



Backofen

Gebrauchsanleitung

Oven

Gebruikershandleiding



GM 15120 DA PR-GM 15120 DX PR

DE / NL

485.3022.74/R.AA/29.11.2021/2-2

7759988610-7759988611

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas	5
Elektrische Sicherheit.....	7
Produktsicherheit	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	11
Sicherheit von Kindern.....	11
Altgeräte entsorgen	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12

2 Allgemeine Informationen 13

Geräteübersicht	13
Lieferumfang.....	14
Technische Daten	15
Injektortabelle.....	16

3 Installation 17

Vor der Installation.....	17
Einbauen und Anschließen	20
Gasumstellung	25
Transport.....	27

4 Vorbereitungen 28

Tipps zum Energiesparen.....	28
Erste Inbetriebnahme.....	28
Zeiteinstellung	28
Erstreinigung des Gerätes.....	28
Erstaufheizung	28

5 Bedienung Kochfeld 30

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	30
Kochfeld verwenden	31

6 Bedienung des Backofens 33

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	33
So bedienen Sie den Backofen.....	34
Betriebsarten.....	34
Ofenuhr verwenden	35
Garzeitentabelle.....	36
So bedienen Sie den Grill	37
Garzeitentabelle zum Grillen	38

7 Reinigung und Wartung 39

Allgemeine Hinweise.....	39
Kochfeld reinigen.....	39
Bedienfeld reinigen	40
Backofen reinigen.....	40
Reinigung der Ofentür.....	41
Türinnenscheibe ausbauen.....	42
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	43

8 Problemlösungen 45

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen.

Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.

- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Sicherheit beim Umgang mit Gas

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und

Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 17*
- **VORSICHT:** Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung

der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).

- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum mit einem angemessen angepassten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert und regelmäßig gewartet wird. Der Kohlenmonoxidsensor sollte maximal 2 m vom Produkt installiert sein.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur

Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen.

Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.

- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.

- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten!

Es besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder

Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.

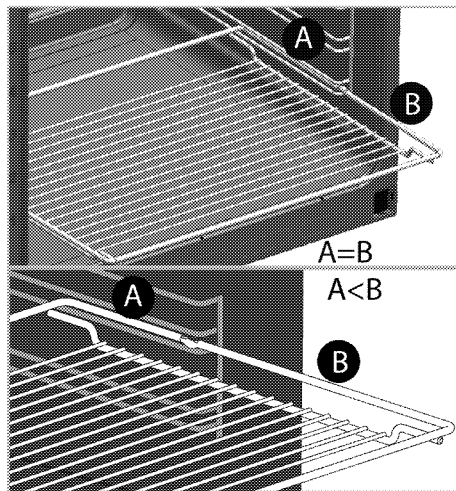
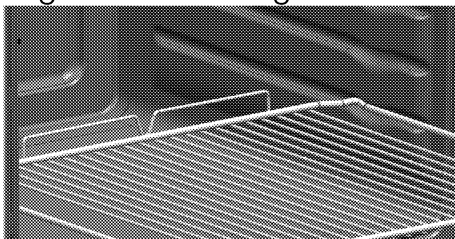
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- (Variiert je nach Produktmodell.)

Rost und Backblech richtig einsetzen

Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.

- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie

Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.

- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder

einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig installiert ist und kein Gas austritt.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische- und/oder Gasprodukte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und

elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

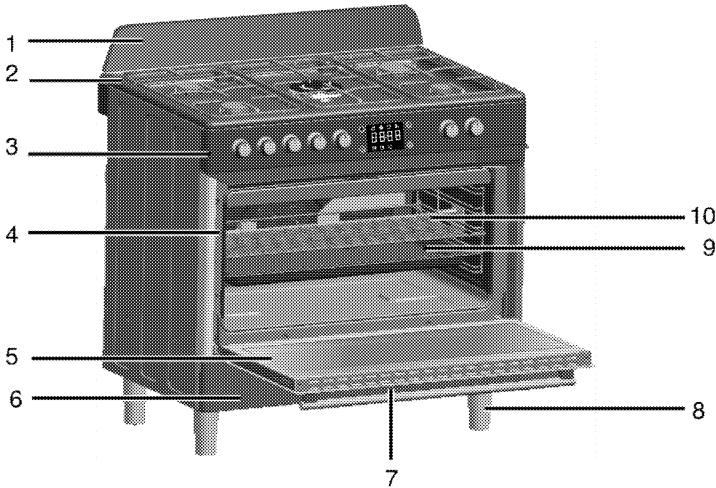
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|----------------------|---------------|
| 1 Spritzwand | 6 Unterteil |
| 2 Brennerplatte | 7 Griff |
| 3 Bedienfeld | 8 Fuß |
| 4 Einschubpositionen | 9 Backblech |
| 5 Backofentür | 10 Gitterrost |



- | | |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Normalbrenner Hinten links | 9 Kurzerinnerung (Das hängt vom Modell ab. Der Timer Ihres Produkts kann 100 oder 90 Minuten betragen. In der Abbildung sind 100 Minuten als Beispiele dargestellt.) |
| 2 Normalbrenner Vorne links | |
| 3 Nebenbrenner Vorne rechts | |
| 4 Schnellbrenner Hinten rechts | |
| 5 Wok-Brenner Mitte | |
| 6 Ofenknopf | |
| 7 Temperaturleuchte | |
| 8 Temperaturknopf | |

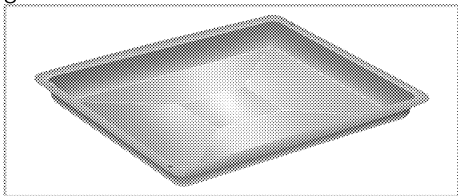
Lieferumfang

i Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

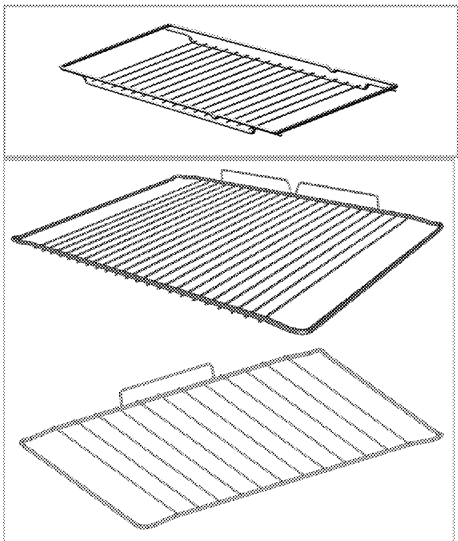
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. Rost

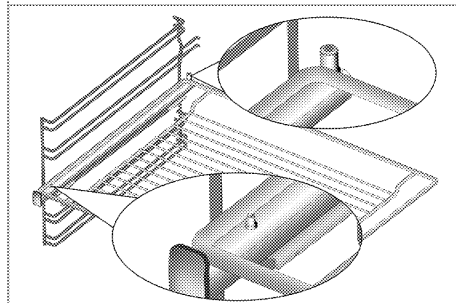
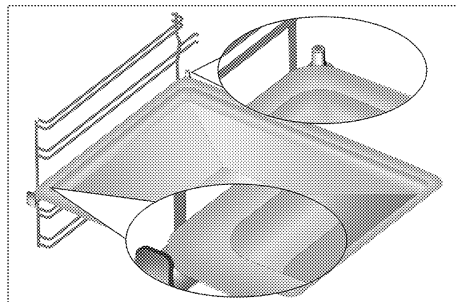
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



4. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

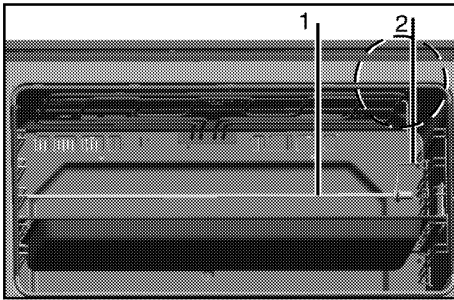
Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



5. Drehspieß

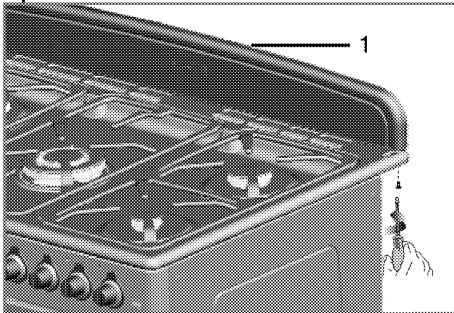
Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Setzen Sie die scharfe Kante des Drehspießes in den Drehspießantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den Drehspießhaken auf der rechten Seite ein.



- 1 Drehspeiß
- 2 Drehspeißhaken

6. Spritzwand



- 1 Spritzwand

Nehmen Sie die Spritzwand aus der Packung; verlieren Sie dabei nicht die beiden Schrauben und Muttern zur Befestigung der Spritzwand am Herd. Platzieren Sie die Spritzwand wie abgebildet.

Fixieren Sie die Spritzwand mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern am Herd. Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, damit es nicht zu Beschädigungen des Herdes oder der Spritzwand kommt.

Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2900 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gasproduktkategorie	BE II 2E+3+/ LU I 2E
Gastyp/Gasdruck	NG G 20/20 mbar
Gasverbrauch gesamt	11.5kW
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck § - alternativ	LPG G 30/28-30 mbar Propan31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Normalbrenner
Leistung	2000 W
Vorne links	Normalbrenner

Leistung	2000 W
Vorne rechts	Nebenbrenner
Leistung	1000 W
Hinten rechts	Schnellbrenner
Leistung	2900 W
Mitte	Wok-Brenner
Leistung	3600 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Umluftofen
Garraumleuchte	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Leistungsaufnahme Grill	2500 W

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	2000 W Hinten	2000 W Vorne links	1000 W Vorne rechts	2900 W Hinten rechts	3600 W Mitte
Gastyp/Gasdruck	links				
G 20/20 mbar	103	103	72	115	147
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96
G 25/25 mbar	103	103	72	115	147
G 31/ 37 mbar	72	72	50	87	96

Sie können die Injektoren, die nicht mit Ihrem Produkt geliefert wurden, beim autorisierten Dienstleister erhalten.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse sind Sache des Kunden.

! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

! Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

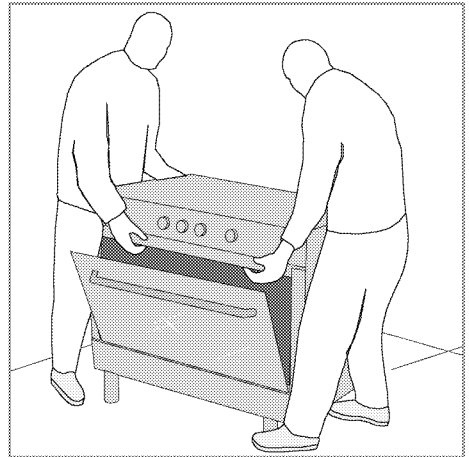
Vor der Installation

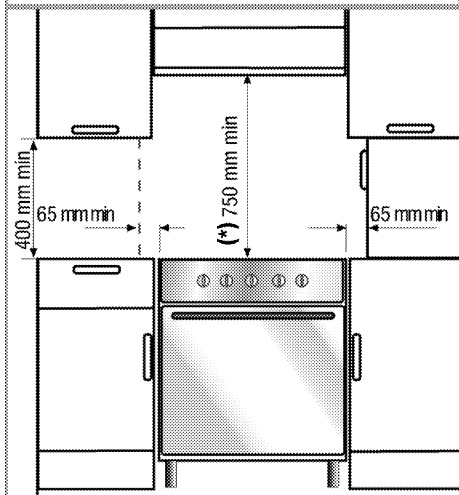
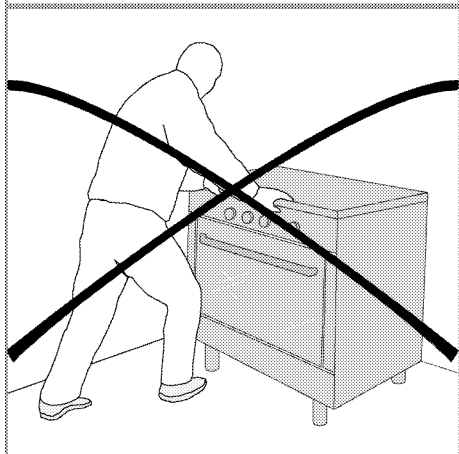
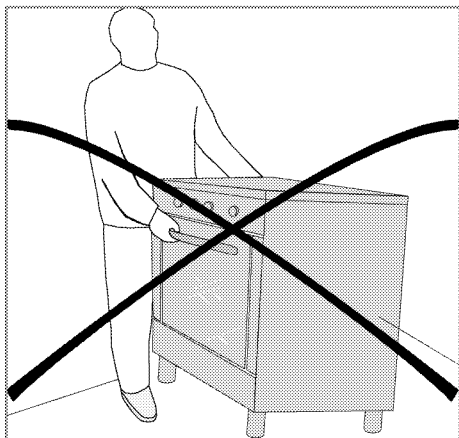
Bitte beachten Sie, dass die Gerätefüße bei der Auslieferung noch nicht angebracht sind. Sorgen Sie daher bitte dafür, dass die Füße wie in der Anleitung beschrieben angebracht werden (siehe *Einbauen und Anschließen*, Seite 20), bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen

Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden. Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.

