

Thinking of you

 **Electrolux**

GH L3-4.5 (GH L30-4.5)

.....
DE GASHERD

.....
BENUTZERINFORMATION



Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Sicherheitsinformationen	2	Kochtabellen	12
Sicherheitshinweise	3	Kochmulde - Reinigung und Pflege	16
Gerätebeschreibung	7	Backofen - Reinigung und Pflege	17
Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Was tun, wenn ...	19
Kochfeld - Täglicher Gebrauch	8	Technische Daten	20
Backofen - Täglicher Gebrauch	9	Entsorgung	21
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise	11	Garantie, Garanzia, Guarantee	22
Backofen - Praktische Tipps und Hinweise	11		

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

⚠️ Warnung! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: CH

MONTAGE



Warnung! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angeschlossen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- 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.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Elektrischer Anschluss



Warnung! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.

Gas-Anschluss

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- 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 eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.


GEBRAUCH



Warnung! Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.


- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Backofenzubehörs und des Herd- und Kochgeschirrs wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol

enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.


 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem

Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

REINIGUNG UND PFLEGE

 **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.


INNENBELEUCHTUNG

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.

 **Warnung!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

ENTSORGUNG

 **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

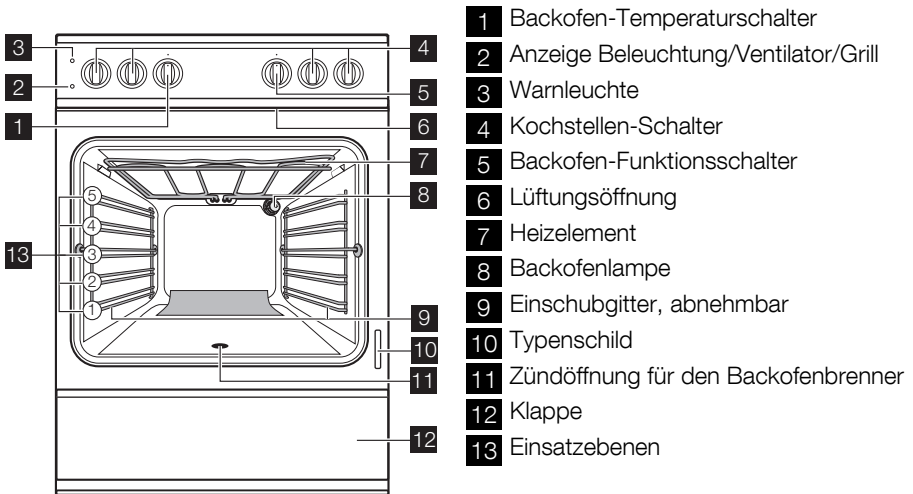
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

KUNDENDIENST

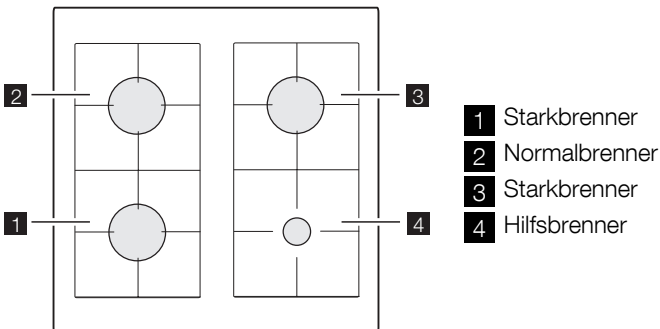
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den Kundendienst. Wir empfehlen nur Originalersatzteile zu verwenden.

GERÄTEBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

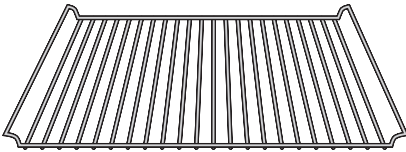


AUSSTATTUNG DES KOCHFELDS



ZUBEHÖR

**ROST - FÜR GESCHIRR,
KUCHENFORMEN, BRATEN.**



**FLACHES BACKBLECH - FÜR KUCHEN
UND PLÄTZCHEN.**



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

i Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

! **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

TYPENSCHILD

- Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Bei einigen Modellen kann es sich auch an der Rück- oder Oberseite befinden.
- Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Gerät. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.

