



Bedienungsanleitung

Gas- und Elektroherde mit Backofen

Multi-Line Serie 650

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg

Telefon.: 04261 / 9494-0
Fax: 04261 / 5486

Internet: www.multi-gastro.de
E-Mail: info@multi-gastro.de

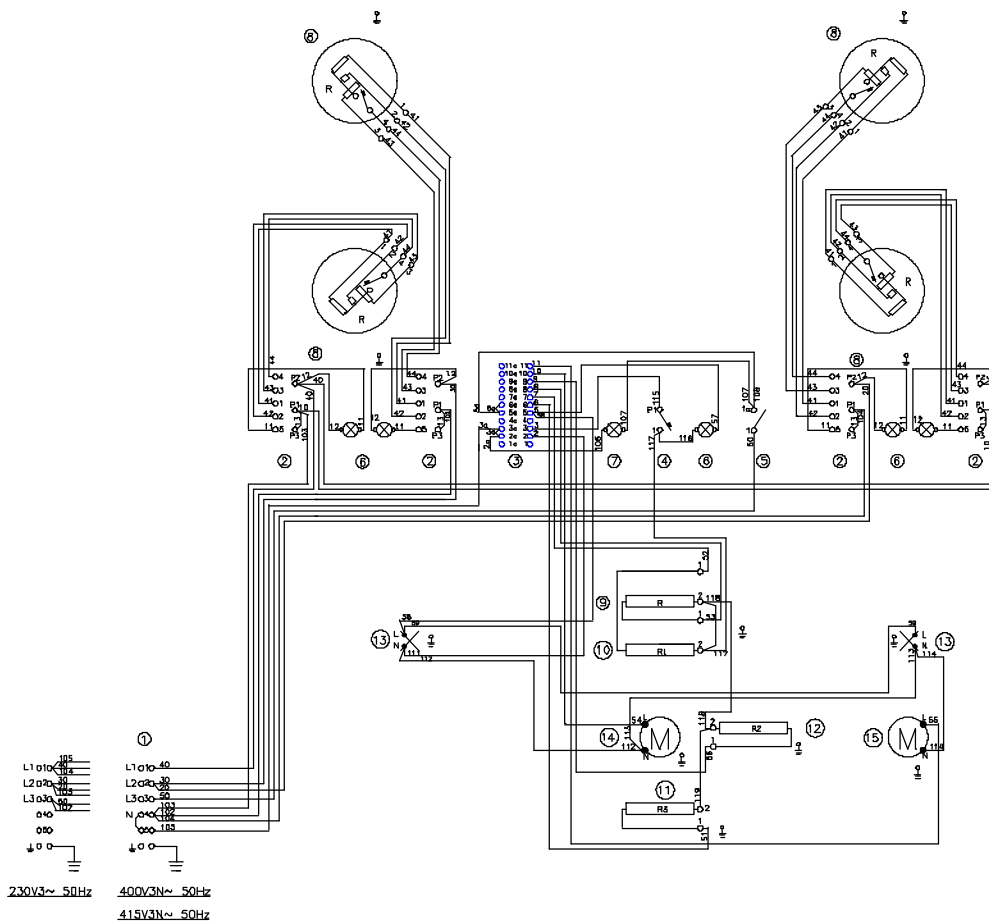
USt.- Ident. - Nr.
DE 248 760 841

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 6855332

MULTI Großküchen GmbH
Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg
Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215
Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

SCHALTPLAN

CF4-8ET



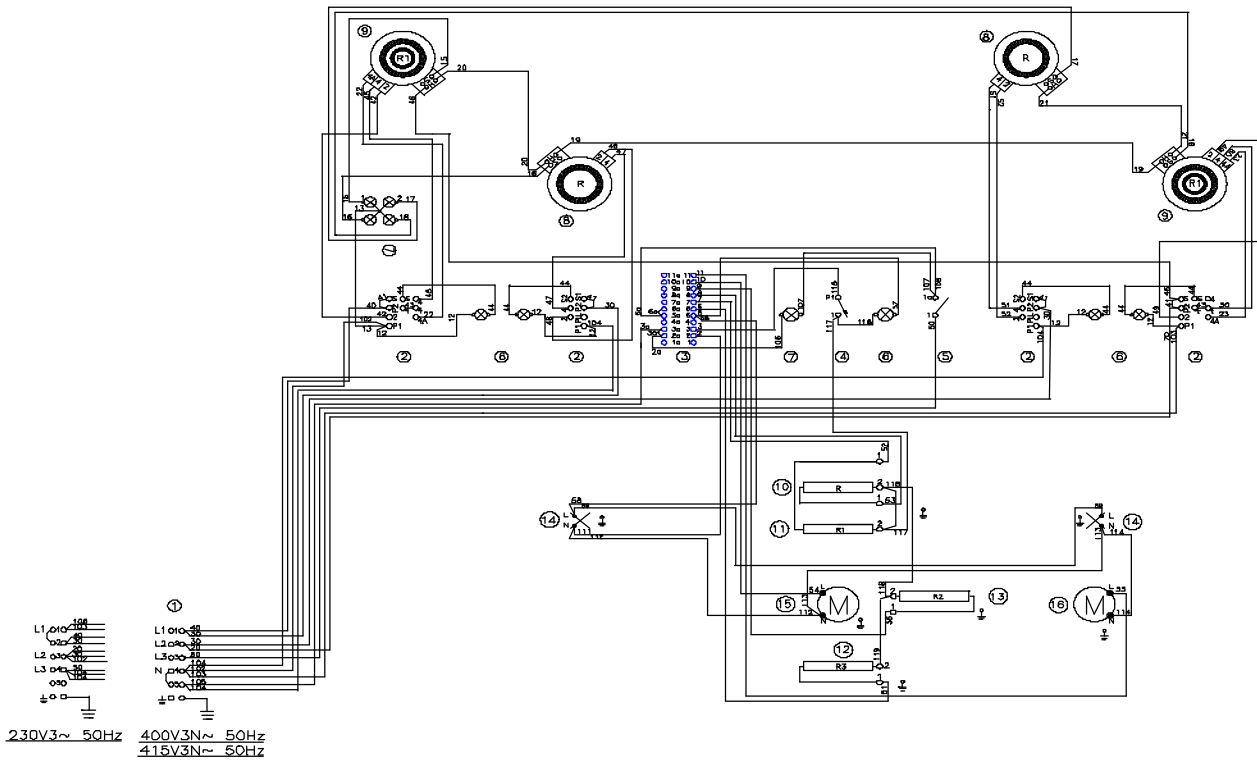
AT-DE-CH

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Klemmbrett 2. 7-Takt Umschalter 3. Backofen Umschalter 4. Thermostat Backofen 5. Zeitschaltuhr 6. Kontrolleuchte weiss 7. Kontrolleuchte grün 8. Heizplatte | <ul style="list-style-type: none"> 9. Heizkörper Grill Backofen 10. Ober-Heizkörper Backofen 11. Unter-Heizkörper Backofen 12. Spiral-Heizkörper 13. Backofen-Beleuchtung 14. Ventilator 15. Drehspiess |
|---|--|