- Am einfachsten können Sie den Herd bewegen, indem Sie die Vorderseite wie in der Abbildung gezeigt anheben. Öffnen Sie die Tür so weit, dass Sie den „Ofenhimmel“ von unten her gut fassen können; achten Sie dabei darauf, die Heizelemente und andere Teile im Inneren nicht zu beschädigen. Versuchen Sie nicht, das Gerät am Türgriff oder gar an den Knöpfen zu ziehen. Versetzen Sie das Gerät in kleinen Schritten (eventuell vorsichtig hebeln), bis die gewünschte Position erreicht ist.





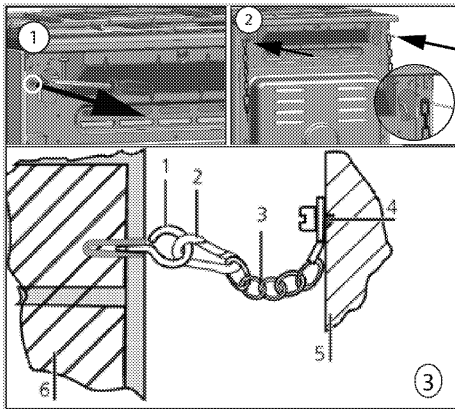
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.

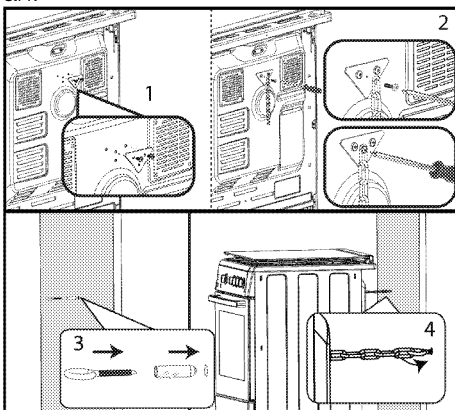
Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.



- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

Das Gerät muss mit den beiden mitgelieferten Ketten gegen Umkippen gesichert werden. Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



i Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Haltekette für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich. Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

Räume mit Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Die Öffnung von ins Freie führenden Türen und/oder Fenstern muss den Angaben in nachstehender Tabelle entsprechen. Diese basieren auf der Gasgesamtleistung des Gerätes (den Gasgesamtverbrauch des Gerätes finden Sie in der Tabelle der technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung). Falls die gesamte Öffnung der Türen und/oder Fenster nicht dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß nachstehender Tabelle entspricht, muss unbedingt eine zusätzliche Öffnung zur permanenten Belüftung des Raumes geschaffen werden, damit die minimalen Belüftungsvorgaben zum Gasgesamtverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die permanente Belüftungsöffnung kann auch mit Hohlblocksteinen, Abzugshaubenrohren etc. realisiert werden.

Gasgesamtverbrauch (kW)	Minimale Belüftungsöffnung (cm ²)
0 – 2	100
2 – 3	120
3 – 4	175
4 – 6	300
6 – 8	400
8 – 10	500
10 – 11,5	600
11,5 – 13	700
13 – 15,5	800
15,5 – 17	900
17 – 19	1000
19 – 24	1250

Räume mit öffnungsfähigen Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über keine direkt ins Freie führenden Fenster/Türen verfügt, müssen zwingend andere Maßnahmen zum Schaffen einer permanenten, nicht verstellbaren und nicht verschließbaren Belüftungsöffnung geschaffen werden, welche den Vorgaben zur minimalen Belüftungsöffnung entsprechend dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß obiger Tabelle entspricht. Zusätzlich sollten entsprechende Gebäudevorgaben berücksichtigt werden.

Wenn Zimmer oder andere Innenräume mit mehreren Gasgeräten ausgestattet werden, müssen zusätzlich zu den Vorgaben der obigen Tabelle weitere Belüftungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Größe der zusätzlichen Belüftungsfläche muss den Vorgaben für die weiteren Gasgeräte entsprechen. Zusätzlich muss an der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Sorgen Sie

unbedingt dafür, dass dieser Spalt beim Schließen der Tür nicht von Teppichen, anderen Bodenbelägen oder dergleichen blockiert wird.

Der Herd darf in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m³ Raumvolumen aufgestellt werden.³

Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen unter der Erdoberfläche auf, wenn diese nicht an mindestens einer Seite eine Öffnung ins Freie aufweisen.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

i Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.

i Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen

Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

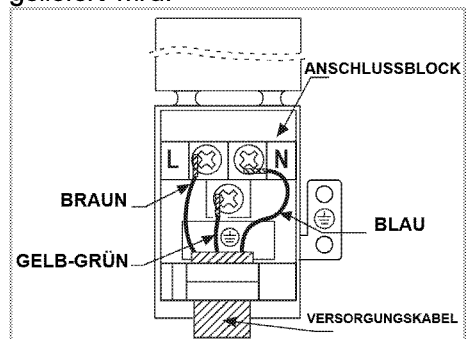
Netzkabel anschließen

i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.


1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:



2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss wie folgt:

- Braunes Kabel = L (Phase)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gasanschluss



Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft mit der Gasversorgung verbunden werden. Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.
Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zu Gasanschluss und Umstellung in der beim Produkt mitgelieferten Bedienungsanleitung.



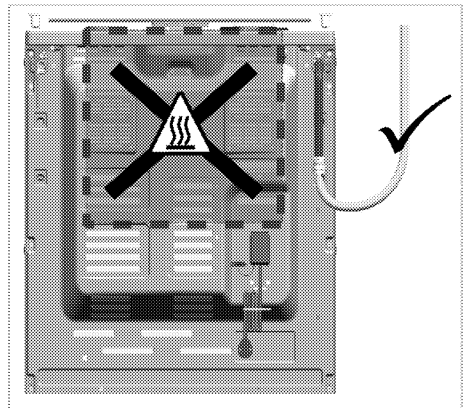
Ihr Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt.

- Erdgasanschlüsse müssen vor der Installation des Geräts vorbereitet werden.
- Der Gasanschluss Ihres Geräts muss durch einen autorisierten Service erfolgen.
- Am Auslass der Installation muss ein flexibler Schlauch zum Erdgasanschluss Ihres Geräts vorhanden sein, dessen Ende mit einem Blindstopfen verschlossen wird. Der Blindstopfen wird während des Anschlusses entfernt und Ihr Gerät über eine Flachsteckvorrichtung (Hülse) angeschlossen.

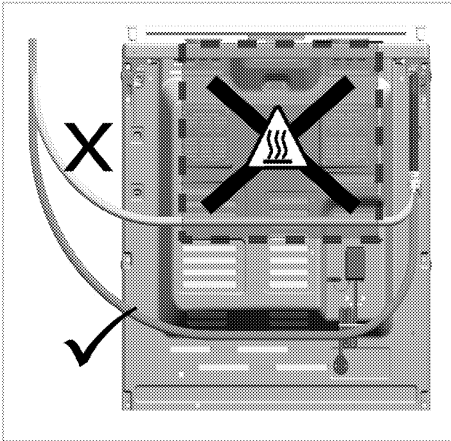
- Sorgen Sie dafür, dass die Erdgasarmatur frei zugänglich ist.
- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.

Wenn Ihr Gerät nur einen Gasausgang hat;

- Bevor Sie den Gasschlauch anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Gasschlauchausgang an der Rückseite des Geräts auf der gleichen Seite wie das Erdgasventil befindet.

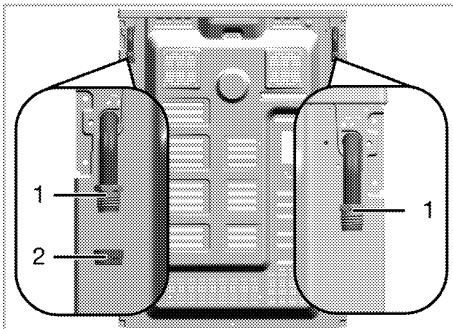


- Wenn sich der Gasschlauchauslass und das Erdgasventil nicht auf der gleichen Seite befinden, achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Anschluss nicht durch den heißen Bereich geführt wird.



Wenn Ihr Produkt über zwei Gasauslässe verfügt;

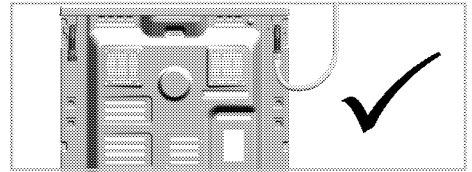
- Einer der beiden Ausgänge ist mit einem Blindstopfen verschlossen. Das Ende des anderen Auslasses ist offen.



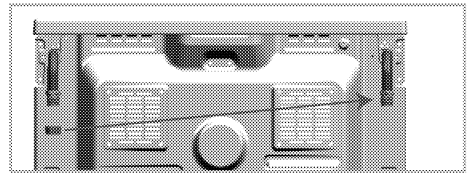
- 1 Gasschlauchauslass
- 2 Blindstopfen

(Die Steckdose, an der der Blindstopfen angebracht ist, kann je nach Produktmodell variieren.)

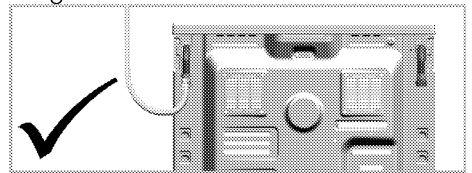
- Stellen Sie vor dem Gasanschluss sicher, dass sich das Erdgasventil und der Gasschlauchausgang des an das Gas anzuschließenden Produkts auf derselben Seite befinden.
- Wenn sich das Erdgasventil und der offene Gasschlauchausgang auf derselben Seite befinden, stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt her.



- Wenn das Erdgasventil und der mit dem Blindstopfen verschlossene Gasschlauchausgang auf der gleichen Seite liegen, entfernen Sie den Blindstopfen mit zwei Schraubenschlüsseln vom Gasschlauchausgang. Verschließen Sie den Gasschlauchausgang mit diesem Blindstopfen dort, wo der Gasanschluss nicht mit einer neuen (unbenutzten) Dichtung erfolgt.



- Stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt am Gasschlauchausgang in der Nähe des Erdgasventils her.



Brandgefahr:

Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den folgenden Anweisungen vornehmen, besteht die Gefahr von Gaslecksagen und Bränden. **Unser Unternehmen kann für daraus resultierende Schäden nicht haftbar gemacht werden.**

- Der Gasanschluss darf nur durch den autorisierten Dienstleister durchgeführt werden.

