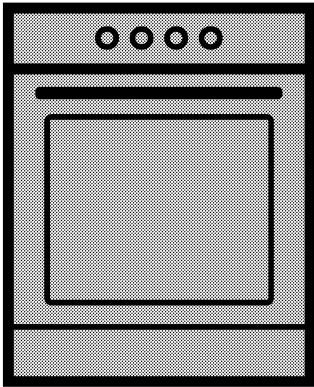


Backofen

Gebrauchsanleitung



BFC918GMX

DE | NL

485.9305.57/R.AB/14.04.2017/2-2

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas.....	5
Elektrische Sicherheit.....	6
Produktsicherheit.....	7
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheit von Kindern.....	10
Altgeräte entsorgen.....	10
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	10
Transport.....	10

2 Allgemeine Informationen

11

Geräteübersicht.....	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten.....	14
Injektortabelle.....	15

3 Installation

16

Vor der Installation.....	16
Einbauen und Anschließen.....	19
Gasumstellung.....	21

4 Vorbereitungen

23

Tipps zum Energiesparen.....	23
Erste Inbetriebnahme.....	23
Zeiteinstellung.....	23
Erstreinigung des Gerätes.....	23
Erstaufheizung.....	24

5 Bedienung Kochfeld

25

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	25
Kochfeld verwenden.....	25

6 Bedienung des Backofens

27

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	27
So bedienen Sie den Backofen.....	27
Betriebsarten.....	28
Das Bedienfeld.....	30
Garzeitentabelle.....	34
So bedienen Sie den Grill.....	35
Garzeitentabelle zum Grillen.....	36

7 Reinigung und Wartung

37

Allgemeine Hinweise.....	37
Kochfeld reinigen.....	37
Bedienfeld reinigen.....	37
Backofen reinigen.....	37
Backofentür ausbauen.....	38
Türinnenscheibe ausbauen.....	38
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	39

8 Problemlösungen

41

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 16*
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- 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.

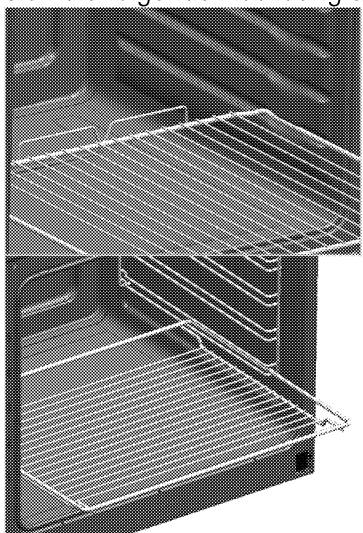
Produktsicherheit

- **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.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- 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:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe

sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet 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.
- 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.

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.



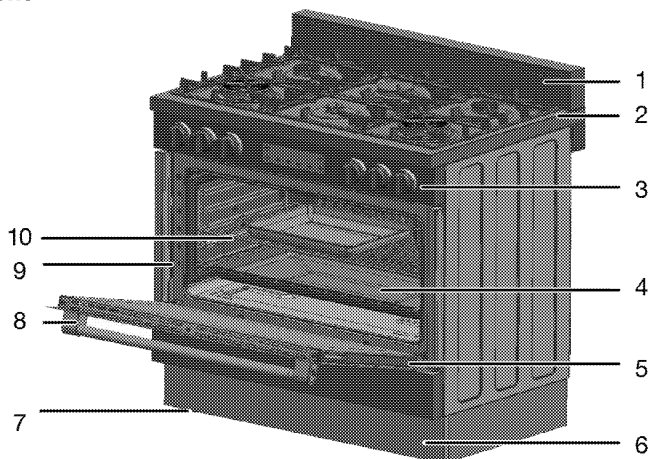
Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