D A C
E T H

SCHALTPLAN

CFC4-8ET

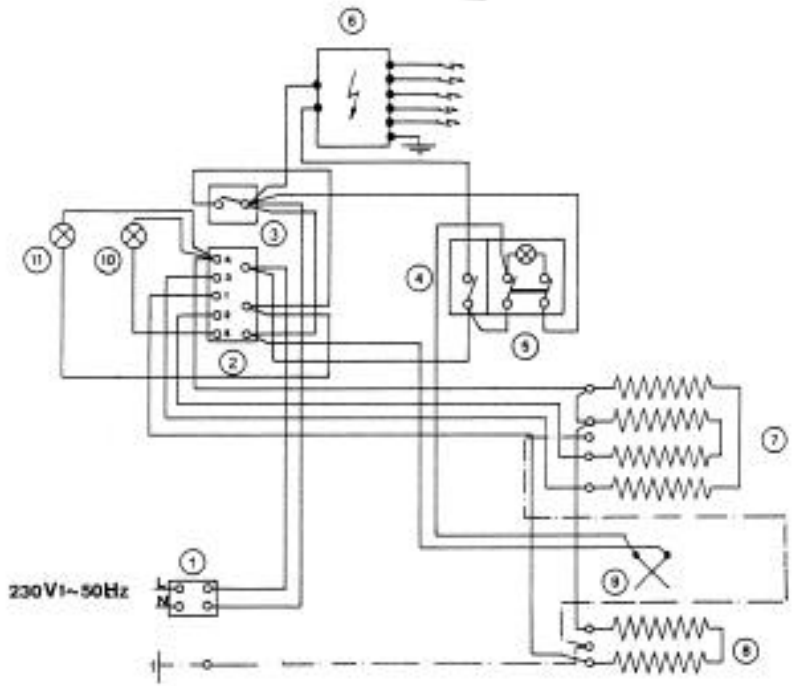


DE-AT-CH

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Klemmbrett | 9. Doppelte Heizplatte |
| 2. 7-Tackt Umschalter | 10. Heizkörper Grill |
| 3. Backofen Umschalter | 11. Ober-Heizkörper |
| 4. Backofen Thermostat | 12. Unter-Heizkörper |
| 5. Zeitschaltuhr | 13. Spiral-Heizkörper |
| 6. Kontrolleuchte weiss | 14. Backofen-Beleuchtung |
| 7. Kontrolleuchte grün | 15. Ventilator |
| 8. Heizplatte | 16. Drehspiess |

SCHALTPLAN

CF4-8G

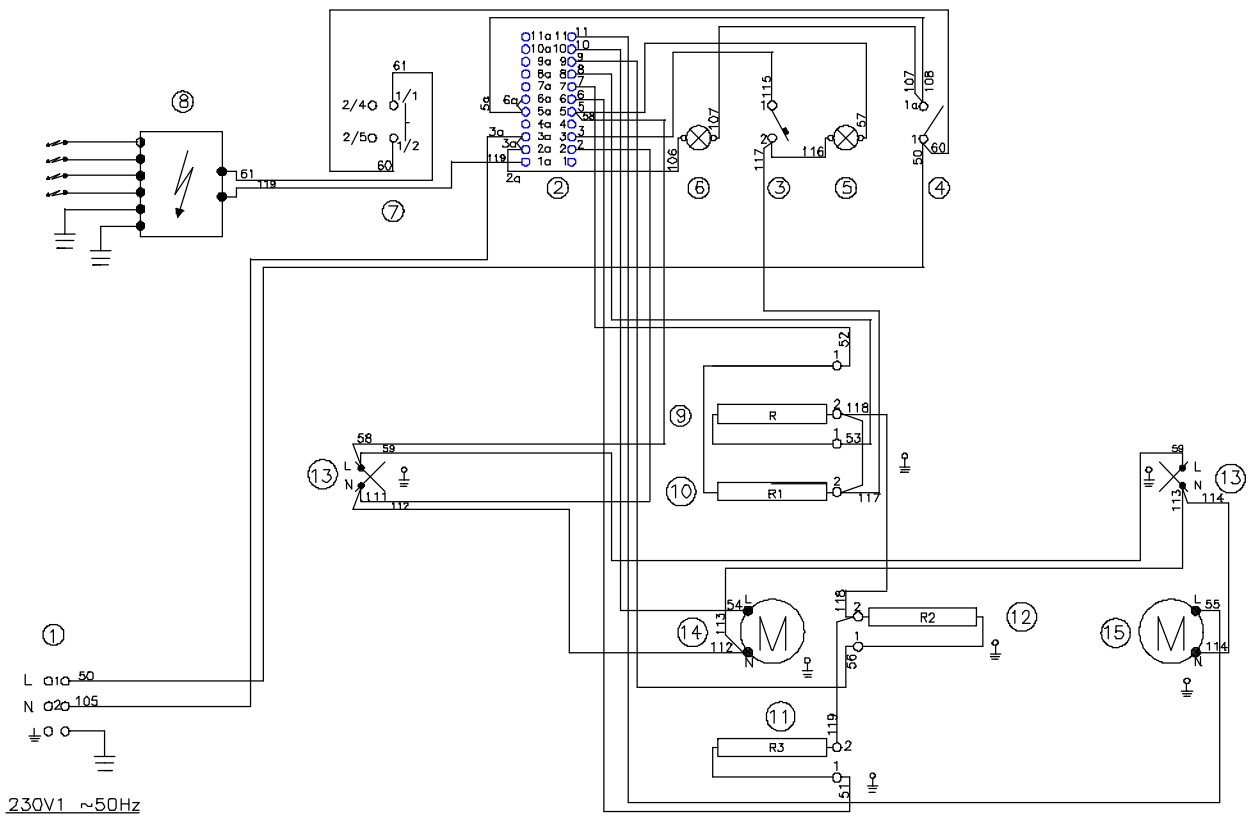


DE-AT-CH

- 1. Klemmsbrett
- 2. Brenner-Anzündungsdrehknopf
- 3. Ofenlampe Schalter
- 4. Ofenlampe
- 5. Heizschaltzentrale