- Der Gasanschluss des Geräts darf nur über den Gasschlauch in der Nähe des Erdgasventils erfolgen.
- Der nicht verwendete Gasschlauchausgang muss mit dem Blindstopfen verschlossen werden.
- Zum Abdichten des nicht benutzten Gasschlauchauslasses, der nicht mit dem Blindstopfen verwendet wird, muss unbedingt eine neue und unbenutzte Dichtung verwendet werden.



Nach dem Wechsel der Blindstopfenrichtung sollte die Gasleckagekontrolle durch den autorisierten Service durchgeführt werden.



Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile um ihn herum nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen. (z.B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht durch Bereiche geführt werden, in denen er eingequetscht werden könnte.



Die Gasleitung darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Bei beschädigten Gasschläuchen besteht Explosionsgefahr.

Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung

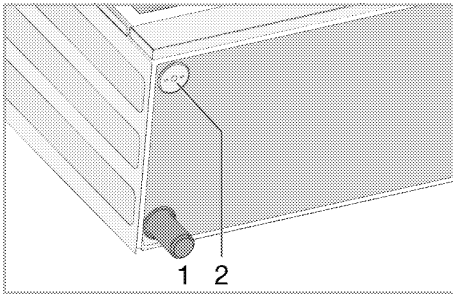
etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungsbereich auf.

- Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss erneut.
- **Wenn Ihr Gerät über zwei Gasschlauchanschlüsse verfügt**, vergewissern Sie sich, dass der unbenutzte Gasausgang mit einem Blindstopfen verschlossen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Schraubbereich des Blindstopfens auf. Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. Überprüfen Sie in diesem Fall die Blindstopfenmontage erneut.
- Anstelle von Seife können Sie auch handelsübliche Sprays zur Gasdichtheitsprüfung verwenden.



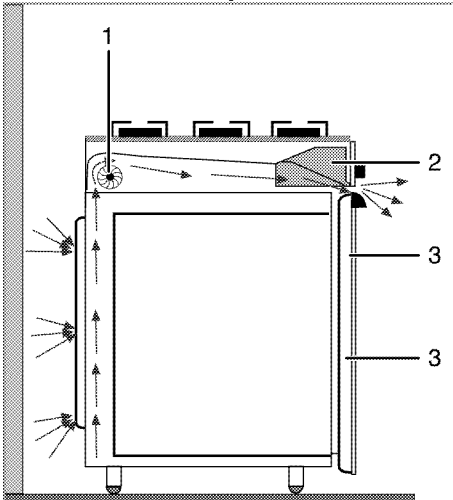
Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- **Füße des Ofens anpassen**
Ihr Ofen verfügt über 4 Füße. Jeder Fuß muss im entsprechenden Schlitz an den vier Ecken unterhalb des Ofens installiert werden. Schrauben Sie das Gewinde der Füße durch Drehen im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, mit Hilfe aller vier Füße einen geraden Stand zu erzielen. Eine Ungleichmäßigkeit der Füße kann den Garvorgang negativ beeinflussen.



- 1 Fuß
- 2 Fußschlitz

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der Lüfter kühlt sowohl das Bedienfeld als auch die Vorderseite des Gerätes.

i Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

- 1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
- 2. Elektrische Funktionen prüfen.

- 3. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- 4. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
- 5. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.

i Die Flamme muss blau und in regelmäßiger Form brennen. Falls sich die Flamme gelblich färbt, vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe richtig sitzt oder reinigen den Brenner.

Gasumstellung

! Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.

Es besteht Explosionsgefahr!

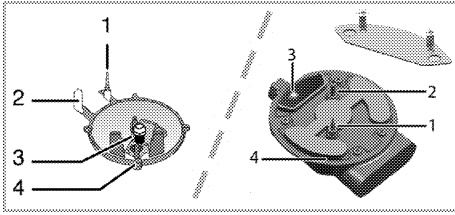
Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

Brennerinjektoren austauschen

- 1. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
- 2. Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
- 3. Neue Injektoren einpassen.
- 4. Alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit überprüfen.

i Bei neuen Injektoren orientieren Sie sich an der auf der Verpackung angegebenen Position oder an der Tabelle auf *Injektortabelle, Seite 16*.

i ((Variiert je nach Produktmodell.)) Bei einigen Brennern ist der Injektor mit einem Metallteil abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss bei der Injektorauswechslung entfernt werden.



- 1 Flammenausfallschutz (je nach Modell)
- 2 Zündung
- 3 Injektor
- 4 Brenner

i Falls kein zwingender Grund vorliegt, verzichten Sie auf die Entfernung der Gasbrennerhähe. Zum Austausch der Hähe müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen.

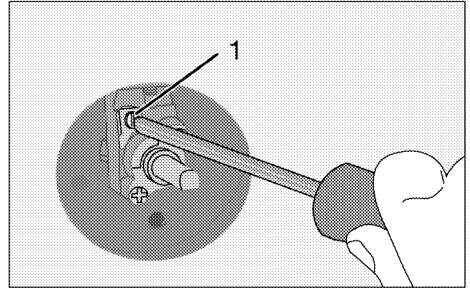
Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

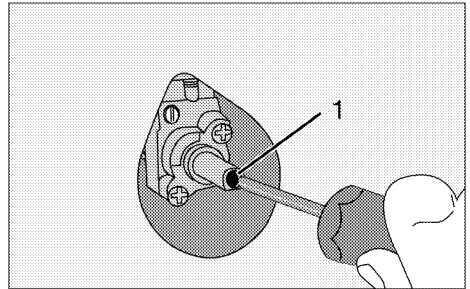
4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleinerer Flamme drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe

Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

Je nach Ausführung des Gasanschlusses Ihres Gerätes kann die Lage der Einstellschraube etwas abweichen.



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

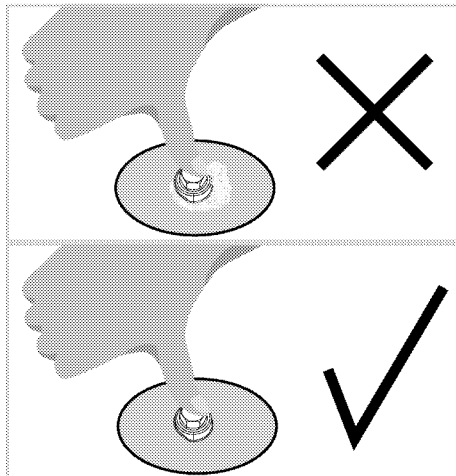
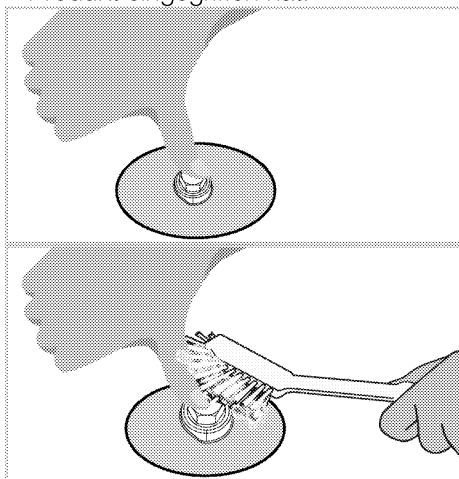
i Falls die Gasart des Gerätes umgestellt wird, muss auch das Typenschild mit der Gasartangabe entsprechend geändert werden.

Dichtigkeitsprüfung an den Injektoren

Stellen Sie vor dem Umbau des Produkts sicher, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte für jeden Injektor die Gasleckage überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Steuerknöpfe auf Aus stehen.

2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft ausübt, um die Gasleckage zu stoppen, wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet und in gedrückter Position gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.
3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit einer angemessenen Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 erneut.
4. Wenn der Schaum weiterhin besteht, müssen Sie das auf das Produkt aufgebrachte Gas sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Verwenden Sie das Produkt erst, wenn der autorisierte Service in das Produkt eingegriffen hat.



Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
 - Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
 - Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.
 - Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.
- i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen


Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung

Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.

3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 34*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Backofen ab; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 34*"

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.

3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 37*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 37*"



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

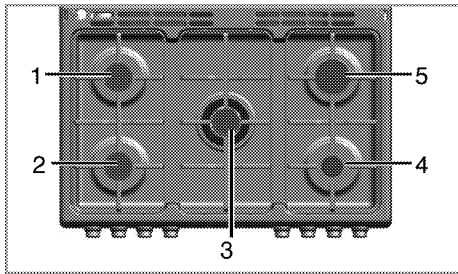
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus schlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

Kochfeld verwenden



- 1 Normalbrenner 18–20 cm
- 2 Normalbrenner 18–20 cm
- 3 Wok-Brenner 22-24 cm
- 4 Nebenbrenner 16-18 cm
- 5 Schnellbrenner 20-22 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



Verwenden Sie kein Kochgeschirr jenseits der obigen Abmessungsgrenzen. Der Einsatz größeren Kochgeschirrs birgt die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung sowie einer Überhitzung benachbarter Flächen und Bedienelemente. Kleineres Kochgeschirr birgt das Risiko von Verbrennungen durch die Flamme.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol zeigt die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

Gasbrenner zünden

1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.
2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.

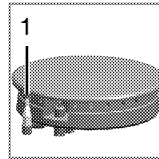
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

Gasbrenner abschalten

Drehen Sie den Regler der Warmhaltezone in die Aus-Position (oben).

Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein

Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

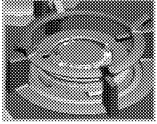
- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers nicht entzündet, wiederholen Sie das Verfahren, indem Sie den Regler weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.



Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet.

Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!

Wok-Brenner



Mit dem Wok-Brenner bereiten Sie Speisen besonders schnell und schonend zu. Der insbesondere in der asiatischen Küche verwendete Wok ist eine Art tiefe, bauchige Bratpfanne aus Stahlblech; er dient der schnellen Zubereitung von geschnittenem Gemüse und Fleisch bei kräftiger Hitze.

Da Speisen, die in derartigen Bratpfannen – die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen – bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt der Nährwert der Speisen weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig.


Sie können den Wok-Brenner auch mit normalem Kochgeschirr verwenden.

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

 Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

 Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig; Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

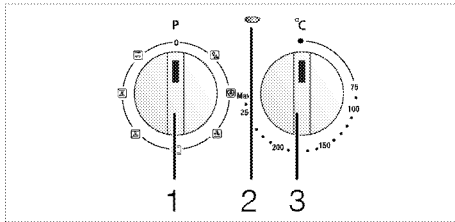
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Ofenknopf
 - 2 Temperaturleuchte
 - 3 Temperaturknopf
1. Drehen Sie den mechanischen Timer-Knopf ganz im Uhrzeigersinn und dann wieder auf die gewünschte Garzeit.
 2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
 3. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
- » Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

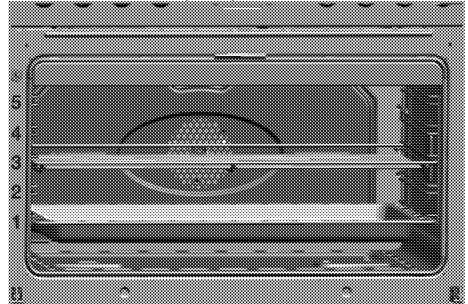
Backofen ausschalten

Bringen Sie den Ofentimer in die Aus-Position.



Wenn der Timer auf eine bestimmte Zeit eingestellt ist, schaltet er sich automatisch ab; siehe *Ofenuhr verwenden*, Seite 35

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (Aus).



Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Ober- und Unterhitze



Ober- und Unterhitze werden eingesetzt. Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und der Lüfter (in der Rückwand) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

Oberhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Heiße Luft wird mit einem Lüfter besser verteilt als bei einem Betrieb, der nur mit Oberhitze arbeitet.

Unterrhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt.



Heiße Luft wird mit einem Lüfter besser verteilt als bei einem Betrieb, der nur mit Unterhitze arbeitet. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Umluftbetrieb



Der Backofen wird nicht beheizt. Bei dieser Betriebsart werden nur Backofenbeleuchtung und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

Heißluft



Der Ringheizkörper (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

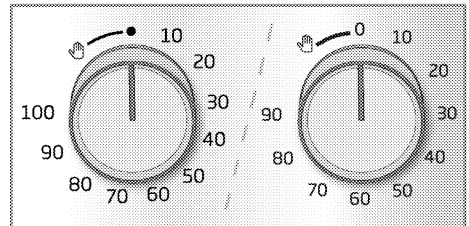
Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Großer Grill mit Drehspieß



Großer Grill und Drehspieß sind in Betrieb. Er eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken.

Ofenuhr verwenden



Garvorgang starten

i Damit der Ofen in Betrieb genommen werden kann, müssen Sie eine Betriebsart und die gewünschte Temperatur auswählen sowie die Zeit einstellen. Andernfalls arbeitet der Ofen nicht.

1. Drehen Sie den mechanischen Timer im Uhrzeigersinn und dann wieder auf die gewünschte Garzeit.

2. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

3. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur; siehe. *So bedienen Sie den Backofen, Seite 34.*

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

4. Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, stellt sich der Zeiteinstellungsknopf automatisch gegen den Uhrzeigersinn zurück. Ein Signalton zeigt an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Stromversorgung unterbrochen wird.

i Wenn Sie die Timerfunktion nicht nutzen möchten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf das Handsymbol.

5. Schalten Sie den Ofen mit dem Zeit-, Funktions- und Temperaturknopf ab.

Ofen vor der eingestellten Zeit ausschalten

1. Drehen Sie den Zeitknopf soweit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn.
2. Schalten Sie den Ofen mit dem Temperaturknopf und Funktionswähler ab.




Garzeitentabelle

i Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten

i Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	20 ... 30
Kuchen, Form*	Ein Blech		2...3	180	40 ... 50
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	175	20 ... 30
Biskuitkuchen*/**	Ein Blech		3	175	10 ... 20
	Zwei Bleche		1...4	175	15 ... 25
Kekse*	Ein Blech		3	175	20 ... 30
	Zwei Bleche		1...4	170...190	30 ... 45
Teiggebäck*	Ein Blech		2...3	200	30 ... 45
Teilchen*	Ein Blech		2...3	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		1...4	200	40 ... 50
Sauerteig*	Ein Blech		2...3	200	35 ... 50
Lasagne*	Ein Blech		2...3	200	30 ... 45
Pizza (dick) *	Ein Blech		2...3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (dünn) *	Ein Blech		2...3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		2...3	25 Minimum 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		2...3	25 Minimum 250/max, dann 190	70 ... 90

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
Brathähnchen	Ein Blech		2...3	15 Minimum 250/max, dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5.5 kg)	Ein Blech		1	25 Minimum 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech		2...3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

**Bei Biskuit wird eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm empfohlen.

(**)Bei Garprozessen, die Vorheizen erfordern, heizen Sie den Ofen zu Beginn des Vorgangs vor, bis er die eingestellte Temperatur erreicht.

So bedienen Sie den Grill



Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- **Drehen Sie den Zeitknopf während des Grillens gegen den Uhrzeigersinn auf das Handsymbol.**

Es befindet sich ein Schalter an der Tür. Dieser Schalter verhindert aus Sicherheitsgründen den Grillbetrieb bei geöffneter Tür.

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
 2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
 3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.
- » Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

Grill ausschalten

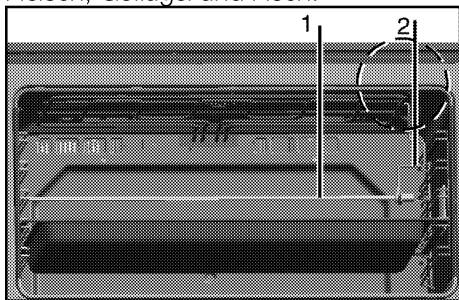
1. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).



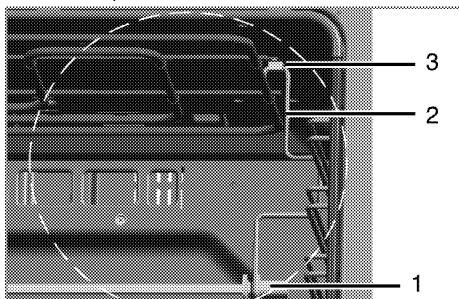
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Drehspießfunktion

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.



- 1 Drehspieß
2 Drehspießhaken



- 3 Drehspießschlitz

- Fixieren Sie das Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß.
- Setzen Sie den Drehspieß in den Drehspießantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den Drehspießhaken (2) auf der rechten Seite ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspießhaken (2) im Drehspießschlitz (3) sitzt.
- Platzieren Sie ein Blech auf einem der unteren Einschübe, damit sich das Fett darin sammelt. Geben Sie zum Vereinfachen der Reinigung etwas Wasser in das Blech.
- **Vergessen Sie nicht, den Kunststoffgriff vom Drehspieß zu entfernen.**
- Nach Abschluss des Garens bringen Sie den Kunststoffgriff an und nehmen Ihr Gericht aus dem Backofen.

i Das maximale Gewicht von Geflügel, das am Drehspieß gebraten wird, darf 5 kg nicht überschreiten.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	3...4	250/max	20...25 Min. #
Hühnerklein	3...4	250/max	15...20 Min.
Lammkoteletts	3...4	250/max	12...15 Min.
Rinderbraten	3...4	250/max	15...25 Min. #
Kalbskoteletts	3...4	250/max	15...25 Min. #

je nach Dicke

**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

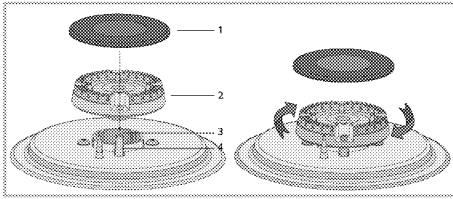
Kochfeld reinigen

Brenner reinigen

1. Entfernen Sie die Träger vom Kochfeld.
2. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile des Brenners und reinigen sie ausschließlich von Hand mit einem Schwamm, etwas Reinigungsmittel und heißem Wasser.
3. Reinigen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie Stopfen und Thermoelement (bei Modellen mit Zündung und Thermoelement) mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Anschließend mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass Flammlöcher und Stopfen vollständig trocken sind. Andernfalls wird kein Funken am Ende der Zündung erzeugt.
5. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

Zusammenbau der Brennerteile

Setzen Sie die Teile nach dem Reinigen wie unten gezeigt wieder zusammen.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zünder (bei Geräten mit Zündung)

1. Platzieren Sie den Brennerkopf so, dass er den Zünder (4) durchläuft. Drehen Sie den Brennerkopf leicht nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er korrekt in der Brennkammer sitzt.
2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf auf.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

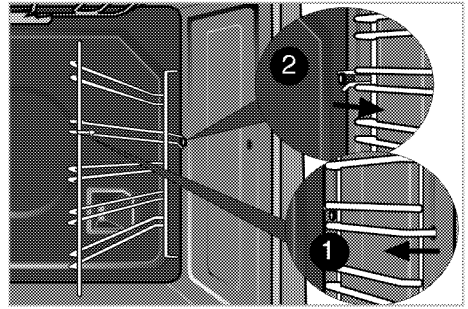
- i** Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

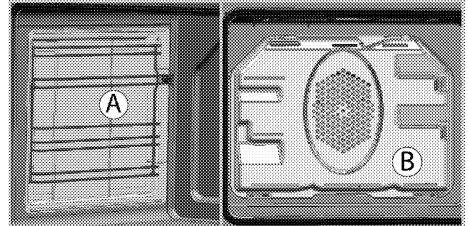
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

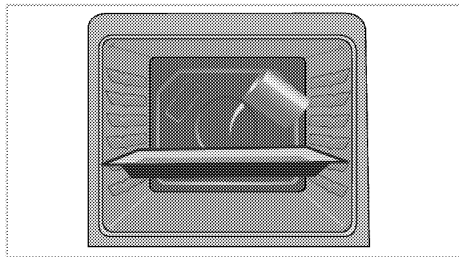


SimpleSteam Reinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.

2. Gießen Sie 750 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

- i** Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

- i** Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

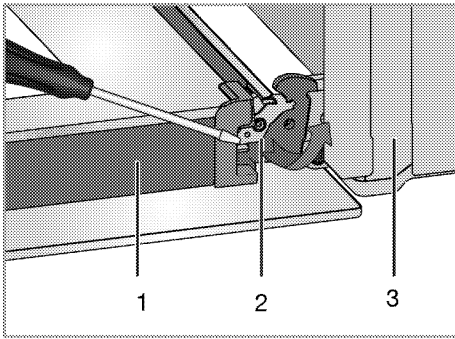
Reinigung der Ofentür

- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

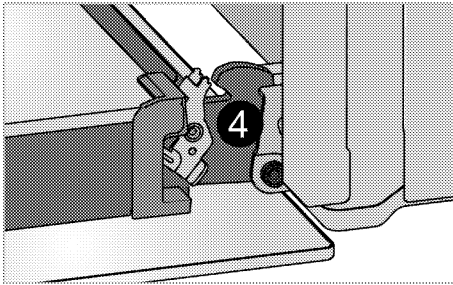
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Backofentür ausbauen

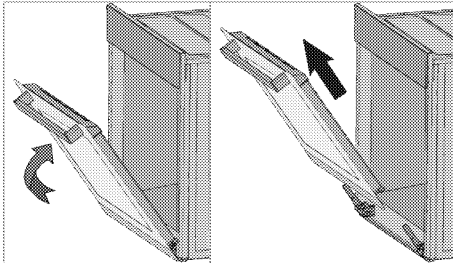
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



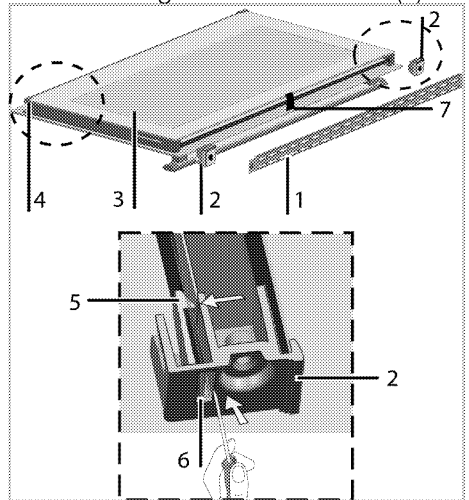
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

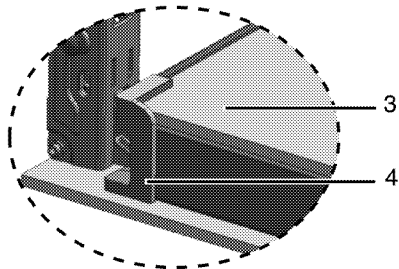
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Entfernen Sie das Metallteil (1), indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
3. Entfernen Sie zur Freigabe des Befestigungsfußes (5) die Kunststoffhalter (2) mit einem flachen Metall- oder Kunststoffutensil, wie z. B. einem Messer oder Schlitzschraubendreher.
4. Drücken Sie den Befestigungsfuß in Pfeilrichtung durch das Fenster (6).