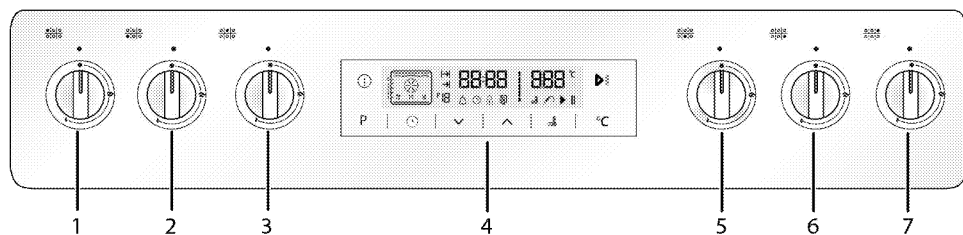
Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Normalbrenner Hinten links |
| 2 | Wok-Brenner Vorne links |
| 3 | Schnellbrenner Mitte-hinten |
| 4 | Digitaltimer |
| 5 | Nebenbrenner Mitte-Vorn |
| 6 | Wok-Brenner Vorne rechts |
| 7 | Normalbrenner Hinten rechts |

Lieferumfang

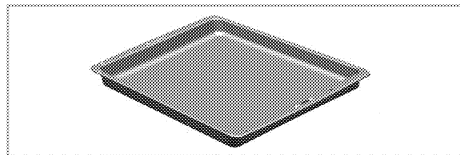


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

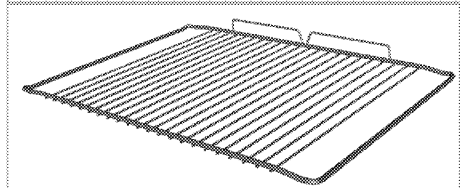
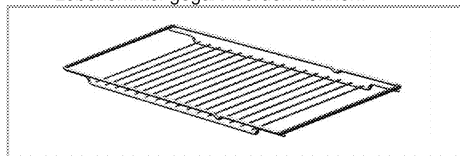
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



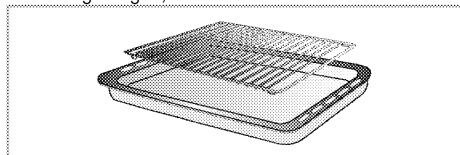
3. Gitterrost

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



4. Kleiner Rost

Der Rost wird in das Blech (falls mitgeliefert) gesetzt; so wird das beim Grillen anfallende Fett aufgefangen, der Ofen bleibt sauber.

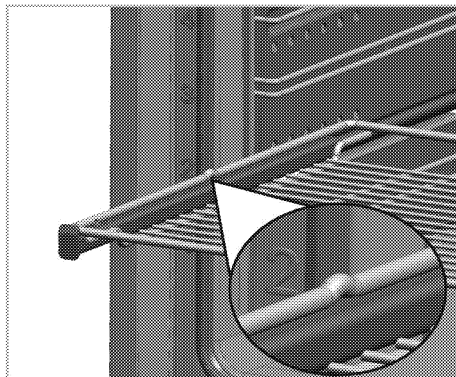
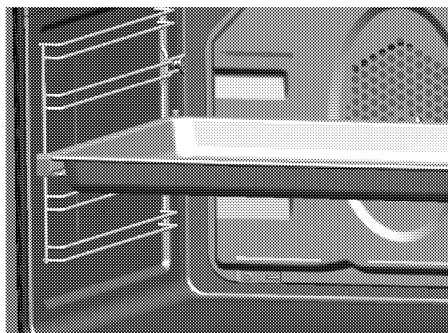


5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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

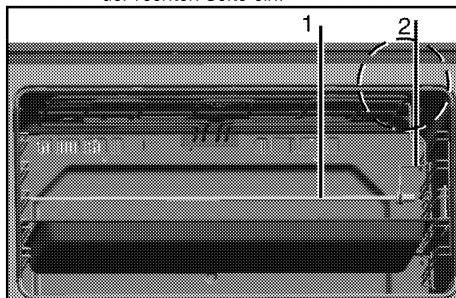
Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



6. 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 Drehspieß

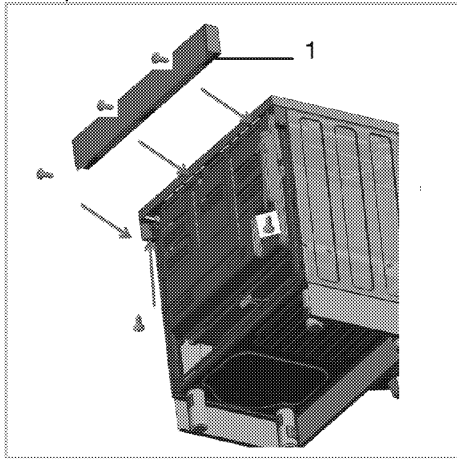
2 Drehspießhaken

7. Wok-Adapter



Geeignet zur Aufnahme einer Wok-Pfanne mit rundem Boden.