SCHALTPLAN

CF4-8GEM



DE-AT-CH

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Klemmsbrett | 9. Heizkörper Grill |
| 2. Umschalter Backofen | 10. Ober-Heizkörper Backofen |
| 3. Thermostat Backofen | 11. Unter-Heizkörper Backofen |
| 4. Zeitschaltuhr | 12. Spiral-Heizkörper |
| 5. Kontrolleuchte weiss | 13. Ofenlampe |
| 6. Kontrolleuchte grün | 14. Ventilator |
| 7. Brenner-Anzündungsdrehknopf | 15. Drehspiess |
| 8. Heizschaltzentrale | |

INHALTSANGABE

Konformitätserklärung	12
Tabelle Technische Daten für Gasbetriebene Geräte	12
Tabelle Technische Daten für Elektrisch-betriebene Geräte	12
Installation	13
Belüftungskontrolle	13
Gasanschlußleitung	13
Elektrischer Anschluß	14
Potentialausgleich	14
Überprüfung der Wärmeleistung	14
Anschluß für Flüssiggas G30/G31	14
Anschluß für Erdgas H G20	14
Anschluß für Erdgas L G25	14
Kontrolle Primärluft der Hauptbrenner	15
Anleitungen zur Umstellung und Installation für andere Gasarten	16
Austausch der Düse der offene Kochstellen	16
Austausch der Düse des Backofenbrenners	17
Austausch der Düse des Grill-Brenner	17
Betriebskontrolle	17
Wartung	17
Ersatzteile	17
Austausch Backofenlampe	18
Gebrauchsanweisungen	18
Zünden und einstellen der Flamme	18
Zünden und einstellen der Kochplatten	18
Zünden und einstellen der Ceran-Kochplatten	18
Zünden und einstellen des Backofens-Brenners	19
Zünden des Grill-Brenners	20
Beleuchtung des Gas Backofens	20
Zünden und Temperatureinstellen des Elektro-Backofens	21
Beleuchtung des Elektro-Backofens	22
Drehspiess	22
Anleitungen zur Abgasleitung	22
Reinigung und Wartung	23
Verhalten im Störfall	23
Maßnahmen bei längerer Außerbetriebsetzung	23
Gartabelle des Gas Ofens	24
Gartabelle des Gas-Grills	24
Gartabelle des Elektro-Ofens	25

D

A

C

E

T

H

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt, daß die Geräte der EG-Richtlinie 90/396 bezüglich der Gasteile und der Richtlinie 73/23 bezüglich der elektrischen Anlage entsprechen. Die Geräteinstallation muß entsprechend den einschlägigen Vorschriften, vor allem bezüglich der Belüftung der Aufstellungsräumlichkeiten und bezüglich der Abgasführung, ausgeführt werden.

BEACHTEN: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine falsche Installation, Abänderungen, ungenügende Wartung, fehlerhafte Benutzung sowie alle anderen in unseren Verkaufsbedingungen aufgezählten Fälle, zurückzuführen sind.

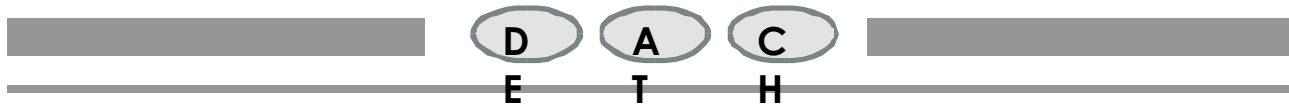
INSTALLATION

Tabelle technische Daten für GASBETRIEBENE GERÄTE

MODELL	CF4-8G	CF4-8GEM
ABMESSUNGEN (cm)	80x65x87h	80x65x87h
BRENNER 3,5 kW	2	2
BRENNER 5,5 kW	2	2
BACKOFEN-BRENNER 3,6 kW	1	
GRILL-BRENNER 4,8 kW	1	
Gesamtnennwärme-Belastung (kW)	22,8	18
GASANSCHLUSS ISO R7	R ½"	R ½"

Tabelle technische Daten für ELEKTRISCH-BETRIEBENE GERÄTE

MODELL	CF4-8ET	CFC4-8ET	CF4-8G	CF4-8GEM
ABMESSUNGEN (cm)	80x65x87h	80x65x87h	80x65x87h	80x65x87h
HEIZPLATTE 2 kW	4			
HEIZPLATTE 1,8 kW		2		
HEIZPLATTE 2,2 kW		2		
UNTERHEIZUNG BACKOFEN 1,75 kW	1	1		1
OBERHEIZUNG BACKOFEN 1,05 kW	1	1		1
GRILL-HEIZUNG 2 kW	1	1		1
SPIRAL-HEIZUNG BACKOFEN 2,8 kW	1	1		1
OFENLAMPE 0,015 kW	2	2	1	2
OFENVENTILATOR 0,03 kW	1	1		1
GESAMTLEISTUNG (kW)	11,11	11,11	0,015	3,11
SPESUNG	400V3N~50Hz 230V3~50Hz	400V3N~50Hz 230V3~50Hz	230V1~50 Hz	230V1~50 Hz
MAX STROMAUFNAHME (A)	17 30	17 30	0,06	13,5
SPESUNGSKABEL (mm ²)	5x2,5 4x4	5x2,5 4x4	3x1	3x1,5



GERÄTEINSTALLATION

- Sämtliche Installationsarbeiten, eine eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart sowie die Inbetriebnahme des Gerätes dürfen nur durch Fachpersonal, entsprechend den einschlägigen Vorschriften, durchgeführt werden.
- Die Gasanlage, die Elektroanschlüsse und die Aufstellungsräume müssen den einschlägigen, nationalen Vorschriften entsprechen; vor allem muß das Gerät in gut belüfteten Räumen, wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt werden, damit auf diese Weise eine vollständige Abführung der, sich während der Verbrennung bildenden Gase, sichergestellt wird. Die notwendige Verbrennungsluftversorgung beträgt 2 m³/h pro kW installierte Nennwärmebelastung.