- 1 Metallteil
- 2 Kunststoffträger
- 3 Innenscheibe

- 4 Unterer Kunststoffschlitz
- 5 Befestigungsfuß
- 6 Fenster
- 7 Blech des Glashalters



- 5. Ziehen Sie zur Freilegung der inneren Scheiben das Blech (7) in der Mitte zu sich.
- 6. Ziehen Sie die Innenscheibe (3) zu sich, bis sie sich aus den Kunststoffschlitzen (4) löst.
- 7. Ziehen Sie die innerste Scheibe zu sich, bis sie sich wie die Innenscheibe aus den Kunststoffschlitzen (4) löst.
- 8. Wenn Sie die Scheibe wieder anbringen, achten Sie bitte darauf, dass sie in den Kunststoffschlitzen sitzt.

Vergessen Sie nicht, das Blech wieder einzusetzen.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

- !** Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

i In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.

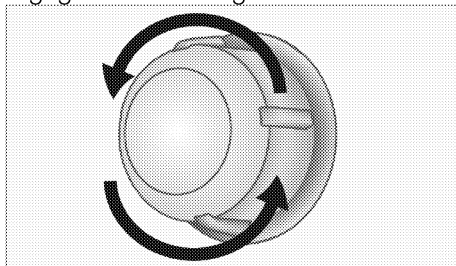
i Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

i Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

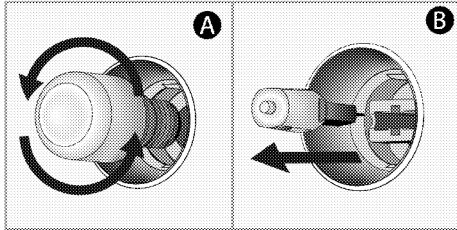
i Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

- 1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
- 2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
(Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert der Timer nur die Mikrowelle.)
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Es entsteht kein Zündfunke.

- Kein Strom. >>> *Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.*
- Die Zeit ist nicht eingestellt. >>> *Zeit einstellen.*

Es gibt kein Gas.

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Der Gasanschluss ist verbogen. >>> *Installieren Sie den Gasanschluss richtig.*


Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

- Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Tauschen Sie die Gasflasche aus.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*

Der Timer stoppt das Kochen vor der gewünschten Zeit.

- Drehen Sie den mechanischen Timer-Knopf ganz im Uhrzeigersinn und dann wieder auf die gewünschte Garzeit.
-  Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

beko

Oven

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor
veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid.....	4
Veiligheid bij het werken met gas.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Productveiligheid.....	8
Bedoeld gebruik.....	10
Kindveiligheid.....	10
Het oude product afvoeren.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11

2 Algemene informatie 12

Overzicht.....	12
Inhoud pakket.....	13
Technische specificaties.....	14
Injectortafel.....	15

3 Installatie 16

Voor installatie.....	16
Installatie en verbinding.....	19
Gasomzetting.....	24
Toekomstig transport.....	26

4 Voorbereidingen 27

Tips om energie te besparen.....	27
Het eerste gebruik.....	27
Tijdstelling.....	27
Eerste reiniging van het toestel.....	27
Eerste opwarming.....	27

5 De kookplaat gebruiken 29

Algemene informatie over koken.....	29
Gebruik van de kookplaten.....	29

6 Hoe de oven te bedienen 31

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	31
Hoe de elektrische oven te bedienen.....	32
Werkingsmodussen.....	32
Het gebruik van de ovenklok.....	33
Tabel kooktijden.....	34
Hoe de grill bedienen.....	35
Tabel kooktijden voor grillen.....	36

7 Onderhoud en verzorging 37

Algemene informatie.....	37
Het reinigen van het fornuis.....	37
Het bedieningspaneel reinigen.....	38
De oven reinigen.....	38
De deur van de oven reinigen.....	39
Binnenglas deur verwijderen.....	40
De ovenlamp vervangen.....	41

8 Problemen oplossen 43

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikeronderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig

maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatiestoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende

ventilatie; Zie *Voor installatie, pagina 16*

- **OPGELET:** Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiestoestel (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen

horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.

- Dit product dient te worden gebruikt in een ruimte die is uitgerust met een juist aangepaste en werkende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor correct werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxidesensor dient maximaal 2 meter van het product geïnstalleerd te worden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen

elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!

- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie

aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een

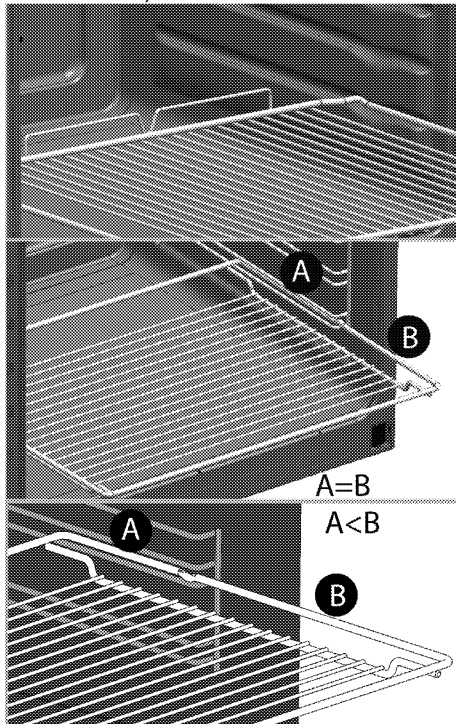
schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.) Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer

worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

• **WAARSCHUWING:**

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

• **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.

• **WAARSCHUWING:**

Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de

ingestoken stekker van het product.

- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

• **WAARSCHUWING:**

Toegankelijke onderdelen

kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

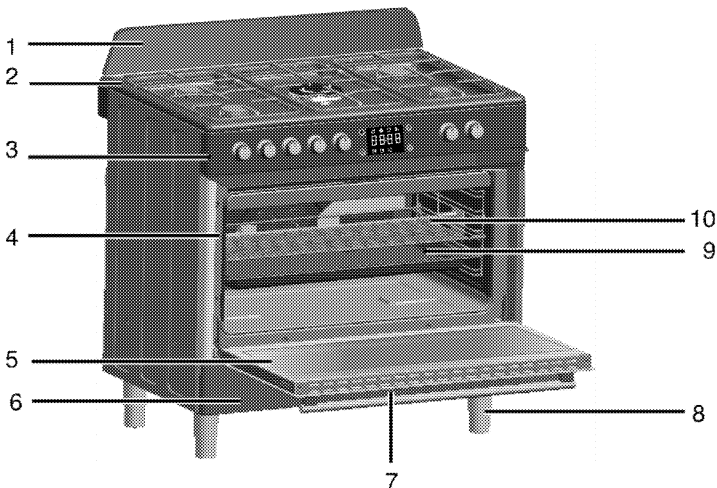
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1 Antispatplaat | 6 Onderste deel |
| 2 Branderplaat | 7 Handgreep |
| 3 Bedieningspaneel | 8 Voetje |
| 4 Roosterposities | 9 Plaat |
| 5 Ovendeur | 10 Draadrooster |



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 normale brander Links achteraan | 9 Verwittiging minuut (Het hangt af van het model. De timer van uw product kan 100 of 90 minuten zijn. In de afbeelding worden 100 minuten als voorbeeld getoond.) |
| 2 normale brander Links vooraan | |
| 3 hulpbranders Rechts vooraan | |
| 4 Snelbranders Rechts achteraan | |
| 5 Wokbranders Midden | |
| 6 Ovenknop | |
| 7 Thermostaatlamp | |
| 8 Thermostaatknop | |

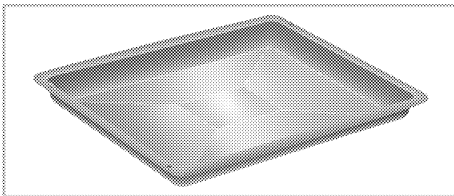
Inhoud pakket

i De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

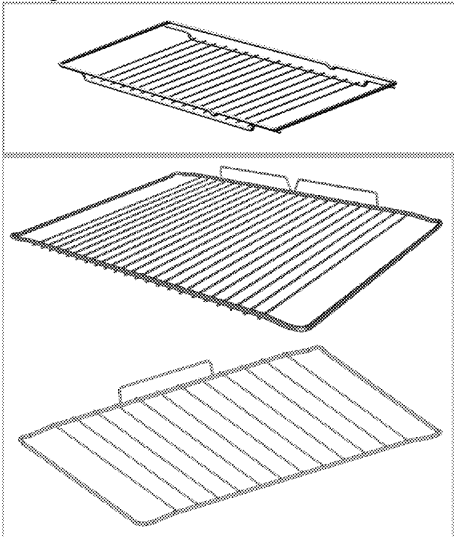
2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



3. Grillrooster

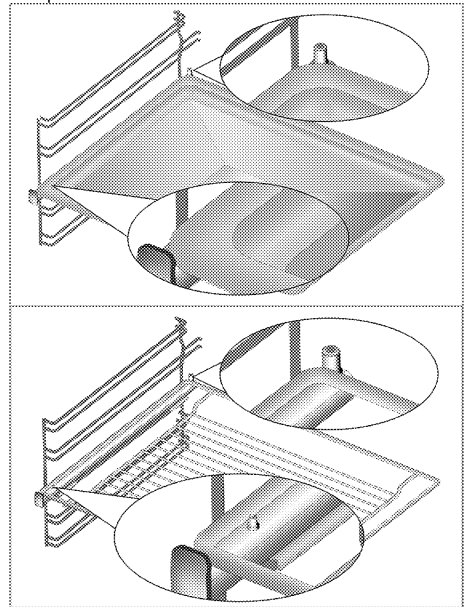
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



4. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

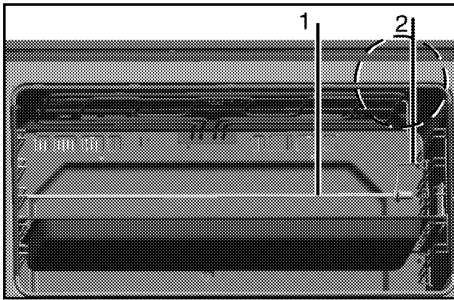
Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



5. Roosterspitkip

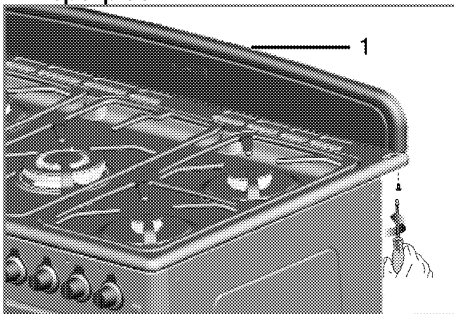
Wordt gebruikt om vlees, gevogelte en vis aan alle kanten gelijkmatig te grillen.

- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispit met de vorken.
- Plaats het scherpe uiteinde van het draaispit in de aandrijver in de linkerkant in de oven en hang de andere kant op de draaispithaak in de rechterkant in de oven.



- 1 Draaispit
- 2 Draaispithaak

6. Antispatplaat



- 1 Antispatplaat

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2900 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categorie van gasproduct	BE II 2E+3+/ LU I 2E
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	11.5kW
Omzetting naar gas type/druk ^s - optioneel	LPG G 30/28-30 mbar Propana31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2000 W
Links vooraan	normale brander

Verwijder de antispatplaat uit de verpakking. Let op de twee moeren en bouten die u nodig hebt voor bevestiging van de antispatplaat aan het product.

Plaats de antispatplaat als aangegeven.

Bevestig met de bijgeleverde moeren en bouten de antispatplaat achter het fornuis. Draai de bouten niet te vast om schade te voorkomen aan het fornuis of antispatplaat.

