht auf dem Rost auf der tieferen Höhe gegrillt, dann ist unter dem Rost das Blech für Fettabtropfen unterzustellen. Auf diese Weise können Rouladen, Schweinskamm, Schweinsrücken, Geflügel usw. gegrillt werden.
- Bei dieser Methode ist die Vorwärmung des Backofens nicht erforderlich. Die Grillzeit ist ca. 20% kürzer als bei dem traditionellen Grillen.



Auftauen

Durch die Verwendung der Thermoumluft ist der Backofen zum Auftauen der tief gefrorenen Lebensmittel geeignet. Es wird empfohlen, die tief gefrorenen Lebensmittel auf dem Blech auf zweiten oder dritten Ebene aufzulegen. Die Temperatureinstellung für Auftauen richtet sich nach Art des Lebensmittels.

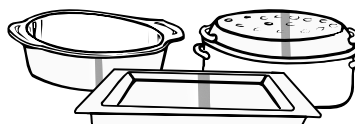
- Süßwaren, Früchte und Fleisch- Gelee bei der Thermoumluft ohne Temperatureinstellung auftauen.
- Fleisch oder Geflügel soll beim Auftauen in Aluminiumfolie eingewickelt werden, um die direkte Einwirkung von Heißluft zu vermeiden. Danach in Backofen in der unteren mittleren Ebene einlegen, den Backofen einschalten und die Temperatur auf ca. 50–70°C einstellen.
- Die eingefrorenen Fertiggerichte, z.B. Gemüse können ohne Auftauen gebraten werden.

### 4.5 ALLGEMEINE HINWEISE ZUM BACKEN DER GERICHTE








- Die Ausschaltung der roten Kontrolllampe zeigt an, dass die gewünschte Backofentemperatur erreicht wurde.
- Zum Teigbacken können traditionellen Blechformen (Abb. 16) sowie Teflon-, Glas- und Keramikformen sowie Aluminiumfolie eingesetzt werden. Vor dem ersten Gebrauch neue Blechform sollte in dem stark erwärmten Backofen erhitzt werden.