Achtung: Laut internationalen Vorschriften ist beim Netzanschluß des Gerätes bauseits ein Schalter vorzusehen, der das Gerät allpolig vom Netz trennt und über eine Mindestkontaktöffnung vom 3 mm verfügt.

BELÜFTUNGSKONTROLLE

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

Für Deutschland:

1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gebrauchs-einrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

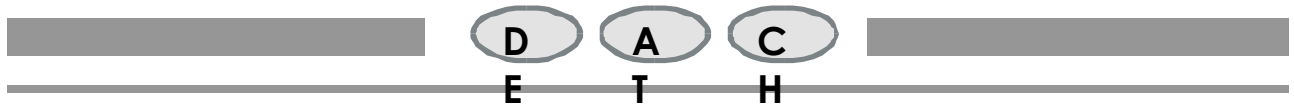
Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden.

Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden. Mit Hilfe der Gerätefüße kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

GASANSCHLUSSLEITUNGEN

Der Gasanschluß muß mit Stahl-oder Kupferrohrleitungen oder anderenfalls mit biegsamen Stahl-Rohren entsprechend den einschlägigen, nationalen Normen, durchgeführt werden. Jedes Gerät muß über einen leicht zugänglichen Absperrhahn verfügen. Nach der durchgeführten Installation sind sämtliche Verbindungsstellen auf Gasundichtheiten zu überprüfen. Diese Kontrolle darf niemals mit einer offenen Flamme durchgeführt werden, zu diesem Zwecke sind keine korrosionsfördernden Lösungen sondern z.B. Seifenwasser oder Lecksuchspray zu verwenden. Sämtliche Geräte unserer Produktion werden sorgfältigen Werkskontrollen unterzogen. Die Gasart, der Druck und die Kategorie sind auf dem Typenschild angegeben.




ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät wird einschließlich Anschlußkabel geliefert. Sollte dieses ausgewechselt werden, ist folgendermassen vorzugehen:

- Die Spannungszufuhr unterbrechen
- Das hintere Paneel abnehmen (für Mod. CF4-8ET, CFC4-8ET)
- Das Trennpaneel unter den Schalen abnehmen (für Mod. CF4-8G, CFC4-8GEM)
- Das Kabel vom Eingangsklemmenbrett lösen
- Das Kabel durch die Kabelklemme führen, die Leiter an die entsprechenden Klemmen des Klemmenbretts schliessen und daran befestigen
- Das Kabel mit der Kabelklemme befestigen und das Paneel wieder einbauen. Der Erdleiter muss länger als die andere sein, damit er bei Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungsleitern abgelöst wird.

N.B.: Das Anschlusskabel muss folgende Eigenschaften aufweisen: es muss mindestens dem Typ FG4G4/2 T.180°C entsprechen und einen der Geräteleistung entsprechenden Durchschnitt haben (siehe Tabelle Technische Daten).

POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät ist in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Geräterückwand und ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind, keine Haftung bzw. Garantieverpflichtung.

ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen auf deren korrekte Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist, und daß die Angaben des Typenschildes mit dem gebrauchten Gas übereinstimmen. Zur Anpassung an anderer Gasarten ist zu überprüfen, daß der Gastyp den Anweisungen dieses Handbuchs entspricht.

Der Druck wird mittels Manometer (Mindestauflösung 0,1 bar) gemessen, wobei dieses Gerät in die dafür vorgesehene Öffnung gesteckt wird. Die Verschlussschraube abnehmen und den Manometerschlauch einführen. Nach der Messung ist die Schraube wieder einzuschrauben, hermetisch zu verschließen und zu prüfen ob es wasserdicht ist

Anschluß für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlußdruck beträgt für Flüssiggas 50 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluß für Erdgas H G20

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluß für Erdgas L G25

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

KONTROLLE PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER

Alle Brenner sind mit einem Luftregler versehen, der die Einstellung der Primärluft mittels Regulierbuchse und Befestigungsschraube ermöglicht. In der Tabelle "Technische Daten" sind die ungefähren Werte für einen Parameter "h" (Primärluft) angeführt (siehe Abbildung 6). Die Durchflußmenge von Primärluft muß so eingestellt werden, daß sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht abhebt und bei warmem Brenner nicht rückschlägt.

Tabelle Technische Daten für Deutschland

	12,8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGASS 50 mbar	9,45 kWh/m³st. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m³st. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brenner max 3,5 kW min 1,2 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	82	145	160
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	Kg/h 0,273	m ³ st. 0,37	m ³ st./h 0,43
Primärluft h=mm	5	7	7
Brenner max 5,5 kW min 1,8 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	103	180	180
Kleinstellung 1/100 mm	70	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	Kg/h 0,43	m ³ st. 0,582	m ³ st./h 0,677
Primärluft h=mm	12	7	7
Backofenbrenner max 3,6 kW min 0,7 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	88	155	170
Kleinstellung 1/100 mm	40	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	Kg/h 0,281	m ³ st. 0,381	m ³ st./h 0,443
Primärluft h=mm	3	6	6
Brenner Grill max 4,8 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	100	175	195
Verbrauch	Kg/h 0,375	m ³ st. 0,508	m ³ st./h 0,508
Primärluft h=mm	5,5	5,5	5,5

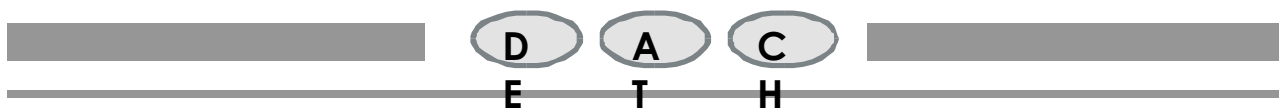


Tabelle Technische Daten für Österreich und Schweiz

	12,8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGASS 50 mbar	9,45 kWh/m³st. G20 ERDGAS H 20 mbar	
Brenner max 3,5 kW min 1,2 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	82	145	
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	
Verbrauch	Kg/h 0,273	m ³ st. 0,37	
Primärluft h=mm	5	7	
Brenner max 5,5 kW min 1,8 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	103	180	
Kleinstellung 1/100 mm	70	einstellbar	
Verbrauch	Kg/h 0,43	m ³ st. 0,582	
Primärluft h=mm	12	7	
Backofenbrenner max 3,6 kW min 0,7 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	88	155	
Kleinstellung 1/100 mm	40	einstellbar	
Verbrauch	Kg/h 0,281	m ³ st. 0,381	
Primärluft h=mm	3	6	
Brenner Grill max 4,8 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	100	175	
Verbrauch	Kg/h 0,375	m ³ st. 0,508	
Primärluft h=mm	5,5	5,5	

ANLEITUNGEN ZUR UMSTELLUNG UND INSTALLATION FÜR ANDERE GASARTEN

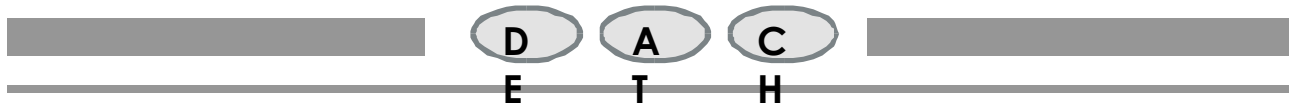
Unsere Geräte werden mit Flüssiggas überprüft und eingestellt (siehe beiliegendes Typenschild).

Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart muß von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten werden in einem Beutel mitgeliefert und sind in Hundertstel mm gezeichnet (Siehe Tabelle "Technische Daten").

AUSTAUSCH DER DÜSE DER OFFENE KOCHSTELLEN


Die Roste, Brenner und Becken abnehmend mittels geeignetem Schlüssel die Düsen (5) mit den richtigen austauschen, die Primärluft (h) einstellen (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner"), indem die Befestigungsschraube und Gegenmutter ausgeschraubt werden, das Minimum einstellen, indem die Schraube (8) nach rechts oder links gedreht wird, bis die Wärmeleistung 1,2 kW für die Brenner zu 3,5 kW und 1,8 für den Brenner zu 5,5 kW erreicht.

Achtung: für den Betrieb mit Flüssiggas muß die Einstellschraube (8) ganz eingeschraubt werden.



AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS

Um die Düse des Backofens auszutauschen ist folgendermassen vorzugehen:

- Die Backofensohle herausnehmen;
- Beide Befestigungsschrauben des Brenners (siehe Abbildung 9) ausschrauben, den Brenner herausziehen und aushaken,
- Die Düse (21) mittels geeignetem Schlüssel austauschen (siehe Tabelle "Technische Daten").
- Danach den Brenner wieder befestigen.
- Die Luftreglerbüchse (22) auf den in der Tabelle "Technische Daten" angegebenen Wert einstellen, indem die Befestigungsschraube mit dazugehöriger Gegenmutter (34) ausgeschraubt wird. Das Minimum wird eingestellt, indem die Schraube (24) nach rechts oder links gedreht wird bis eine Wärmeleistung von 0,7 kW erhalten wird: diese Durchführung ist nur möglich, wenn der Backofenbrenner zuvor ca. 20 Minuten auf Maximalleistung betrieben wurde (Pos.250 des Thermostats). Danach ist der Thermostat auf Position zu drehen und die Einstellung  vorzunehmen. Nach der Einstellung ist das Zünden sowohl auf Maximal – als auch auf Minimalstellung zu überprüfen. Es ist zu überprüfen, dass die Flamme während dem schnellen Übergang vom Minimum aufs Maximum keine Probleme aufweist und beim Öffnen und Schliessen der Backofentür nicht erlischt.

Achtung: Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube ganz eingeschraubt werden.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES GRILL-BRENNERS

Um die Düse auszutauschen, sind die Befestigungsschrauben (31) auszuschrauben, der Brenner nach rechts zu verstellen und auszuhaken. Die Düse (32) mittels geeignetem Schlüssel ausschrauben und austauschen (siehe Tabelle "Technische Daten"). Die Luftreglerbüchse (33) auf den in der Tabelle "Technische Daten" angegebenen Wert einstellen, indem die Befestigungsschraube einschliesslich dazugehöriger Gegenmutter (34) ausgeschraubt wird. Eine Einstellung des Minimums ist nicht nötig, die der Brenner nur mit fixer Flamme funktioniert.

Wichtig!

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart, sind die technischen Eigenschaften des Typenschildes zu ändern, indem die neue Gasart angegeben wird, auf die das Gerät umgestellt wurde.

BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät enthält die nötigen Gebrauchsanweisungen.
- Die Geräte sind auf Gasleckstellen zu überprüfen.
- Das Zünden überprüfen und sicherstellen, daß die Flammen der Brenner einwandfrei brennen.
- Die Gebrauchsanweisungen sind unbedingt zu befolgen.

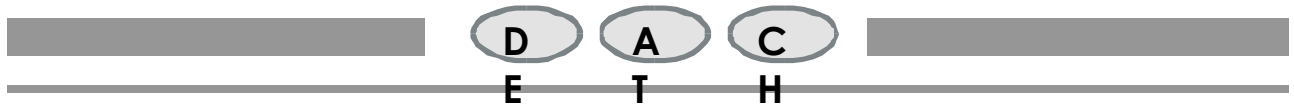
WARTUNG

Bei länger andauerndem Gebrauch des Gerätes ist es unbedingt nötig, eine einfache Wartung für die Betriebssicherheit vorzunehmen. Der Abschluß eines Servicevertrags ist empfehlenswert.

Die Wartung darf ausschließlich von spezialisiertem Fachpersonal und unter der Beachtung aller gültigen Vorschriften und unserer Anweisungen durchgeführt werden.

ERSATZTEILE

Es besteht die Möglichkeit, die Kerzen, das Thermolement, den Heizer und das Armaturenbrett auszutauschen. Bezüglich des Ofens ist der Austausch der Grillheizspirale möglich.




AUSTAUSCH BACKOFENLAMPE (Abb.13)

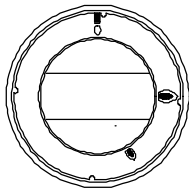
- Die Spannungszufuhr unterbrechen
- Die Glasabdeckung von der Lampenhalterung nehmen (Seite 6, Abbildung 13).
- Die Lampe ausschrauben
- Die neue Lampe muß folgenden Eigenschaften entsprechen:
 - bis zu 300°C hitzebeständig
 - Leistung 15 W
 - Spannung 230V 50Hz



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Achtung: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung betreiben!



ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER FLAMME

Auf der vorderen Blende, ober jedem Drehschalter ist der dazugehörige Brenner mit dem Anzeiger  gekennzeichnet.




Zum Zünden ist der Drehschalter nach links von Position "0" auf das Zeichen  zu drehen (siehe Abbildung); den Drehschalter mit dem Symbol  eindrücken, bis

der Brenner zündet. Den Drehschalter nach einige Sekunden eindrücken und danach auslassen. Sollte die Flamme löschen, ist die Durchführung zu wiederholen.