AUFHEIZEN

Stellen Sie die Höchsttemperatur für den Backofen ein und heizen Sie den leeren Backofen 1 Stunde lang auf. Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Garraums. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

ERSTE REINIGUNG

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

KOCHSTELLEN-SCHALTER

Symbol	Beschreibung
●	keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
🔥	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
🔥	minimale Gaszufuhr

i Zünden Sie den Brenner immer vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs.

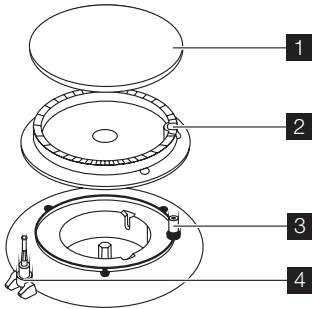
So zünden Sie den Brenner:

1. Drücken Sie den Knopf des Brenners, den Sie zünden möchten, vollständig hinein und drehen Sie ihn auf die höchste Stufe 🔥 . Wenn Sie den Knopf drücken, schaltet sich der Funkengenerator automatisch ein.
2. Halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird das Thermelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie gewünschte Kochstufe ein, sobald die Flamme regelmäßig brennt.

ZÜNDEN DES BRENNERS

! **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.

- i** Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, prüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel richtig sitzen.



- 1** Brennerdeckel
2 Brennerkrone
3 Zündkerze
4 Thermoelement

- !** **Warnung!** Der Knopf darf höchstens für 15 Sekunden gedrückt werden. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wichtig! Sie können den Brenner auch ohne elektrische Zündvorrichtung anzünden

(z. B. wenn der Herd nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist). Führen Sie dazu die Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Kochstellen-Schalter 10 Sekunden lang und drehen Sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.

- i** Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.
- i** Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

- !** **Warnung!** Drehen Sie die Flamme immer zuerst zurück oder schalten Sie sie aus, bevor Sie den Topf herunternehmen.

- !** **Warnung!** **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 Topfträger stellen.

BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

KOCHEN MIT DEM GASBACKOFEN

Zündung des Backofenbrenners:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Drücken Sie den Backofen-Temperaturschalter und stellen Sie ihn auf die höchste Stufe. Halten Sie ihn mehrere Sekunden gedrückt, aber nicht länger als 15 Sekunden. Lassen Sie ihn erst los, wenn die Flamme angeht. Durch den Druck auf den Backofen-Temperaturschalter erfolgt die Zündung mit dem Funkengenerator automatisch.

- i** Zündet der Backofenbrenner nicht oder erlischt die Flamme versehentlich:

- Lassen Sie den Backofen-Temperaturschalter los und stellen Sie ihn auf die „Aus“-Stellung.
- Öffnen Sie die Backofentür.
- Wiederholen Sie den Zündvorgang nach einer Minute.

Manuelle Zündung:

Im Fall eines vorübergehenden Stromausfalls:

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Halten Sie die Flamme an die Öffnung im Boden des Garraums.

3. Drücken Sie gleichzeitig den Backofen-Temperaturschalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.
4. Halten Sie nach dem Zündvorgang den Schalter noch ca. 15 Sekunden gedrückt.

Nach der Zündung:

1. Lassen Sie den Backofen-Temperaturschalter los.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Drehen Sie den Backofen-Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur.

i Sie können den Gasbackofen und den elektrischen Grill nicht gleichzeitig verwenden.



BACKOFENFUNKTIONEN

Mit dem Backofen-Funktionsschalter (siehe „Gerätebeschreibung“) stellen Sie den Backofen auf die gewünschte Garfunktion ein.

Für die Auswahl einer Backofen-Funktion drehen Sie den Funktionsschalter nach rechts auf das Symbol für die gewünschte Funktion (siehe nachstehende Tabelle).