Stroom	2000 W
Rechts vooraan	hulpbrander
Stroom	1000 W
Rechts achteraan	Snelbrander
Stroom	2900 W
Midden	Wokbrander
Stroom	3600 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Ventilator-oven
Binnenlamp	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Stroomverbruik grill	2500 W

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudderren, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

i De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

i De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

i Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

Injectortafel

Position kookplaatzone Gastype / Gasdruk	2000 W Links achteraan	2000 W Links vooraan	1000 W Rechts vooraan	2900 W Rechts achteraan	3600 W Midden
G 20/20 mbar	103	103	72	115	147
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96
G 25/25 mbar	103	103	72	115	147
G 31/ 37 mbar	72	72	50	87	96

De injectoren die niet bij uw product zijn geleverd, kunt u verkrijgen bij de geautoriseerde serviceprovider.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

i De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

! Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

! Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

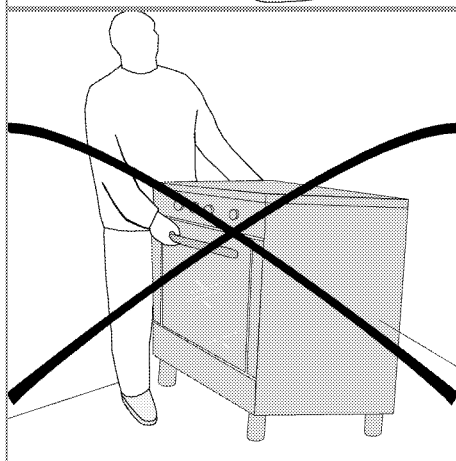
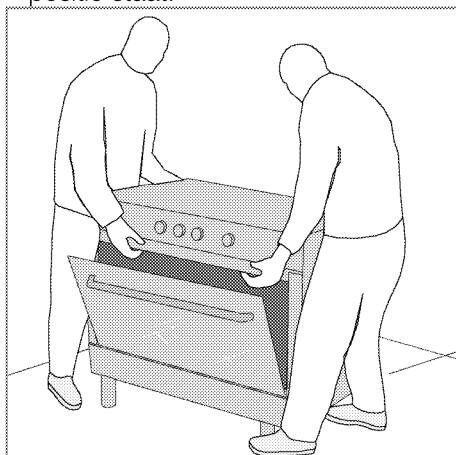
Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

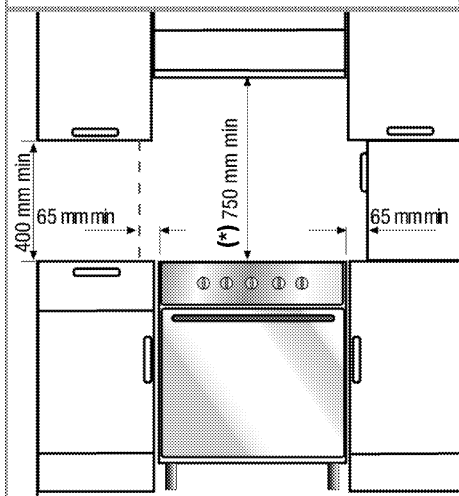
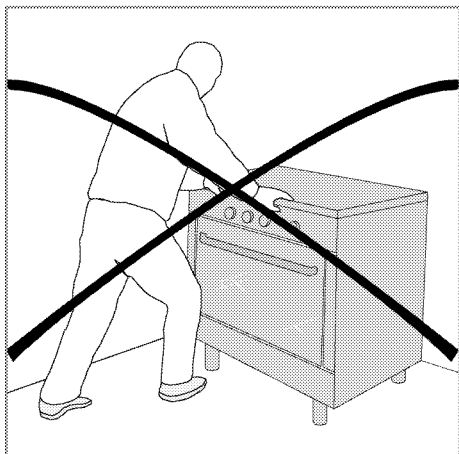
Voor installatie

Merk op dat het product verpakt is zonder dat de voetjes bevestigd zijn. Zorg er daarom voor dat de voetjes bevestigd worden volgens de instructies; zie *Installatie en verbinding, pagina 19* voor het apparaat op zijn positie geplaatst wordt.

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.

- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de oven deur om een goede greep te hebben aan het dak van de oven zonder de grillelementen en de binnenste delen van de oven te beschadigen. Het toestel niet verplaatsen door aan de deurgrendel of aan de knoppen te trekken. Verplaats het toestel steeds een klein beetje totdat het in de gewenste positie staat.





- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en één zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de andere zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien

tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.

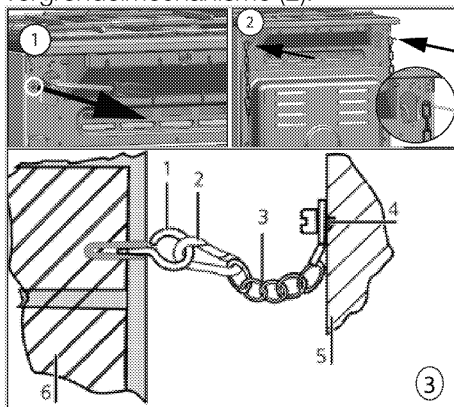
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

Veiligheidsketting

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidskettingen;

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen.

Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).



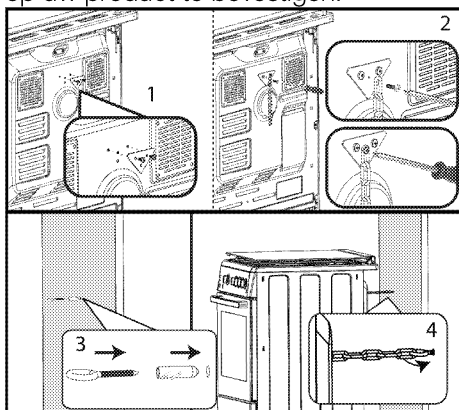
- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting

- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidsketting;

Het apparaat moet beveiligd zijn tegen omvallen met gebruik van de ketting die bij uw oven is geleverd.

Volg de onderstaande stappen in de afbeelding op om de veiligheidsketting op uw product te bevestigen.



i Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding.

Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is

essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1.000

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm ²)
19 - 24	1.250

Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd.

Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten.

Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is.

Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m³.

Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

-  Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.
- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
-  Draag of verplaats het product niet met behulp van de deuren/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

! Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

! De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.

De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

! Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

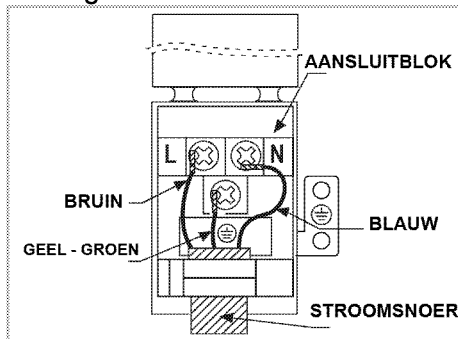
Het aansluiten van de stroomkabel

i Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.


1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorraam (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. **Sluit voor eenfase aansluiting** aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

Gaskoppeling

- ! Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten.
Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties!
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

- ! Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

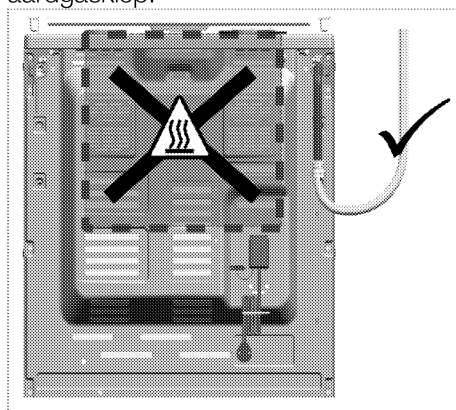
- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.
- ! Uw product is uitgerust voor aardgas (NG).
- De aardgasinstallatie dient op geschikt wijze te moeten worden voorbereid voor de installatie van het product.
- De gasaansluiting van uw product moet worden nagekeken door een bevoegde dienst.
- Aan de uitlaat van de installatie dient zich een flexibele slang te bevinden voor de aardgasaansluiting van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden verzegeld met een dopvormige bout. De dopvormige

bout zal tijdens de installatie worden verwijderd en uw product zal worden verbonden via een dunne aansluiting (slang).

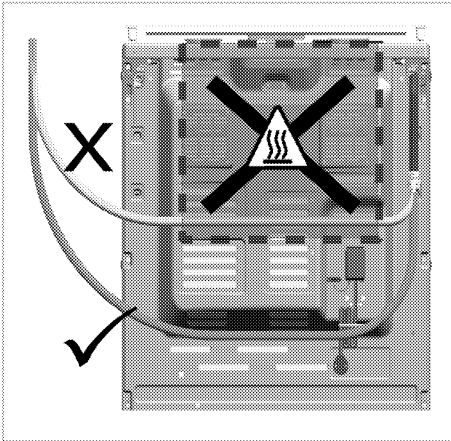
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.
- Indien u uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst voor de overeenkomstige conversieprocedure raadplegen.

Als uw product slechts één gasuitlaat heeft:

- Kijk, voor u de gas slang aansluit, na of de gaslanguitlaat aan de achterkant van het product zich aan dezelfde zijde bevindt van het product als de aardgasklep.

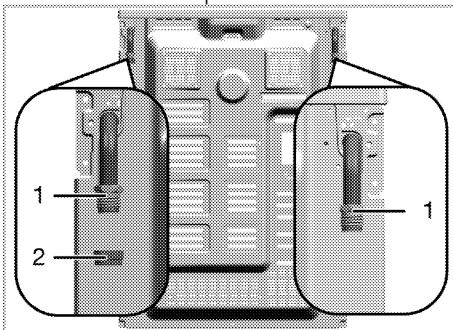


- Als de gaslanguitlaat en de aardgasklep zich niet aan dezelfde zijde bevinden, zorg er dan voor dat de slang niet langs een warme zone wordt geleid wanneer ze wordt aangesloten.



Als uw product twee gasuitlaten heeft;

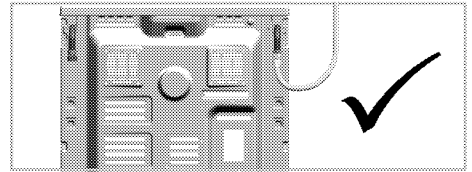
- Een van beide uitlaten is afgedicht met een blinde stekker. Het uiteinde de andere uitlaat is open.



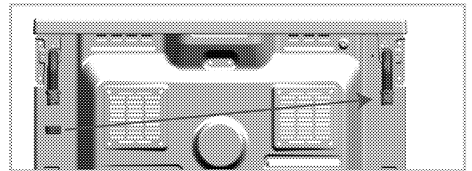
- 1 Gaslanguitlaat
- 2 Dopvormige bout

(De uitlaat waar de blinde stekker op is aangesloten, kan variëren naargelang het model van het product.)

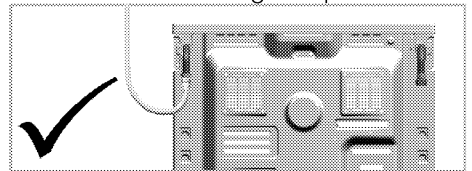
- Voor de gas aansluit, moet u ervoor zorgen dat de aardgasklep en de gasleiding uitlaat die u wilt aansluiten op de gastoevoer aan dezelfde zijde zitten.
- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat met open uiteinde op dezelfde zijde zitten, moet u de gasaansluiting uitvoeren zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat afgedicht met de blinde stekker aan dezelfde zijde moet u de blinde stekker verwijderen van de gasleiding uitlaat met de twee sleutels. Sluit de gasleiding uitlaat met deze blinde stekker waar de gasleiding niet wordt uitgevoerd met een nieuw (ongebruikt) afdichtingspakking.



- Voer de gasleiding uit zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding op de gasleiding uitlaat in de buurt van de aardgasklep.



Brandgevaar:

Als u de aansluiting niet uitvoert overeenkomstig onderstaande instructies, is er gevaar voor gaslekkage en brand. **Onze onderneming kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ten gevolge van dergelijke lekkage.**

- De gasaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- De gasaansluiting van het product moet absoluut worden gemaakt via de gaslanguitlaat in de buurt van de aardgasklep.

- De gasleiding uitlaat die niet wordt gebruikt, moet worden afgedicht met de blinde stekker.
- Bij het afsluiten van de gasslangaansluiting die niet zal worden gebruikt, moet u een nieuwe en ongebruikte zegelring gebruiken.