Wird der Drehschalter auf Position  gedreht, funktioniert der Brenner am Minimum. Zum Ausschalten ist der Drehschalter  wieder auf Position 0 zu drehen.

ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER KOCHPLATTEN


Auf der vorderen Blende, ober jedem Drehschalter ist der dazugehörige Platte mit dem Anzeiger  gekennzeichnet.

Zum Zünden ist der Drehschalter nach links von "0" auf die gewünschte Position zwischen 1 und 6 drehen (siehe Abb.). Die Kontrollleuchte weiss zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist. Es wird empfohlen, die Kochplatte bei Max.-Stellung in Betrieb zu setzen und den Wählschalter bei Erreichen der Temperatur auf die gewünschte Stufe zu drehen. Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter auf Position "0" zurückdrehen.

Achtung: Die Kochplatten nie ohne Topf laufen lassen! Der gewählte Kochtopf muss einen flachen Boden und einem der Kochplatte angemessenen Durchmesser haben, d.h. nie kleiner als die Kochplatte.

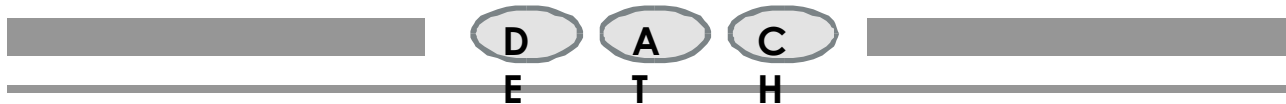
Hinweise:Jede Platte ist mit einem Temperaturbegrenzer versehen, der Bei Erreichen von einer Temperatur von 450°C die Stromzufuhr unterbricht.

ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER CERAN-KOCHPLATTEN

Auf der vorderen Blende, ober jedem Drehschalter ist der dazugehörige  Platte mit dem Anzeiger gekennzeichnet.

Zum Zünden ist der Drehschalter nach links von "0" auf die gewünschte Position zwischen 1 und 6 drehen (siehe Abb.). Die Kontrollleuchte weiss zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist. Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter auf Position "0" zurückdrehen.

Die hintere linke Platte und die vordere rechte Platte bestehen aus einem Kern und einem äusseren Ring. Wird der Drehschalter gemäss der oberen Beschreibung betätigt, schaltet sich nur der Kern der Platte ein; wird der Drehschalter jedoch über Position "6" hinaus gedreht, so schaltet sich auch der äussere Ring ein und die Temperatur kann wiederum von Position "1" bis Position "6" geregelt werden.

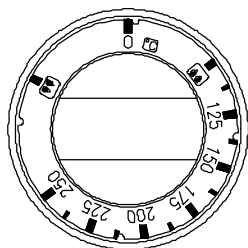





Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur der Kristalloberfläche der Glaskeramikkochmulde während des Betriebs in Kochstellennähe erheblich steigt.
Es ist ratsam, Kochtöpfe mit flachem Boden zu benutzen, da konkave oder ausgebeulte Böden die Kochzeit verlängern und den Stromverbrauch erhöhen.

Anweisungen: Jede Platte ist an einen Energieregler geschlossen, mit dem 6 verschiedene Temperaturen eingestellt werden können. Am Kochbeginn ist es ratsam, höhere Temperaturen zu wählen.
Jede Platte ist mit einem Temperaturbegrenzer versehen, der dann eingreift, wenn die erreichte Temperatur die Glasplatte beschädigen könnte.
Bei Erhitzen der Glassplatte leuchtet die der Platte entsprechende Restwärme-Kontrolleuchte auf. Diese Leuchte leuchtet so lange die Glasplatte, auch wenn sie ausgeschaltet ist, eine hohe Temperatur beibehält. Diese Vorrichtung soll eventuelle Verbrennungen vermeiden.

Hinweise: Gebrauchen Sie keine Kochtöpfe oder andere Behälter mit Aluminiumboden oder Zinnüberzug.
Gebrauchen Sie keine Tontöpfe, da diese kaputt gehen oder reißen- und dadurch unhygienisch werden können. Es wird empfohlen, Edeltaltöpfe mit flachem, glattem Boden und mit einem der Kochplatte entsprechenden Durchmesser zu gebrauchen.
Bei Gebrauch von Kochtöpfen aus Gusseisen ist darauf zu achten, dass diese nicht auf der Platte verrutschen, damit keine Kratzer entstehen. Vor dem Aufsetzen ist darauf zu achten, dass der Boden der Behälter trocken ist. Es ist zu vermeiden, dass die Glasplatte mit spitzen oder scharfen Gegenständen getroffen wird. Weiters ist darauf zu achten, dass die Glasplatte während dem Betrieb nie mit Alufolie oder ähnlichem verdeckt wird.


ZÜNDEN UND EINSTELLEN DES GAS-BACKOFENS



Zum Einschalten des Backofens ist der Drehschalter von Position "0" nach links auf die gewünschte Position zwischen  und 250 zu drehen (siehe Abb.); den Drehschalter eingedrückt halten und gleichzeitig den Druckknopf mit dem Symbol  betätigen, bis sich das Gas entzündet. Durch das Schauloch am 

Backofenboden kann die Flamme überprüft werden, nach einigen Sekunden den Drehschalter auslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist die Durchführung zu wiederholen. Nun den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Zum Ausschalten des Backofens ist der Drehschalter bis auf Position 0 nach rechts zu drehen.

Achtung: -Am Ofenboden befindet sich eine Etikette , die zeigt an, dass die Ofenfläche während des Betriebs wird sehr heiss. Verhalten sich infolgedessen.
-Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür **nicht** offen bleiben, da ansonsten die Drehschalter und das Schutzblech überhitzt und beschädigt werden können.

D

A

C

E

T

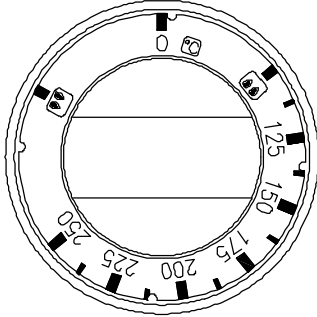
H


ZÜNDEN DES GAS-GRILLS


Wichtiger Hinweis: Der Betrieb des Grills darf nur bei halboffener Backofentür erfolgen.