8. Spritzwand montieren



1 Spritzwand

Nehmen Sie die Spritzwand aus der Packung; verlieren Sie dabei nicht die Schrauben zur Befestigung der Spritzwand am Herd. Platzieren Sie die Spritzwand wie abgebildet. Fixieren Sie die Spritzwand mit den mitgelieferten Schrauben am Herd. Ziehen Sie die Schrauben nicht mit Gewalt an; andernfalls können Herd und Spritzwand beschädigt werden.

Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	900 mm/600 mm/910-930 mm
Spannung/Frequenz	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.4 kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Gasproduktkategorie	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Gasstyp/Gasdruck	NG G 20/20 mbar
Gasverbrauch gesamt	17.9 kW
Umstellung auf Gasstyp/Gasdruck ^S	NG G 25/25 mbar
– alternativ	LPG G 30/28-30 mbar - Propan/37 mbar
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Normalbrenner
Leistung	2 kW
Vorne links	Wok-Brenner
Leistung	5 kW
Mitte-hinten	Schnellbrenner
Leistung	2,9 kW
Mitte-Vorn	Nebenbrenner
Leistung	1 kW
Vorne rechts	Wok-Brenner
Leistung	5 kW
Hinten rechts	Normalbrenner
Leistung	2 kW
BACKOFEN/GRILL	
	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Leistungsaufnahme Grill	2.5 kW

[#] 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



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



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



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	2 kW Hinten links	5 kW Vorne links	2,9 kW Mitte- hinten	1 kW Mitte-Vorn	5 kW Vorne rechts	2 kW Hinten rechts
Gastyp/Gasdruck						
G 20/20 mbar	103	171	115	72	171	103
G 30/28-30 mbar	72	110	87	50	110	72
G 25/25 mbar	103	171	115	72	171	103
G 31/ 37 mbar	72	110	87	50	110	72

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.



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

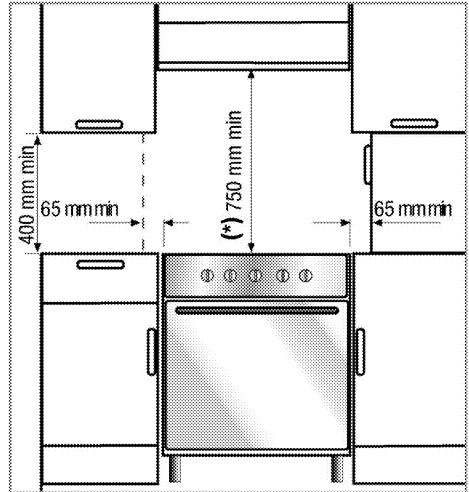
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

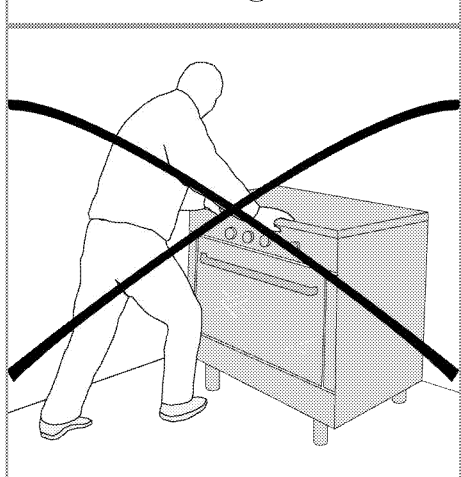
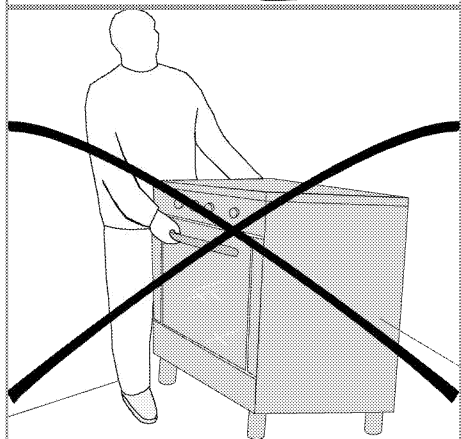
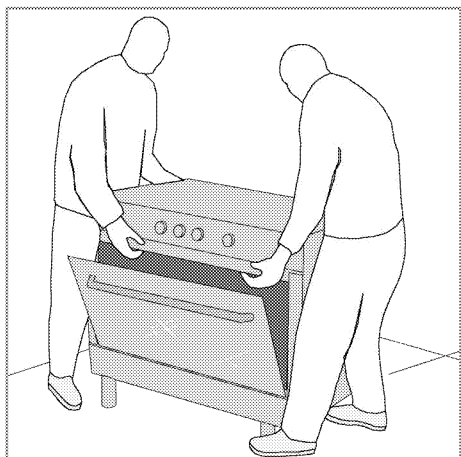
Bitte beachten Sie, dass die Gerätefüße bei der Auslieferung noch nicht angebracht sind. Sorgen Sie daher bitte dafür, dass die Füße wie in der Anleitung beschrieben angebracht werden (siehe *Einbauen und Anschließen*, Seite 19), bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.