Nadat u de richting van de blinde stekker aansluiting hebt gewijzigd, moet een inspectie op gaslekken worden uitgevoerd door de geautoriseerde dienst.



De flexibele gasslang moet zo worden aangesloten dat hij niet in contact komt met bewegende delen errond en niet komt vast te zitten wanneer de bewegende delen zich verplaatsen. (het gaat bijvoorbeeld over laden). Daarnaast mag de gasslang niet worden geleid over locaties waar die geklemd kan raken.



De gasslang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gasslang.

Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Verzekert u ervan dat de gastoevoer open is. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor controle op gaslekkage.
- Bij een gaslekkage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de gasaansluiting nog eens.
- **Als uw product is voorzien van twee gasslanguitlaten**, verzekert u er dan

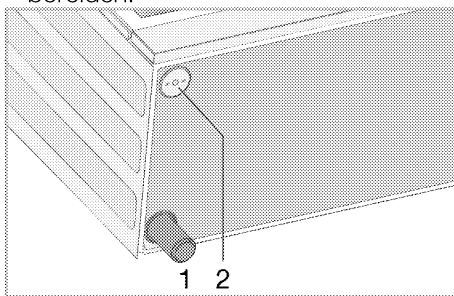
van dat de niet-gebruikte gasuitlaat is verzegeld met de dopvormige bout. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de dopvormige bout voor controle op gaslekkage. Bij een gaslekkage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de aansluiting van de dopvormige bout nog eens.

- In de plaats van zeep kunt u ook in de handel verkrijgbare sprays voor controle op gaslekkage gebruiken.



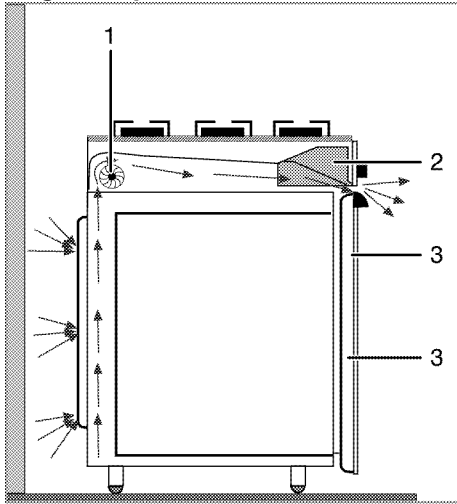
Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de controle op gaslekkage te doen.

- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven**
Uw oven wordt met 4 poten geleverd. Elke poot dient in de respectievelijke sleuven, die zich in de 4 hoeken onderop de oven bevinden, geïnstalleerd te worden. Schroef de poot vast door deze met de klok mee te draaien. Verzekert u ervan dat ze voor uw veiligheid vlak staan bij draaien van de 4 poten. Niet vlak staande poten hebben een negatieve invloed op het bereiden.



- 1 Poot
- 2 Pootsleuf

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De koelventilator koelt zowel het bedieningspaneel als de voorkant van het toestel.

- i** Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.
3. Open de gastoevoer.
4. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
5. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.

- i** Vlam dient blauw te zijn en een regelmatige vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdekseel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

Gasomzetting

- !** Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

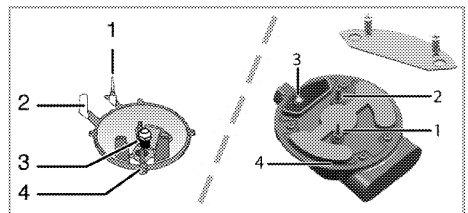
Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdekseel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

- i** Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel, pagina 15* werd een tabel bijgevoegd.

- i** ((De functies verschillen per productmodel.))
Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector

4 Brander

i Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

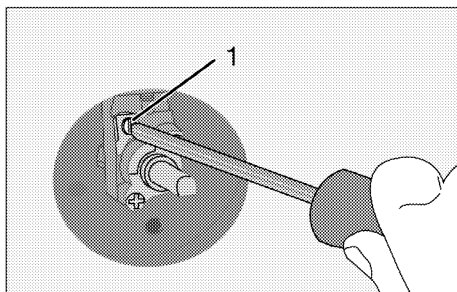
Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

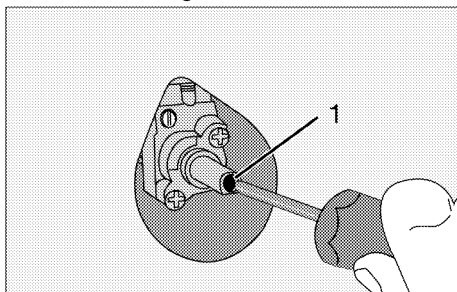
Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.

- » De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.
4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
 5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebiet



1 Stelschroef gasdebiet

i Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

Lekkagecontrole bij de injectoren

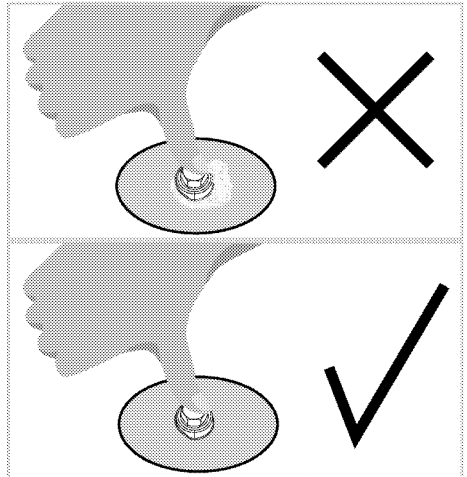
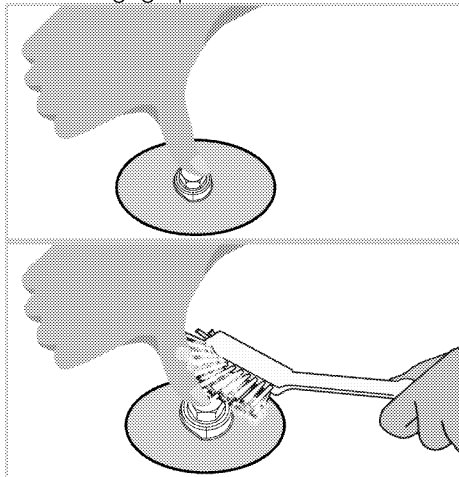
Voor het uitvoeren van de conversie op het product, Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde stand staan. Na de juiste conversie van de injectoren, voor elke injector moet het gaslek worden gecontroleerd.

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.
2. Elk injectorgat is geblokkeerd met een vinger die een redelijke kracht uitoefent om de gaslekage te stoppen wanneer de bijbehorende

regelknop wordt ingeschakeld en deze in de ingedrukte stand wordt gehouden om het gas bij de injector te laten komen.

3. Breng geprepareerd zeepsopje aan op de injectoraansluiting met een klein penseel, Als er gaslekkage is bij de injectoraansluiting zal het zeepwater gaan schuimen. In dit geval, Draai de injector met een redelijke kracht aan en herhaal het proces van stap 3 nog een keer.

4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas onmiddellijk uitschakelen en bel een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met vergunning. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde dienst in het product heeft ingegrepen.



Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.
- **i** Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
- **i** Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen


De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling

Eerste reiniging van het toestel

-  Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 32.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.

6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 32*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 35*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.

5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 35*



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit.

Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

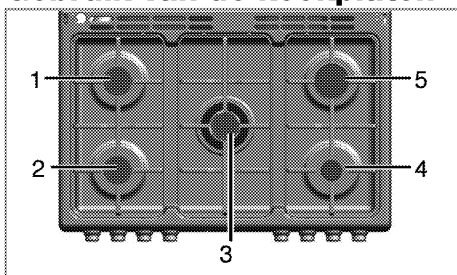
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 18–20 cm
- 2 normale brander 18–20 cm
- 3 Wokbrander 22–24 cm
- 4 hulpbrander 16–18 cm
- 5 Snelbrander 20–22 cm is een lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.



Gebruik geen kookpannen buiten de afmetingslimieten die hierboven zijn gegeven. Het gebruik van grotere pannen kan een gevaar voor koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van aangrenzende oppervlakken en bedieningsknoppen opleveren. Het gebruik van kleinere pannen kan ervoor zorgen dat u zich brandt aan de vlam.

Het grote vlamsymbool geeft het hoogste kookvermogen aan en het kleine vlamsymbool duidt op het laagste kookvermogen. In de uit-positie (top) wordt er geen gas naar de branders gevoerd.

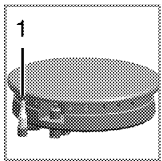
Ontsteking van de gasbranders

1. Houd de branderknop ingedrukt.
 2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.
- » Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

De gasbranders uitschakelen

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

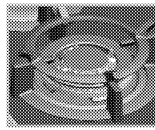
Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overkoken van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat. Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken. Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig. U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen.

Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te

bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

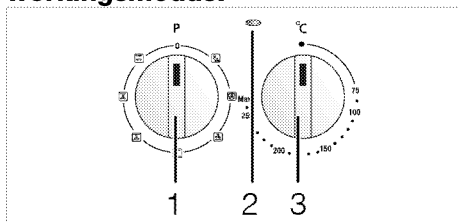
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



- 1 Ovenknop
- 2 Thermostaatlamp
- 3 Thermostaatknop

1. Draai de mechanische timerknop volledig met de klok mee en draai hem vervolgens terug naar de gewenste kooktijd.
2. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.
3. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.
» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

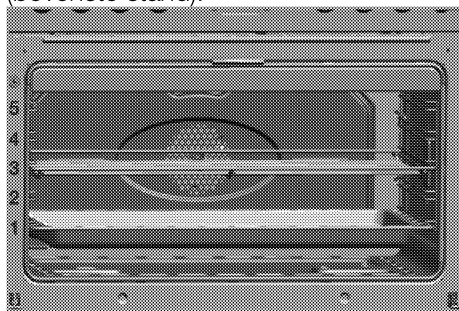
Schakel de elektrische oven uit.

Draai de timer van de oven naar de stand "off" (uit).



Wanneer de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, gaat deze automatisch uit; zie *Het gebruik van de ovenklok*, pagina 33

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).



Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Bovenverwarming met hete lucht



De bovenverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de bovenverwarming in werking is.

Onderverwarming met hete lucht



De onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de onderverwarming in werking is.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Alleen de ovenverlichting en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooiden is langer dan de voedingswaren met granen.

Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

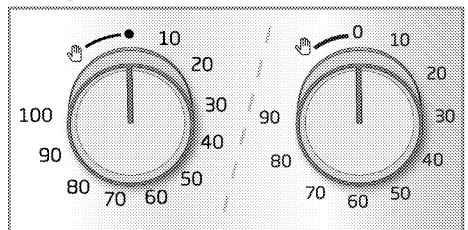
Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Volledige grill met draaispit



Volledige grill en draaispit zijn in werking. Geschikt voor grillen en rotisserie met grote stukken vlees.

Het gebruik van de ovenklok



Het starten van de bereiding

i Om de oven in werking te zetten dient u de bereidingsmodus en de gewenste temperatuur te kiezen en de tijd in te stellen. Anders zal de oven niet werken.

1. Draai de mechanische kookwekker volledig met de klok mee, en draai hem vervolgens terug naar de gewenste kooktijd.

2. Plaats uw schotel in de oven.
 3. Selecteer werkingsmodus en temperatuur; zie. *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 32.
 » De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde.
 4. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, draait de knop voor de tijdsinstelling automatisch terug. U hoort een waarschuwingsgeluid dat aangeeft dat de ingestelde tijd verstreken is en de stroom is uitgeschakeld.

i Draai, indien u de timer-functie niet wilt gebruiken, de knop tegen de klok in naar het handsymbool.

5. Schakel de oven uit met de tijdsinstellings-, functie- en temperatuurknop.

Het uitzetten van de oven voordat de ingestelde tijd is verstreken

1. Draai de tijdregelknop tegen de klok in totdat deze stopt.
2. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functieknop.