Sicherheitsvorrichtung des Backofens:

Der Backofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet, das die Gaszufuhr unterbricht, wenn die Flamme ausgeht.

Backofenfunktion		Beschreibung
	Kontrolllampe	Zur Beleuchtung des Ofeninnenraums, z. B. zum Reinigen.
0	Position AUS	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.

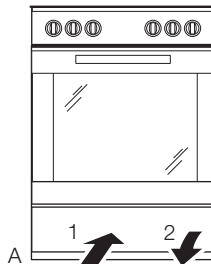
KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

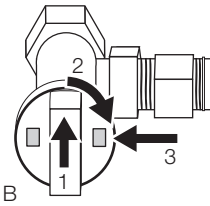
BEI GASGERUCH:

1. Zünden Sie kein Feuer an und rauchen Sie nicht.
Betätigen Sie keine Elektroschalter und keine elektrischen Geräte usw.
Benutzen Sie kein Telefon in dem Haus, in dem Sie sich befinden.

2. Schließen Sie den Hauptgashahn und alle Brennerregler, und nehmen Sie sonst keine weiteren Maßnahmen am Herd vor!
A) Drücken Sie die untere Klappe nach innen (1) and öffnen Sie (2):



- B) Drücken Sie innen auf den Hauptgashahn (1) und schließen Sie ihn, indem Sie ihn nach rechts drehen, bis Sie den Widerstand (2) spüren. Beide Anzeigen auf dem Hahn wechseln von grün nach rot (3):



- Öffnen Sie alle Türen und Fenster und lüften Sie den Raum. Rufen Sie den Gas-Notdienst von einem Telefon außerhalb des Hauses (am besten den Electrolux Kundendienst) an. Rufen Sie keine Hausbewohner über das Telefon an und klingeln Sie nicht an den Türen.

KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

ENERGIE SPARENDES KOCHEN

- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

i Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe des Brenners entspricht.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	140 mm - 200 mm
Normalbrenner	100 mm - 180 mm
Hilfsbrenner	100 mm - 160 mm

BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

! **Warnung!** Auch beim Grillen stets mit geschlossener Backofentür garen.

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Brot/Hefegebäck und Biskuitkuchen fallen in sich zusammen.	Ist die Backofen-Temperatur zu niedrig, kann der Teig hoch gehen, erneut zusammenfallen und flach bleiben.	Prüfen Sie die eingestellte Temperatur an Hand der Empfehlungen in den Tabellen oder Rezepten.
Brot/Hefegebäck und Biskuitkuchen fallen in sich zusammen.	Brot/Hefeteig ist nicht richtig gegangen. Eine zu lange Gehdauer nach dem Ausrollen kann zu einem flachen Ergebnis führen. Brot/Hefeteig muss bei Zimmertemperatur an einer geschützten Stelle (kein Zug) gehen. Der Teig muss nach einem leichten Druck auf die Oberfläche gleich wieder in die ursprüngliche Form zurückgehen.	Prüfen Sie die Gehdauer an Hand der Empfehlungen in den Rezepten.
Brot/Hefegebäck und Biskuitkuchen fallen in sich zusammen.	Nicht genug Hefe oder Backpulver im Teig.	Lesen Sie im Rezept nach, ob Sie die richtige Menge genommen haben.
Brot/Hefegebäck und Biskuitkuchen fallen in sich zusammen.	Ist die Fett-/Flüssigkeitsmischung zu heiß, kann dies die Hefe in ihrer Wirkung zerstören.	Die richtige Temperatur für die Flüssigkeit für frische Hefe beträgt 37 °C; näheres für Trockenhefe entnehmen Sie bitte den Angaben auf der Packung.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Brot/Hefengebäck und Biskuitkuchen werden trocken.	Nicht genug Flüssigkeit, zu viel Mehl oder der falsche Typ Mehl können zu ausgetrocknetem Teig führen.	Lesen Sie im Rezept nach, ob Sie die richtige Menge Mehl und Flüssigkeit genommen haben.
Brot/Hefengebäck und Biskuitkuchen werden trocken.	Ist die Backofen-Temperatur zu niedrig, muss das Backgut viel länger im Backofen bleiben, um durch zu sein, und kann daher austrocknen.	Prüfen Sie, ob Sie die richtige Temperatur gewählt haben.
Kuchen und Ofengerichte sind zu stark gebräunt.	Ist die Backofen-Temperatur zu hoch, können Kuchen und Ofengerichte zu stark bräunen, bevor sie gar sind.	Prüfen Sie, ob Sie die richtige Temperatur gewählt haben.
Kuchen und Ofengerichte sind zu stark gebräunt.	Das Gargut bzw. der Kuchen ist zu hoch im Backofen eingestellt und bekommt dadurch zu viel Hitze ab, wenn Ober- und Unterhitze verwendet werden, und es tritt der gegenteilige Effekt ein, wenn das Gargut bzw. der Kuchen auf einer zu niedrigen Einschubebene eingesetzt wurde.	Lesen Sie in der Tabelle oder im Rezept nach, ob Sie die richtige Position genommen haben.
Kuchen und Ofengerichte sind zu blass.	Alufolie, ein Backblech oder eine Fettpfanne unten im Backofen blockieren das untere Heizelement.	Stellen Sie sicher, dass der Boden des Backofens frei ist.
Kuchen und Ofengerichte sind zu blass.	Hellere Backformen ergeben hellere Kuchen als dunklere Backformen.	Verwenden Sie dunklere Backformen.