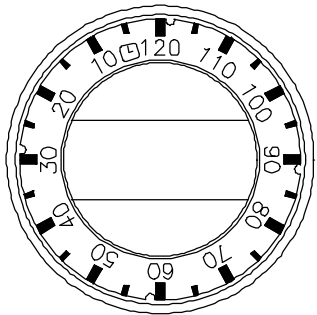
Zum Lieferumfang gehört auch ein Schutzblech, welches unter der Bedienungsblende befestigt wird, um diese vor Überhitzung zu bewahren (siehe Seite 6, Abb. 11 und 12).

Das Schutzblech nur abnehmen, wenn es abgekühlt ist. Der Rost wird während des Betriebs sehr heiß: beim Abnehmen des Rostes sind Handschuhe anzuziehen, um Verbrennungen zu vermeiden.




Um den Grill einzuschalten, den Drehschalter von Position "0" nach rechts auf Position  drehen (siehe Abb.), den

Drehschalter eingedrückt halten und gleichzeitig den Druckknopf mit dem Symbol  betätigen, bis sich das Gas entzündet. Nach dem Zünden ist der Drehschalter einigen Sekunden eingedrückt zu halten, um das Erhitzen des Thermoelements zu ermöglichen. Sollte die Flamme erlöschen, ist die Durchführung zu wiederholen. Um den Brenner des Grills auszuschalten, ist der Drehschalter auf Position 0 zu stellen.



Hinweise: Die Herde mit Gasbackofen sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, dem eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den entsprechenden Drehknopf nach rechts drehen bis der Anzeiger auf der gewünschten Zeit zwischen 0 und 120 Minuten steht (siehe Abb.). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Um den Brenner des Grills auszuschalten, ist der Drehschalter auf Position 0 zu stellen.

BELEUCHTUNG DES GAS BACKOFENS

Um die Lampe des Backofens einzuschalten, den Drehknopf zur Betätigung des Ofens auf das Symbol  drehen. Auf diese Weise können die Speisen während des Garens überwacht werden, ohne die Backofentür zu öffnen.

D

A

C

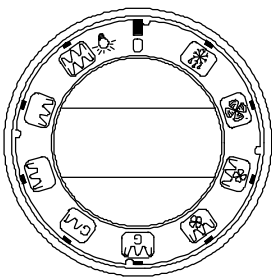
E

T

H

ZÜNDEN UND TEMPERATUREINSTELLEN DES ELEKTRO-BACKOFENS

Zum Zünden des Backofens ist der Wahlschalter (siehe Abb.) nach rechts oder links auf die gewünschte Temperatur einstellen:



Ober- und Unterhitze Heizwiderstand W2800

Unterhitze Heizwiderstand W1750



Minigrill Heizwiderstand W1050



Grill Heizwiderstand W2000



Grill+Oberhitze Heizwiderstand

(Maxigrill) W3050



Maxigrill+Ventilator W3050



Unterhitze Heizwiderstand+Ventilator W1750

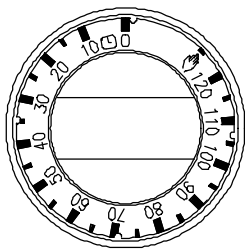


Runder Heizwiderstand+Ventilator W2800

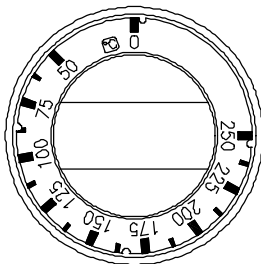


Schnelle Auftauung / /

Die Kontrollleuchte grün anzündet und zeigt an, das das Gerät unter Spannung steht.

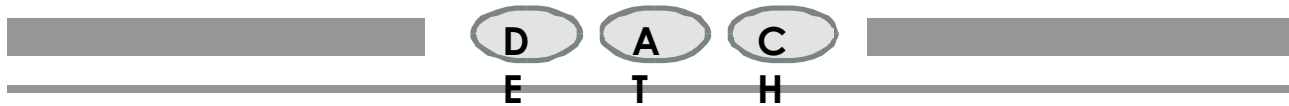


Nach Auswahl der Garart, den Drehknopf des Timers (siehe Abbildung), nach links auf das Symbol "manuell" einstellen, oder nach rechts auf die gewünschte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten positionieren. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich gleichzeitig ab.



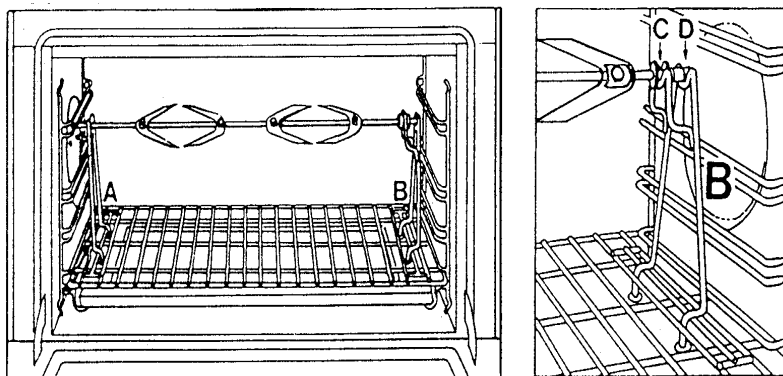
Nach Einstellen der Garzeit, den Thermostatknopf (siehe Abbildung), nach rechts auf die gewünschte Temperatur zwischen 0 und 250°C einstellen. Die Kontrollleuchte weiss zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht. Beim Erlöschen der Kontrollleuchte ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Während des Grillens ist es notwendig, die **Ofentür geschlossen** zu halten. Den Thermostatknopf auf die Position 200°C einstellen.



BELEUCHTUNG DES ELEKTRO-BACKOFENS

Die Innenbeleuchtung des Ofens erfolgt automatisch durch Drehen des Wahlschalters auf irgendwelcher Position. Auf diese Weise können die Speisen während des Garens überwacht werden, ohne die Backofentür zu öffnen.