Tabel kooktijden

i De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

i 1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	20 ... 30
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2...3	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	175	20 ... 30
Russisch gebak*/**	Eén bakplaat		3	175	10 ... 20
	2 bakplaten		1...4	175	15 ... 25
Koekjes*	Eén bakplaat		3	175	20 ... 30
	2 bakplaten		1...4	170...190	30 ... 45
Deeggebak*	Eén bakplaat		2...3	200	30 ... 45
Rijk gebak*	Eén bakplaat		2...3	200	30 ... 40
	2 bakplaten		1...4	200	40 ... 50
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		2...3	200	35 ... 50
Lasagne*	Eén bakplaat		2...3	200	30 ... 45
Pizza (dik) *	Eén bakplaat		2...3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (dun) *	Eén bakplaat		2...3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		2...3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		2...3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén bakplaat		2...3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	55 ... 65

Gerecht	Aantal bakplaten	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		2...3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

**Voor moskovisch gebak wordt een cakevorm met een doorsnee van 26 cm aanbevolen.

(**)Voor bereidingsprocessen die voorverwarming nodig hebben, verwarmt u de oven voor aan het begin van het proces totdat deze de ingestelde temperatuur bereikt

Hoe de grill bedienen



Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Draai bij het grillen de tijdregelknop tegen de klok in naar het handsymbool.

Er bevindt zich een schakelaar op de deur. Als een veiligheidsmaatregel voorkomt deze schakelaar de grill in werking te stellen wanneer de deur OPEN is.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
 2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
 3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
- » Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

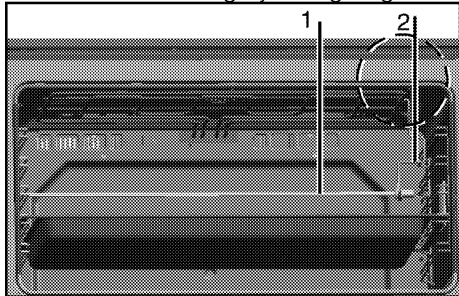
1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).



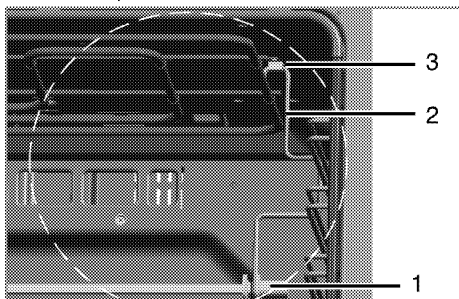
Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Draaispitsfunctie

Wordt gebruikt om vlees, gevogelte en vis aan alle kanten gelijkmatig te grillen.



- 1 Draaispits
- 2 Draaispithaak



- 3 Draaispitsgat

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	3...4	250/max	20...25 min. #
Gesneden kip	3...4	250/max	15...20 min.
Lamskoteletten	3...4	250/max	12...15 min.
Varkensvlees roosteren	3...4	250/max	15...25 min. #
Kalfskoteletten	3...4	250/max	15...25 min. #

afhankelijk van dikte

**Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispits met de vorken.
 - Plaats het draaispits in de aandrijver in de linkerkant van de oven en hang de andere kant op de draaispithaak (2) in de rechterkant van de oven. Verzekert u ervan dat de draaispithaak in het draaispitsgat is gestoken (3).
 - Plaats een bakplaat op één van de lage roosters om de vetten op te vangen. Giet wat water op de bakplaat om het reinigen te vergemakkelijken.
 - **Vergeet niet het plastic handvat van het draaispits te verwijderen.**
 - Bevestig, als de bereiding voltooid is, het plastic handvat en verwijder uw gerecht uit de oven.
- i** Het gewicht van een met het spit te bereiden kip of kalkoen mag niet meer zijn dan maximaal 5 kg.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

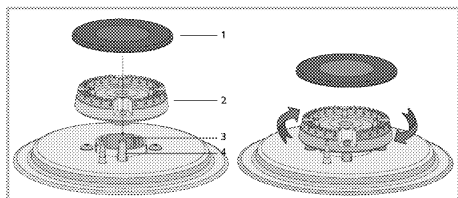
Het reinigen van het fornuis

Het reinigen van de brander

1. Verwijder de pannendragers van het fornuis.
 2. Verwijder alle verwijderbare onderdelen van de brander en reinig uitsluitend met de hand met een spons, een beetje schoonmaakmiddel en heet water.
 3. Reinig de niet-verwijderbare onderdelen van de brander met een natte doek.
 4. Reinig de plug en het thermische element (in modellen met ontsteking en thermisch element) met een lichtvochtige doek. Droog hierna af met een schone doek. Zorg dat de brandergaten en plug volledig droog zijn.
- Anders zal de ontsteking geen vonk geven.
5. Let erop dat bij het plaatsen van de grillplaat de pannendragers gecentreerd staan boven de branders.

Montage van de onderdelen van de brander

Plaats de onderdelen na het reinigen van de brander zoals hieronder aangegeven.



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Ontstekingsplug (op producten met ontsteking)

1. Plaats de branderkop en zorg er daarbij voor dat hij door de ontstekingsplug van de brander gaat (4). Draai de branderkop naar links en rechts om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is in de branderkamer.
2. Plaats de branderdeksel op de branderkop.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

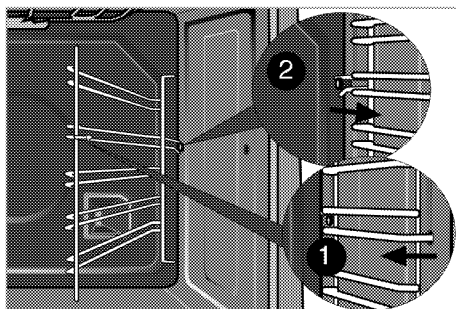
- i** Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

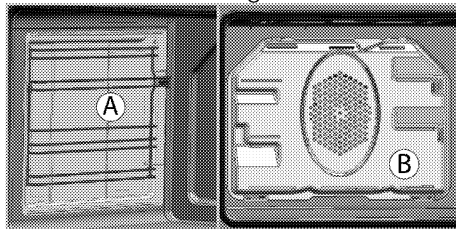
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

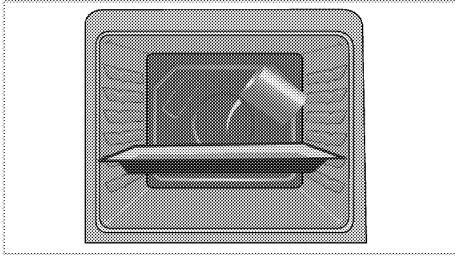
De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 750 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

i Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

i Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

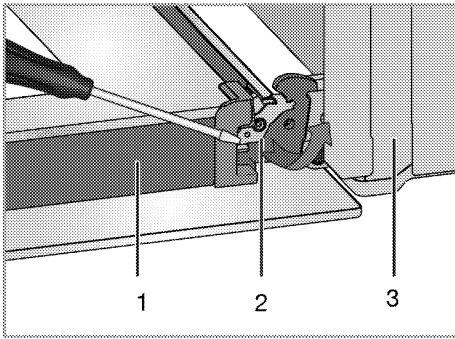
De deur van de oven reinigen

i Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

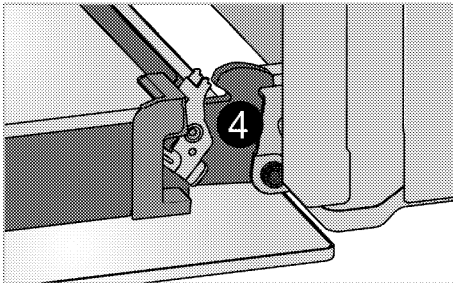
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De ovendeur verwijderen

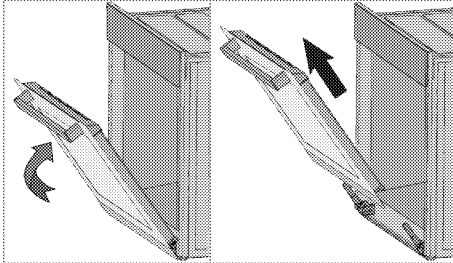
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de oven deur half open.



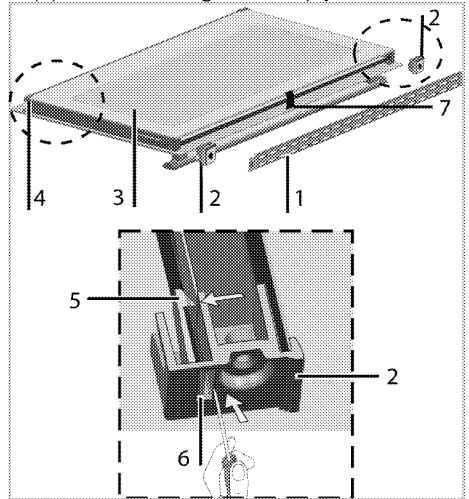
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

i Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

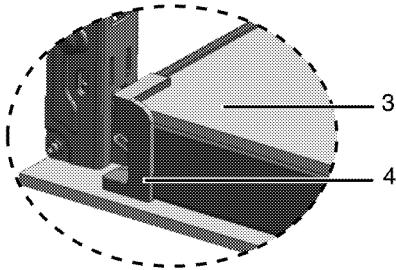
Binnenglas deur verwijderen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de oven deur.
2. Verwijder het metalen gedeelte (1) door de schroeven die het vasthouden los te draaien.
3. Gebruik, om de plastic houders (2) te verwijderen, een vlak metalen of plastic object, bijv. een mes, een platte schroevendraaier om de vastzetpoot los te krijgen.
4. Duw de vastzetpoot door het venster (6) in de richting van de pijl.



- 1 Metaaldeel
- 2 Plastic drager
- 3 Binnenglaspaneel
- 4 Lagere plastic groef
- 5 Vaststelpoot
- 6 Venster
- 7 Plaat van de glashouder



5. Trek de plaat (7) in het midden naar uzelf toe om de glazen binnenpanelen vrij te krijgen.
6. Trek het binnenglaspaneel (3) naar uzelf toe tot het los komt van zijn plastic groeven (4).
7. Trek het binnenste glaspaneel (3) naar uzelf toe tot het los komt van zijn plastic groeven (4), zoals het binnenglaspaneel.
8. Verzeker u ervan dat bij het terugplaatsten van het glaspaneel het zich in de plastic groeven bevindt. Vergeet niet de plaat terug te plaatsen.

De ovenlamp vervangen

- !** Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

i In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

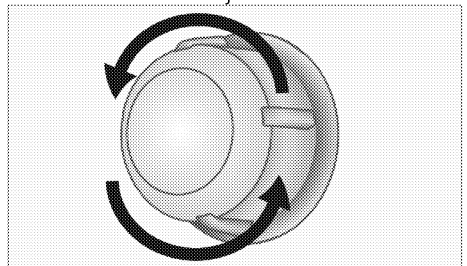
i De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

i De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

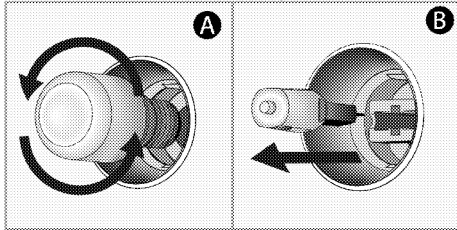
i De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.* (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Er is geen ontstekingsvonk.

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*
- De tijd is niet ingesteld. >>> *De tijd instellen*

Er is geen gas.

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

Branders branden niet juist of helemaal niet.

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gascylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gascylinder.*

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*

De timer stopt met koken voordat de gewenste tijd is bereikt.

- Draai de mechanische timerknop volledig met de klok mee en draai hem vervolgens terug naar de gewenste kooktijd.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