i Tipps zum Braten/Backen:

- Setzen Sie das Backblech als Auffangschale in die erste Einschubebene.
- Backofen 10 Min. vorheizen.
- Die Angaben gelten für 1 kg Gargut.
- Braten Sie Fleisch vor dem Garen in der Pfanne an.

- Backofen 3 Min. vorheizen.
- Grillzeiten pro Seite des Grillgutes: Seite 1 / Seite 2

i Tipps zum Einkochen:

- Das Blech muss auf der untersten Ebene sein.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

i Tipps zum Grillen:

- Schieben Sie das Kuchenblech als Auffangschale in die oberste Einschubebene.

KOCHTABELLEN

Fleisch, Wild (ohne Grill)

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Schweinebraten – 1 kg	190	80-90	3
Kalbsbraten – 1 kg	190	70-85	3
Rinderbraten – 1 kg	190	85-95	3

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Hackbraten – 1 kg	200	75-80	2
Tessinerbraten (mit Speck) – 1,2 kg	200	65-75	2
Rinderbraten – 1 kg	210	25-30	2
Hirschbraten	190	60-70	2

Geflügel, Fisch (ohne Grill)

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Chicken Nuggets (Alufolie auf das Blech legen!)	250	13-16	3
Hähnchen, 1 – 1,2 kg	210	40-50	2
Ente, 1,5 – 2 kg	180	65-75	2
Gans, 3 kg (tiefes Kuchenblech)	180	140-190	1
Truthahn, 4,5 – 5,5 kg (tiefes Kuchenblech)	160	210-230	2
Forelle in Alufolie, 300 g (starke Folie)	190	25-30	3
Forellenfilets à 200 g	190	20-25	2

Kuchen, Cupcakes, Torten – Bisquit, Vorteig oder Sahnemischungen

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Biskuitkuchen	190	25-30	3
Biskuitrolle	220	8-10	4
Gugelhupf	190	50-60	2
Apfelkuchen (Rührteig)	190	40-50	3
Rum-, Orangen- oder Rüeblischnitten	210	20-25	3
Marmorkuchen	180	60-70	2
Tirolerkuchen	190	60-70	2
Kokoskuchen	170	60-65	3
Süßer Zucchettikuchen	190	50-60	2
Walnusskuchen	170	50-60	2
Crementorte / Käsekuchen (nach 90 Minuten den Backofen ausschalten und den Kuchen weitere 10 Minuten im Ofen lassen).	180	90	3

Süßes aus aller Welt

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Amerikanischer Bananenkuchen	180	70	2
Kokoskuchen Itaparica (Brasilien)	180	50-60	3
Linzertorte (Österreich)	180	30-40	3
Sachertorte (Österreich)	180	65-70	3