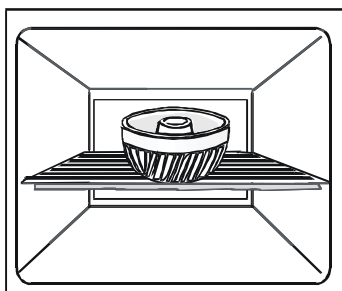
**Abb. 16**



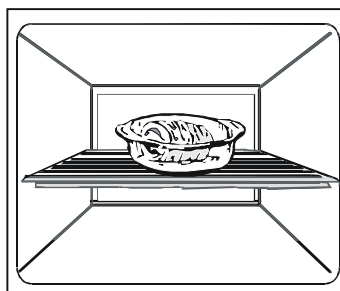
**Abb. 17**

- Die Backformen mit Teig bis 2/3 ihrer Höhe auffüllen, den ausreichenden Platz zum Aufgehen lassen. Die Form in der Mitte des Backofens aufstellen.
- Die Hinweise bezüglich Vorwärmung des Backofens beachten, da die Anforderungen für verschiedene Teigarten unterschiedlich sind. Einfache Kuchen werden bei der Temperatur ca. 160 – 200°C gebacken. Bei dem Backen darf die Backofentür nicht aufgemacht werden, da dadurch der Teig absinken kann.
- Bei der Temperaturwahl folgende Grundregel beachten:
  - Dünn gewalkter Teig – Hohe Heizleistung, kurze Backzeit,
  - Dicke Teigschicht und flüssiger Teig – niedrigere Heizleistung, längere Backzeit.
- Der Teig sollte bei dem Backen gleichmäßig erwärmt werden. Diese Voraussetzung ist nach Auswahl der Funktionen ,  oder  erfüllt.
- In der Praxis, In Abhängigkeit von der Teigart eine oder andere Funktion bringt bessere Ergebnisse. Das Brot, Einreibkuchen oder Obststrudel am besten bei der  Funktion backen, dagegen Butterkuchen, Käsekuchen besser beim Thermoluft  oder  backen.
- Ist die Teigoberfläche zu dunkel, dann am nächsten Mal die Backformen auf die tiefere Ebene des Backofens stellen und niedrigere Temperatur und längere Backzeit wählen.
- Ist die Teigunterseite zu dunkel, dann in der Zukunft auf der höherer Ebene aufstellen und niedrigere Temperatur wählen.
- Bei Backen hohe Temperatur vermeiden, da der Teig nicht aufgehen kann und ein Schief entsteht. Wird der Teig zu lange in dem Backofen gehalten dann kann er verbrennen und austrocknen.
- Bei der Temperatur- und Backzeitauswahl die Menge und die Konsistenz des Teiges berücksichtigen.
- Die Töpfe mit den Gerichten können auf der beliebigen Ebene des Backofens je nach der ausgewählten Funktion aufgestellt werden. Bei dem Backen sind die mittleren Ebenen zu bevorzugen. Dem Benutzer wird aber hinterlassen, damit er die geeignete Ebene optimal für die verschiedenen Gerichte nach seinen Erfahrungen und Erkenntnissen auswählt.
- Bei dem ersten Backen am besten ist, von den mittleren Temperaturen anzufangen, die in den Rezepturen angegeben sind. Gegebenenfalls am nächsten Mal eine höhere oder eine niedrigere Temperatur wählen. Bei der niedrigeren Temperatur erreicht man mehr gleichmäßige Verdunkelung des Gebäckes.
- Um zu prüfen, ob das Gebäck fertig ist, soll man einige Minuten vor dem Ausschalten des Backofens in das Gebäck ein Holzchen stecken. Wenn der Teig nicht mehr an das Holzchen klebt – das Gebäck ist fertig. Nach dem Backen das Gebäck in dem Backofen etwa 5 Minuten stehen lassen.
- Zum Fleischbraten können Keramik-, Glas-, emaillierte Stahl- und Gussgeschirre mit hochtemperaturbeständigen Handgriffen benutzt werden. (Abb. 17). Das Braten soll bei der Verwendung der  Funktion erfolgen. Die Fleischbrattemperatur hängt von der Fleischart und Stückgröße ab. Am meisten wird das Fleisch bei der Temperatur von 200 – 250°C gebraten.

## BACKOFEN



**Abb. 18**



**Abb. 19**

- Bei der Benutzung des Backofens sind folgende Hinweise zu beachten:
  - Kein überflüssiges Zubehör in dem Backofen aufbewahren,
  - Kuchenbackformen und Geschirre zum Fleischbraten auf dem Rost in der Mitte des Backofens und nicht auf dem Blech aufstellen (Abb. 18 i 19),
  - Bei der Auswahl der Backparameter die Geschirrrart berücksichtigen; die Geschirre besitzen unterschiedliche Wärmeleitfähigkeit in Abhängigkeit von der Materialsorte, Wanddicke und Wandfarbe .
  
- In den nachfolgenden Tabellen sind die etwaigen Parameter für Gebäcke und Fleischbraten enthalten. In der Praxis können Unterschiede auftreten, die der Benutzer nach seinen Erfahrungen korrigieren soll. Am besten ist, einige Versuche für die einzelnen Gerichte durchzuführen und dann die optimale Zeit und Temperatur aufzeichnen.

### Gebäcke

**Tabelle 3**

Art des Gebäckes	Backzeit [Stunde: Minuten]	Temperatur [°C]
Sandkuchen	1:15 – 1:20	160 – 175
Hefekuchen	0:50 – 1:00	175 – 190
Biskuit	0:30 – 0:40	170 – 180
Butterkuchen	0:10 – 0:25	210 – 220
Hefestriezel	0:30 – 0:40	190 – 200
Apfelstrudel	0:40 – 0:50	220
Obststrudel	0:25 – 0:50	200 – 210
Kuchen mit Streusel	0:20 – 0:30	200 – 220

### Fleischgerichte

**Tabelle 4**

Art des Gerichtes	Temperatur [°C]	Zeitdauer[Stunden: Minuten]
Fleisch - kurz gebraten	225 – 250	12 – 15 für cm Fleischdicke
Fleisch - Lang gebraten	190 - 210	
Geflügel	225 - 250	50 – 60
Gans, Ente, Puten	200 - 210	Je nach der Größe bis 3 Stunden
Wildbraten	190 - 210	
Fisch		
- Braten bis 2 kg	225 – 250	20 – 30
- Schmoren bis 2 kg	180 - 200	30 - 50

## BACKOFEN

Gebäcke , 

**Tabelle 5**

Art des Gebäckes	Temperatur [°C]	Zeitdauer [Stunden: Minuten]
Baiser	100	1:00 – 1:10
Sandkuchen	160	1:05 – 1:10
Hefenapfkuchen	160	1:00 – 1:10
Hefekuchen	175	0:40 – 0:45
Kuchen mit Streusel	175	0:20 – 0:30
Obstkuchen	175	0:40 – 0:55
Biskuit	160	0:30 – 0:40