DREHSPIESS

Die Herde mit Elektro-Backofen sind mit einem Drehspeiss ausgestattet. Die Halterungen A und B (siehe Abbildung) in die auf der Fettpfanne vorbereiteten Löcher einsetzen, die Rille der Stange auf dem Sitz D auflegen und den Grillrost in die erste Schiene unten im Ofen einschieben; nun die Stange in die Öffnung des Drehspeisses einführen



ANLEITUNGEN ZUR ABGASLEITUNG

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Abgasleitung für Geräte des Typs "A" muß über eigene Dunstabzughauben oder ähnliche Vorrichtungen geführt werden, die an einen betriebssicheren Kamin oder direkt ins Freie geschlossen werden. (**Natürliche Abgasleitung**) Abb. 1

Anderenfalls ist der Gebrauch eines direkt ins Freie führenden Luftabsaugers genehmigt, (**Erzwungene Abgasleitung**) Abb. 2, dessen Leistungsfähigkeit nicht unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinken darf.

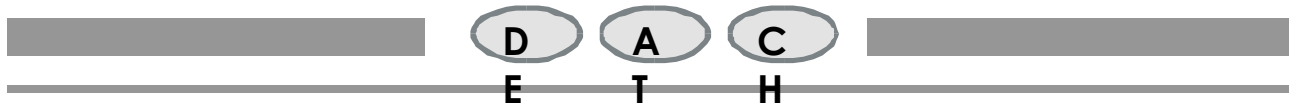
Bei erzwungener Abgasleitung

Die Gaszufuhrleitung des Gerätes muß dieser Abgasleitung direkt unterworfen werden und muß dann unterbrochen werden, wenn die Leistungsfähigkeit dieser unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinkt.

Die erneute Gaszufuhr an das Gerät darf nur händisch erfolgen.

NATÜRLICHE ABGASLEITUNG Abb. 1

ERZWUNGENE ABGASLEITUNG Abb. 2



REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Zur Reinigung darf das Gerät von außen keinesfalls mit einem direktem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Jeden Abend, nach Betriebsende, muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach Außerbetriebnahme des Gerätes gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine lange Haltbarkeit.

Vor Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile werden mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel gereinigt, gründlich gespült, um jeglichen Spülmittelrückstand zu entfernen und mit einem sauberen Lappen trockengewischt. Es dürfen keine scheuernden oder korrosiven Mittel verwendet werden.

Die emaillierten Ofenroste (Pfannenträger) werden mit Seifenwasser gereinigt.

Hinweise für die Reinigung spezifischer Teile:

- Brenner: den Deckel, den Flammenteiler und die Halterung abnehmen, diese in heißes Wasser legen und gründlich reinigen; es ist darauf zu achten, daß kein Schmutz in den Brenner eindringt, da die Düse verstopfen kann.
- Backofen: die Reinigung des Backofens wird erleichtert, indem der Rost abgenommen wird.

Wichtiger Hinweis: Außer der regelmäßigen Reinigung und Wartung der Geräte ist es nützlich, die Anlage mindestens einmal jährlich von einem Installateur überprüfen zu lassen. Dazu ist es ratsam, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL

Den Hahn der Gaszufuhrleitung schließen, die Spannung mittels bauseits befindlicher Vorrichtung unterbrechen und den technischen Servicedienst benachrichtigen.

MASSNAHMEN BEI LÄNGERER AUSSERBETRIEBSETZUNG

Den Gashahn schließen, die Spannung unterbrechen und das Gerät laut oben genannten Anweisungen reinigen.

D

A

C

E

T

H

KOCHEN MIT DEM GAS OFEN

ART DER SPEISE	TEMPERATUR (°C)	GARZEITEN (Minuten)	ART DER SPEISEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEITEN (Stunden)
Torten und Kuchen			Fleisch		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 Kg.)	160	3-4 1/2
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 Kg.)	160	4-4 1/2
Biskuittorte	150	20-30	Ente (2-4 Kg.)	170	1 1/2-2 1/2
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2 1/2-3 Kg.)	170	2-2 1/2
Savoikuchen/Biskuitrolle	160	30-40	Schmorbraten (1-1 1/2 Kg.)	160	3-3 1/2
Schokoladenkuchen	170	40-50	Lammkeule	160	1-1 1/2
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 Kg.)	160	1-1 1/2
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	160	1-1 1/2
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1 1/2 Kg.)	170	1-1 1/2
Blärrerteig	200	15-20	Fisch	200	15-25
Mürbeteigkuchen	200	15-20			Minuten

GARZEITEN MIT DEM GAS-GRILL

	GARZEIT (Minuten)	Position des Grillrostes
Koteletts (Kg.0,5)	25	1. Schiene
Würste	15	2. Schiene
Grillhähnchen (Kg.1)	60	3. Schiene
Kalbsbraten am Speiß (Kg.0,6)	50	--
Brathähnchen am Spiess (Kg1) 60 Min.	60	--

Als 1. Schiene versteht sich die höchste Position

Die Garzeiten können je nach Art der Lebensmitteln ihrer Konsistenz und ihrer Grösse variieren. Bei der ersten Garung empfiehlt es sich daher, die kürzeren angegebenen Garzeiten zu wählen und diese anschliessend, falls notwendig, zu erhöhen.

D

A

C

E

T

H

GARTABELLE DES ELEKTRO-OFENS

Art der Speisen	Nr. Rost- stufe von unter	Gewicht kg	Temperatur °C	Garzeit min.
Mehlspeisen				
• Mit geschlagenem Teig in Backform	1-3	1	175	60
• Mit geschlagenem Teig ohne Backform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Totenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit feuchter Füllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	45
• natürlich aufgehender Teig	1-3	1	175	50
Keks	1-3-4	0,5	160	30
Fleisch				
Braten am Grill geröstet				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roast beef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
Braten in der Backform				
Kalb	1-3	1	160	80
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
Schmorbraten				
Rindsschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Schnitzel, Kabeljau, Seehecht,	1-3	1	180	30
Seezunge	1-3	1	180	45
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3		180	20
Austern				
Gebackenes				
Überbackene Pasta asciutta	1-3	2	185	60
Überbackenes Gemüse	1-3	2	185	50
• süße und gesalzene Soufflés	1-3	0,75	180	50
• Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Auftauen				
Fertige Gerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

1. Die Garzeit versteht sich ohne Vorheizen des Ofens, außer der mit Sternchen bezeichnet.
2. Die Angabe der Stufen in der Tabelle bezieht sich auf die bevorzugte Garung auf mehreren Schichten.
3. Die Garzeit bezieht sich auf die Garung auf einer einzigen Stufe, für mehrere Schichten müssen die Schichten von 5-10' erhöht werden.
4. Für Rinds-, Kalbs-, Schweins- und Truthahnbraten mit Knochen oder gerollt muß die Garzeit um 20' erhöht werden.