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Savarin (Frankreich)	180	25-30	3

Christstollen/Weihnachtskuchen

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Mailänder Gebäck und leichtes Buttergebäck	190	10-15	4
Trockenes Gebäck	160	15-20	3
Lebkuchen oder Honigkuchenteig	180	15-20	3
Chräbeli oder Springerle (vor dem Backen über Nacht auf dem Blech trocknen)	160	15-20	3

Kleine Backwaren – Mürbeteigtörtchen, Plätzchen, Meringen

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Kleingebäck	210	30-40	3
Mürbeteigböden für Torten	190	20-25	3
Mürbeteigtörtchen	190	20-25	3
Vogelnester	180	20-25	3
Mandelgebäck	200	20-25	4

Tortenböden und Gebäck

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Streubelteig, Blätterteig mit frischen Früchten + Pudding	200	45-50	4
Streubelteig, Blätterteig mit gefrorenen Früchten + Pudding	220	45-50	3
Französische Wähe (ohne Guss)	230	30-40	3
Quiche	210	35-45	2
Pilzflan	230	25-35	3
Broccoli / Lauchpastete	200	40-50	3
Überraschungspastete	200	40-45	3

Blätterteig

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Kanapees	220	10-15	4
Schinkengebäck	220	20-28	4
Gebäck aus Blätterteig	220	20-25	3
Schweinsfilet im Teig	200	40-45	3
Würstchen im Teig	220	20-25	4

Hefengebäck – Kuchen, Brote und Pizza

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Hefekranz	190	30-40	3
Bienenstich (tiefes Kuchenblech)	180	20-25	4
Gugelhupf	180	50-60	2
Hefezopf	210	30-40	3
Weggli	210	15-20	3
Brot je nach Größe	220	40-50	3
Brötchen	220	18-20	3
Schinken im Brotteig 1 kg	180	110-120	2
Frischback-Brötchen	250	5-6	2
Frischback-Gebäck	220	5	2
Pizza (Original Kuchenblech)	250	9-20	2
Pizza (Schamottplatte – 20 Min. vorheizen)	250	10-14	2

Toast, Aufläufe, Gratins

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Toast Hawaii	240	10-15	2
Toast Champignon	240	10-15	2
Nudelaufauf	200	50-60	2
Kirschenauflauf (2 l Form)	200	35-45	3
Kartoffelgratin	220	50-60	2
Tomaten mit Käse gratiniert	200	25-30	3
Eis mit Meringuemasse überbräunen	240	10-15	2

Gemüse, Reis, Mais – als Beilagen

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Mais, zugedeckt	200	30	2
Reis, zugedeckt	200	30	2
Ofen-Frites (blanchiert)	230	30-40	3
Ofen-Frites (roh)	230	30-40	3
Ofenkartoffeln/ Bratkartoffeln	230	30-40	3
Herzoginkartoffeln	220	20-25	4

Schweizer Spezialitäten

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Prättigauer Pitte (Bündnerland)	180	35-45	3
Birnbrot (Ostschweizerisch)	200	45-50	3
Aargauer Rüeblitorte	180	40-45	3
Glerner Pastete	200	35-40	3

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Magenbrot	180	18-25	3

Pikantes aus aller Welt

Speise	Temperatur [°C]	Zeit [Minuten]	Ebene für 1 Blech
Musaka (Griechenland)	180	45-50	2
Lasagne (Italien)	200	50-60	2
Gefüllte Paprika (Ungarn)	200	80-90	2


GRILLEN


Speise	Zeit [Minuten]		Ebene für 1 Blech
	Seite 1	Seite 2	
2 - 4 Schweinekoteletts	9	8	4
Filetssteak	6	5	5
2 Hähnchenhälften	17	16	2
Grillwürstchen bis 6 Stück	6	4	4
Grillschnecken bis 4 Stück	9	6	4