Braten und Schmoren von Fleisch bei der Verwendung von Thermoumluft , 

**Tabelle 6**

Fleischart	Menge [kg]	Temperatur [°C]	Zeitdauer [Stunden: Minuten]
Geflügel	1	180	0:50 – 1:00
Wildbraten	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Kalbsbraten	1	160	1:40 – 2:20
Schweinebraten	1	175	1:50 – 2:00
Rindbraten	1	160	2:00 – 2:30
Gans, Ente	-	175	<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Zeitdauer je nach Gewicht individuell auswählen

Traditionelles Grillen 

**Tabelle 7**

Art des Gerichtes	Grillzeit [min]	
	1 Seite	2 Seite
Schweinskotelett	8 – 10	6 – 10
Schweinfleischstück	10 – 12	6 – 8
Würstchen	8 – 10	6 – 8
Schaschlik	7 – 8	5 – 6
Rindsteak	6 – 7	5 – 6
Rindfleischstück	10 – 12	10 – 12
Kalbskotelett	6 – 8	6 – 8
Kalbssteak	6 – 7	5 – 6
Lammkotelett	8 – 10	6 – 8
Hähnchen – eine Hälfte	10 – 15 (innere Seite)	10 – 12 (Innere Seite)
Filet	6 – 7	4 - 5
Forelle	4 - 7	6
Röstbrot	2 – 3	1 – 2
Toast	3 - 5	2 - 3

### 5 REINIGUNG UND PFLEGE

#### 5.1 ALLGEMEINES

##### ACHTUNG!

Der Herd soll vor Beginn der Reinigung von dem Elektronetz abgeschaltet werden.

Um den einwandfreien technischen Zustand und die Sauberkeit des Gerätes zu gewährleisten, soll das Gerät systematisch gereinigt werden.

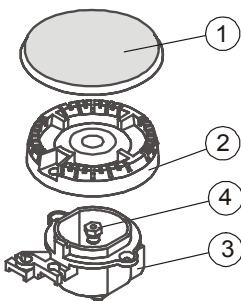
- Zur Reinigung des Herdes keine grobkörnigen Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche verkratzen können, sowie keine Drahtschwämme, aggressive chemische Mittel und scharfe Gegenstände benutzen.
- Teile aus rostfreiem Stahl und Drehschalter und Schaltertafel mit milden Reinigungsmitteln ohne Schleifzusätze reinigen damit die Beschriftung nicht beschädigt wird.
- Die Email Oberflächen mittels feuchten Lappen oder Schwamm mit warmen Wasser mit Zusatz von Detergenzien reinigen. Zu große Wassermengen dabei vermeiden. Starke Verschmutzungen mittels Sonderreinigungsmittel zur Herdreinigung beseitigen.
- Brenner und Zünder sollen immer sauber und trocken sein, dadurch wird ihre einwandfreie Funktion gewährleistet.
- Die verschmutzten Roste aus Kochfeld herausnehmen, in warmem Wasser mit Detergenzien einweichen, dann reinigen und trocknen.
- Die Fläche rund um der Brenner soll immer sauber sein, da die Verunreinigungen beeinträchtigen die Verbrennung der Gasmischung. Bei der Reinigung des Kochfeldes das Wasser nicht unter das Hochfeld einlaufen lassen.
- Bleche und Backformen und Bleche zum Fleischbraten sowie Bratpfannen nach dem Gebrauch in warmem Wasser mit Zusatz von Geschirrspülmittel einweichen, reinigen und trocknen.
- Es ist darauf zu achten, damit Backofentürdichtung immer sauber wird.

#### 5.2 REINIGUNG DER BRENNER

##### ACHTUNG !

Brenner, Zünder und Flammenschutzstiften nach jedem Übergießen und periodisch reinigen, dabei die Ablagerungen und Verschmutzungen entfernen.

- Zur Reinigung der Brenner die Deckel und Kappen abnehmen (Abb. 20), im warmen Wasser mit Detergenzien einweichen und getrennt reinigen.



- Die Brennerbestandteile mit Schwamm oder Bürste reinigen, die Flammlöcher mit Stahldraht reinigen. Nach der Reinigung prüfen, ob die Flammlöcher frei sind.
- Die gereinigten Brennerbestandteile sorgfältig trocknen, da die feuchten Bestandteile Schwierigkeiten bei dem Anzünden und der Verbrennung bereiten können. Nach der Trocknung die Brennerbestandteile in umgekehrter Reihenfolge wie bei herausnehmen aufsetzen, dabei darauf achten damit sie nicht beschädigt werden.

