



## Viva L Baking Compartment

TILLÆGSMANUAL (DK)  
ZUSÄTZLICHE ANLEITUNG (DE)  
ADDITIONAL MANUAL (UK)  
MANUEL ADDITIONNEL (FR)  
TILLEGGSBOK (NO)  
KOMPLETTERANDE MANUAL (SE)  
LISÄOHJEKIRJA (FIN)  
AANVULLENDE HANDLEIDING (NL)

**RAIS**  
ART OF FIRE

**attika**  
FEUERKULTUR

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen RAIS/ATTIKA-Produkt. Diese Anleitung erklärt Ihnen, wie Sie den Viva L mit integriertem Backfach verwenden.



### TEMPERATUR

Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden und Einlegen von Holz in den Ofen, wie in der Bedienungsanleitung des Viva L beschrieben.

Nach einer Stunde hat der Ofen eine Backraumtemperatur von 160 - 180°C und eine Bodenplattentemperatur von 260 - 300°C.

### HINWEIS!

Der direkte Kontakt mit Lebensmitteln ist im Backraum nicht erlaubt. Verwenden Sie daher nur Küchenutensilien, die auch in einem normalen Backofen verwendet werden können, z. B. ein Gestell, ein Backblech, eine Bratpfanne oder ähnliches. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten. Das Backfach kann Kochgeschirr mit den Maßen 30x20 cm oder mit einem Durchmesser von Ø30 cm aufnehmen.

## TÜR

Durch Ziehen am Griff öffnet sich die Tür, die durch Magnete geschlossen gehalten wird.



## HERAUSNEHMEN DES BACKEINSATZES

Wenn der Backofen kalt ist, kann der Backeinsatz zum Reinigen herausgenommen werden. Fassen Sie dazu mit einer flachen Hand von innen an die Oberseite des Einsatzes. Heben Sie den Einsatz zuerst an und ziehen Sie ihn dann heraus.



## OBERE PLATTE

Wenn Sie die obere Platte gerade anheben, können Sie sie abnehmen.





**RAIS A/S**  
Industrivej 20  
DK-9900 Frederikshavn  
Denmark  
[www.rais.com](http://www.rais.com)



**ATTIKA FEUER AG**  
Brunnmatt 16  
CH-6330 Cham  
Switzerland  
[www.attika.ch](http://www.attika.ch)