EINKOCHEN

Speise	Einkochtemperatur [°C]	Einkochzeit			Ebene für 1 Blech	
		Bis zum Perlbeginn	Zusätzliche Einkochzeit	Stehzeit (Backofen AUS)		
Beerenobst	z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150-160	35-45	-	-	1
Beerenobst	unreife Stachelbeeren	150-160	35-45	15	-	1
Steinobst	z.B. Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Quitten, Zwetschgen	150-160	35-45	15	-	1
Gemüse	Karotten	150-160	50	15	60	1
Gemüse	Mixed Pickles	150-160	50	15	-	1
Gemüse	Kohlrabi, Erbsen, Spargel	150-160	50	80-120	45-60	1

KOCHMULDE - REINIGUNG UND PFLEGE

 **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

 **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

 **Warnung!** Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Säuren, da diese das Gerät beschädigen können.

- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und -kronen mit warmen Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.
- Die Topfträger sind **nicht** spülmaschinenfest und müssen **von Hand** abgewaschen werden.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte der Brenner befinden, damit diese richtig funktionieren.
- **Setzen Sie die Topfträger vorsichtig ein, um die Kochfeldoberfläche nicht zu beschädigen.**

Für eine einfachere Reinigung des Kochfelds, können Sie die Topfträger entnehmen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung des Kochfelds wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben. Setzen Sie die Topfträger vorsichtig ein, um die Glasabdeckung nicht zu verkratzen. Wenn Sie die Topfträger von Hand waschen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab.

i Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktion des Geräts nicht.

BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Verwenden Sie dazu einen speziellen Reinigungsschaber für Glaskeramik. Setzen Sie den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche an und entfernen Sie Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.
 - **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest; sie müssen **von Hand** gereinigt werden. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfhalter nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben
3. Am Ende **das Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.**

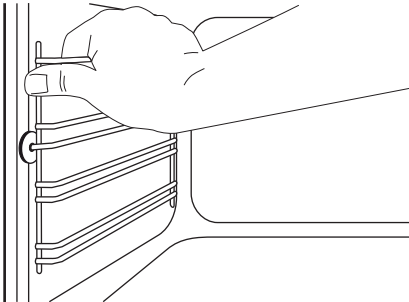
REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gaszufuhrrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

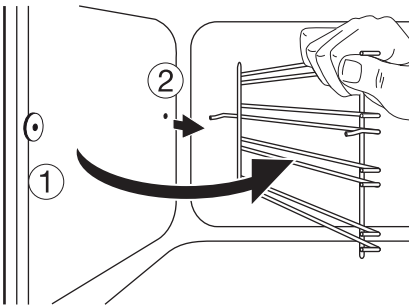
EINSCHUBGITTER

Abnehmen der Einschubgitter

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



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- i** Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

ENTFERNEN DES HEIZELEMENTS

Zur Reinigung des Backofeninnenraums können Sie das Heizelement ausbauen. Führen Sie in diesem Fall die Reinigung wie folgt aus:

- !** **Warnung!** Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Heizelemente berühren können! Es besteht Verbrennungsgefahr!

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.

2. Ziehen Sie das Heizelement aus der Steckverbindung und nach vorne.
3. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. **Achten Sie beim Einsetzen des Heizelements auf einen guten Sitz in der Steckbuchse.**

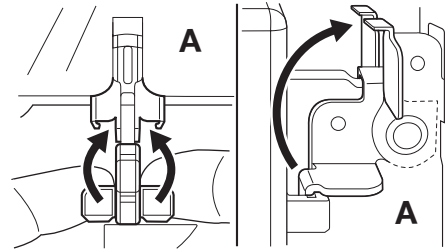
OFENTÜR

Hängen Sie die Backofentür aus, um sie zu reinigen.

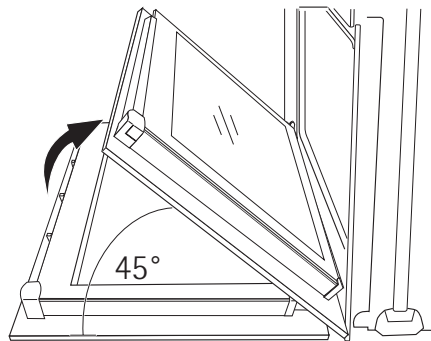
- !** **Vorsicht!** Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren ganz hoch.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 45°).