**Abb. 20 Brennerbestandteile**

1 – Deckel; 2 – Körper; 3 – Schale; 4 - Düse

#### 5.3 KOCHFELD

- Die Glasplatte regelmäßig mit den Reinigungsmitteln ohne Scheuerungsmittel reinigen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Leichte Verschmutzungen mittels feuchten Lappen oder Schwamm mit warmen Wasser mit Zugabe von mit den Detergenzien entfernen.
- Starke Verschmutzungen mit Sonderreinigungsmittel entfernen, die zur Reinigung von Glaskeramikfelder oder rostfreiem Stahl bestimmt sind. Die Reste der Gerichte von der Keramikplatte am besten mittels Holzspachtel oder speziellen Schaber beseitigen, dabei darauf achten, damit die Glasoberfläche nicht verkratzt wird.

### 5.4 REINIGUNG DES BACKOFENS

#### ACHTUNG!

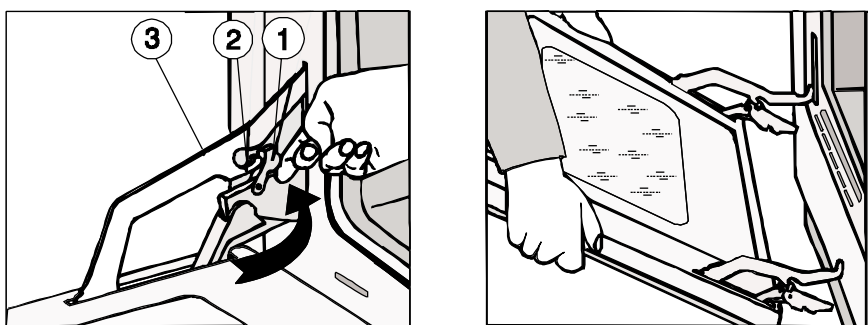
1. Vor Beginn der Reinigung abwarten bis der Backofen abgekühlt wird. Die heiße Heizelemente können Verbrennungen verursachen.
2. Die Reinigung des Backofens mit den Geräten, die Dampf unter Druck erzeugen, ist verboten.
3. Die Bodenfläche des Backofens am besten nach jedem Gebrauch reinigen, um die Anbrennung der Gerichtreste und Fetttropfen zu vermeiden.

Zur bequemen Reinigung des Backofens sollen die Backofentür ausgebaut werden.

#### 5.4.1 AUSBAU DER BACKOFENTÜR

#### ACHTUNG !

1. Der Scharnierbügel ist mit großer Kraft vorgespannt, deshalb ist darauf zu achten, damit bei dem Ausbau der Tür die Finger nicht gequetscht werden.
2. Bei Reinigung der oberen Wand des Backofens ist auf die dort befindlichen Heizkörper, Temperaturfühler und Beleuchtungslampe zu achten; die Lage des Temperaturfühlers nicht verändern.
3. Auf die Bodenfläche des Backofens kein Wasser gießen da es unter über Undichtheiten auslaufen kann und eventuell die Unterhitze übergießen kann.



**Abb. 21 Ausbau der Backofentür**

- Die Tür ganz öffnen,
- Die Scharniere an beiden Türseiten, durch Einsetzen des Bügels 1 auf den Hacken 2 des Scharnierbügels 3 (Abb. 21),verriegeln,
- Die Tür mit beiden Händen halten und in Schließrichtung um ca. 45° schwenken und die Scharniere aus dem Sitz herausziehen.

Den verschmutzten Lampenschirm der Backofenbeleuchtung lösen, reinigen und trocken wischen.

## REINIGUNG UND PDLEGE

---

### 5.4.2 REINIGUNG DES BACKOFENINNERES

---

- Nach Ausbau der Backofentür das Backofeninnere reinigen.
- Die Emailleflächen mit den Reinigungsmitteln für den Herd reinigen.
- Zur Beseitigung der schwer entfernbaren fest gebrannten Verschmutzungen können Sonderreinigungsmittel zur Reinigung der Backofen verwendet werden. Diese Mittel haben aber eine ätzende Wirkung und sollen vorsichtig und in kleinen Mengen bei Beachtung der Herstelleranweisungen verwendet werden.

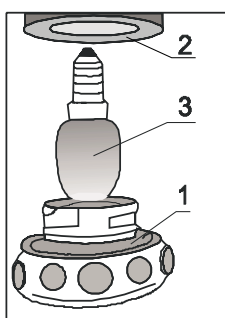
### 6 BESEITIGUNG DER STÖRUNGEN

#### ACHTUNG !

Vor Beginn der Störungssuche soll der Herd von dem elektrischen Netz abgeschaltet werden, um die Gefahr des elektrischen Schlages zu vermeiden.

- Während der Garantielaufzeit sollen sämtliche Reparaturen mit Ausnahme der nachfolgend genannten Reparaturen durch die autorisierte Werkstatt ausgeführt werden.
- Nach dem Ablauf der Garantielaufzeit soll der Benutzer die Servicestelle mit der Durchführung der periodischen Inspektionen des Herdes beauftragen.
- Sollten Störungen bei der Benutzung des Gerätes vorkommen, dann ist anhand der unten angegebenen Hinweise zu prüfen, ob die Störung in eigenem Bereich beheben werden kann.

#### Keine Beleuchtung des Backofens



Abwarten bis der Backofen abgekühlt wird.

- Die Glühbirne ist nicht fest angezogen – Lampenschirm 1 von der Fassung 2 lösen und Glühbirne 3 anziehen (Abb. 22).
- Glühbirne ist durchgebrannt – Lampenschirm 1 lösen, eine neue Glühbirne einsetzen **Typ: E14; 230V; 25W; 300°C.**

**Abb. 22**

#### Im Backofen große Rauchmengen entstehen

- Raumentwicklung beim Grillen ist eine normale Erscheinung. Die Rauchmenge kann durch Herabsetzung der Temperatur oder durch Verringerung der Fett- und Wassermenge in der Bratpfanne reduziert werden.

#### Brenner kann nicht eingeschaltet werden

- Verstopfte Düse oder Flammenlöcher in dem Brenner. Die Gashähne schließen, sämtliche Bestandteile sorgfältig reinigen und Düse mit dünnem Kupferdraht frei machen. Keinen Stahldraht dabei benutzen, die Düse nicht aufbohren.

#### Der Zünder zündet das Gas nicht (Kein Funken)

- Eine Unterbrechung in der elektrischen Schaltung. Sicherstellen, dass der Herd an die Netzsteckdose angeschlossen ist. Die Sicherungen der Hausinstallation prüfen – ggf. auswechseln.
- Zwischen Brenner und Zünder ist Schmutz oder Brenner und Zünder feucht sind. Die Brenner und Zünder sorgfältig reinigen und trocknen lassen.

#### Beschädigte Versorgungsleitung

- Die beschädigte Versorgungsleitung des Herdes soll durch den Hersteller oder durch zuständige Servicestelle oder durch qualifizierte Elektrokraft ausgetauscht werden, um die Gefahr des elektrischen Schlages zu vermeiden.



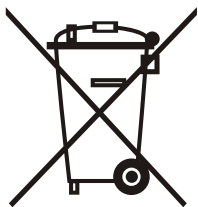
## INFORMATION ZUR UMWELTVERTRÄGLICHEN ENTSORGUNG VON NICHT MEHR FUNKTIONSFÄHIGEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Ein nicht mehr gebrauchsfähiges elektronisches oder elektrisches Gerät, darf nicht gemeinsam mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden.

Ohne dass dafür weitere Kosten entstehen, kann das Gerät bei von der örtlichen Verwaltung speziell dafür eingerichteten Stellen, oder bei Herstellern, die einen Rücknahmeservice anbieten, abgegeben werden.

Durch die getrennte Entsorgung von Altgeräten werden mögliche negative Auswirkung auf Umwelt und Gesundheit vermieden, die die Folge einer unsachgerechten Beseitigung sein können. Die einzelnen Bestandteile der entsorgten Geräte können verwertet und recycelt werden, womit Energie und Rohstoffe gespart werden.



Das nebenstehende Symbol auf dem Gerät oder auf der beiliegenden Bedienungsanleitung zeigt an, dass dieses Gerät nicht in den üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Wenn Sie weitere Informationen erhalten möchten, setzen Sie sich bitte mit Ihrer örtlichen Verwaltung in Verbindung, oder mit dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

**FAGOR**  **MASTERCOOK**

A FAGOR GROUP COMPANY

**FagorMastercook S.A.**

ul. Żmigrodzka 143, 51-130 WROCLAW

e-mail: kontakt@fagormastercook.pl

infolinia 0801 660 660

www.mastercook.pl

**3450 FUTURA**  
**10.2007**  
**C60055218**