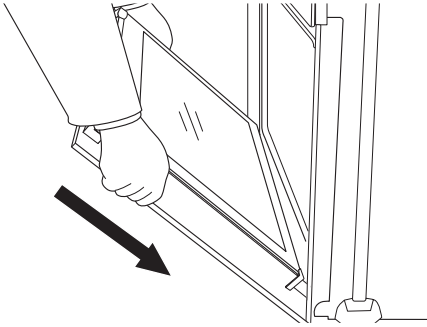


4. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.

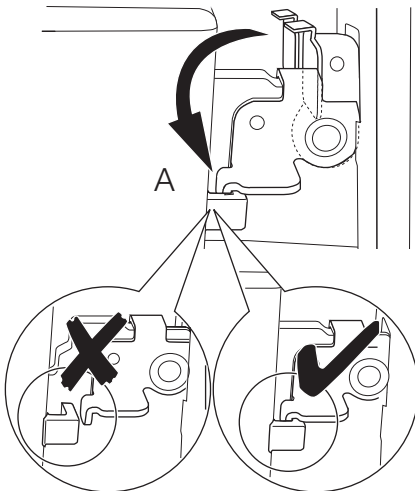
- i** Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Einhängen der Backofentür

1. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen seitlich an und halten Sie sie in einem Winkel von ca. 45°. Stellen Sie die Kerben der Türunterseite auf die Scharniere des Backofens. Lassen Sie die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten.



2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Klappen Sie die Klemmhebel (A) der beiden Türscharniere nach unten in ihre ursprüngliche Stellung.



4. Schließen Sie die Backofentür.

i Geräte mit Edelstahlfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf dieselbe Weise.

BACKOFENLAMPE

! **Warnung!** Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
 - Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.
- i** Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/ Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

WAS TUN, WENN ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Kein Strom.	Prüfen Sie die Sicherung in der Hausinstallation.
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Brennerdeckel und Brennerkro- ne sitzen nicht richtig.	Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel und die Bren- nerkro-ne richtig sitzen.
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Anzünden.	Thermoelement ist nicht ausrei- chend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekun- den lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt un- gleichmäßig.	Speisereste an der Brennerkro- ne.	Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkro-ne nicht durch Speisereste verunreinigt ist.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungs- kasten hat ausgelöst.	Kontrollieren Sie die Sicherung. Falls die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektri- ker.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht einge- schaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellun- gen.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlam- pe aus.
Überhitztes Backofenkühlsys- tem (die Warnleuchte leuchtet).	Die Innenbelüftung ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kun- dendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie Speisen nach Be- endigung des Gar- oder Back- vorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.

⚠️ Warnung! Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihnen schnell und korrekt

geholfen werden kann. Sie finden die Daten auf dem Typenschild (siehe „Gerätebeschreibung“)

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S.N.)

i Hinweis für Geräte mit Edelstahlfront:

Wird die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang geöffnet, kann das Türglas beschlagen.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	
Höhe (Garraum)	310 mm

Abmessungen	
Tiefe (Garraum)	440 mm
Breite (Garraum)	400 mm
Backofenkapazität	55 l
Herdgewicht (netto)	39 kg
Gesamtleistung Herd/Backofen	
Starkbrenner (72 mm)	420 W - 2400 W
Normalbrenner (72 mm)	420 W - 1800 W
Zusatzbrenner (55 mm)	330 W - 1000 W
konventionell (Gas)	2600 W
Infrarotgrill (elektrisch)	1900 W
Kühlgebläse (elektrisch)	47 W
Backofen-Beleuchtung (elektrisch)	1 x 25 W
Gesamtanschlusswert	2000 W
Netzanschluss	AC 230V ~50 Hz
Gesamtgaswerte	10200 W / 741 g/h

ENTSORGUNG

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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.sens.ch.



Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.




Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Prévèrenge Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, 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, unsachge-rechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de

l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manieiment ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