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.



- 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 (mindestens 650 mm Abstand).
- 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.



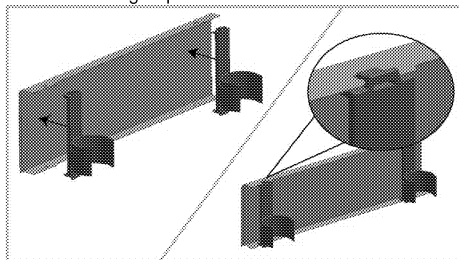
Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.

- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

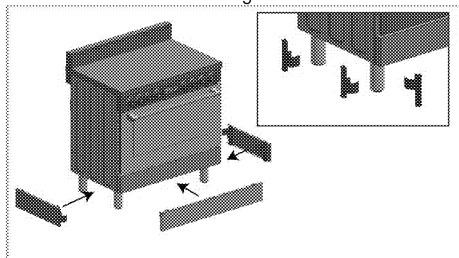
Dekorative untere Abdeckungen

Mit den mitgelieferten dekorativen unteren Abdeckungen können Sie die Ofenfüße verstecken. Das Produkt wird mit 3 Abdeckungen (2 für die kurze Seite, 1 für die Vorderseite) und 6 Kunststoffteilen geliefert. Dekorative untere Abdeckungen montieren

1. Setzen Sie zwei Kunststoffteile so an jedem Deckel ein, dass sie in den Schlitz in den unteren Abdeckungen passen.

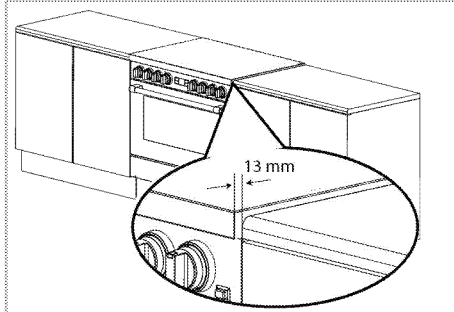
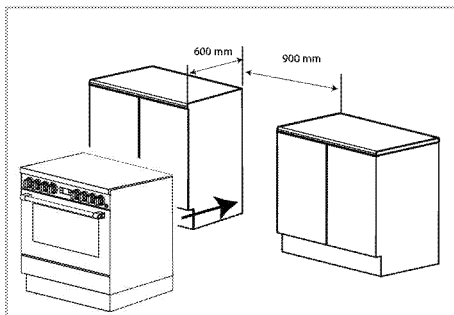


2. Setzen Sie die beiden kürzeren dekorativen Abdeckungen an den Seiten des Produktes ein. Setzen Sie dann die lange dekorative Abdeckung an der Vorderseite des Produktes ein. Kunststoffteile der seitlichen Abdeckungen müssen seitenverkehrt zu den Kunststoffteilen an der vorderen Abdeckung sein.



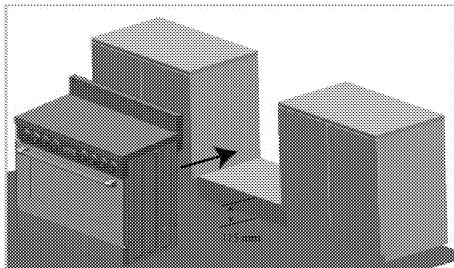
3. Das Gerät kann zwischen den Schränken montiert werden und es gibt keine Freigabeanforderung an benachbarte Seitenschränke. Schieben Sie das Produkt in die Küchenwand wie auf Bild unten. Vor dem Platzieren sollte es mit Sicherheitskette gesichert werden..

- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an

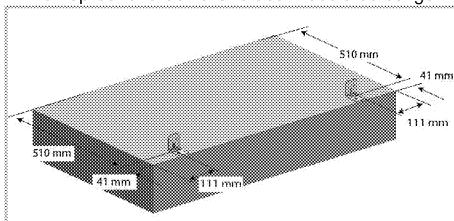


Produkt ohne FüÙe benutzen (Möbel)

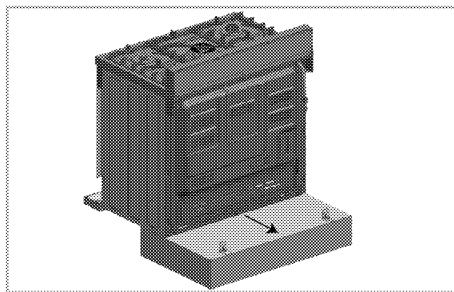
Sie können das Produkt ohne die Beine verwenden, indem Sie es in einem Möbel installieren.



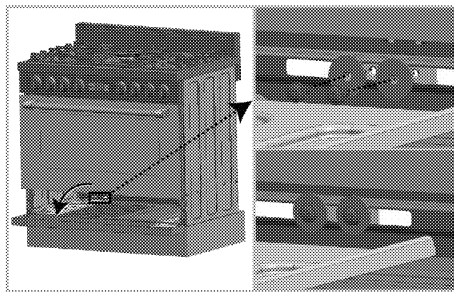
1. Bevor Sie das Produkt in einem Möbel installieren, müssen Sie die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsteile mit mindestens zwei Schrauben entsprechend der Größe des Möbels befestigen.



2. Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.



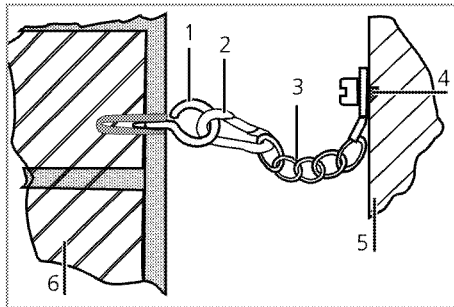
3. Öffnen Sie die untere Abdeckung an der Vorderseite des Produktes. Befestigen Sie die Befestigungsteile im Inneren mit Unterlegscheiben und Schrauben.



Sicherheitskette

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



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 müssen ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine ständige Belüftung erforderlich.

Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben.

Eine gute Raumbelüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

Falls der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, nicht über Türen oder Fenster ins Freie verfügt, muss unbedingt eine permanente Belüftungsöffnung geschaffen werden. Die permanente Belüftung darf nicht regelbar sein, darf sich nicht schließen lassen. An Türen oder Fenstern, die direkt ins Freie führen, muss eine Belüftungsöffnung vorhanden sein, deren Größe sich an der Gasheizleistung (siehe nachstehend) des Gerätes orientiert. Angaben zur Gasheizleistung und der jeweils erforderlichen Belüftungsöffnung finden Sie in der folgenden Tabelle.

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

Falls direkt ins Freie führende Türen oder Fenster nicht über Öffnungen verfügen, deren Größe mindestens der für die Gesamtheizleistung des Gerätes vorgesehenen Größe entspricht, muss unbedingt eine permanente Belüftungsöffnung im Raum geschaffen werden. Die permanente Belüftungsöffnung muss den Angaben in

der Tabelle mit Gasheizleistungen und zugehöriger Belüftungsöffnungsgröße entsprechen.

An der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür muss ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Achten Sie darauf, dass diese Öffnung bei geschlossener Tür niemals von Teppichen oder anderen Bodenbelägen verdeckt wird. Der Herd kann 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 Volumen 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.



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.



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 Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird siehe dazu den Abschnitt "Technische Daten". Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorchriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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.

**GEFAHR:**

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.

**GEFAHR:**

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

Netzkabel anschließen

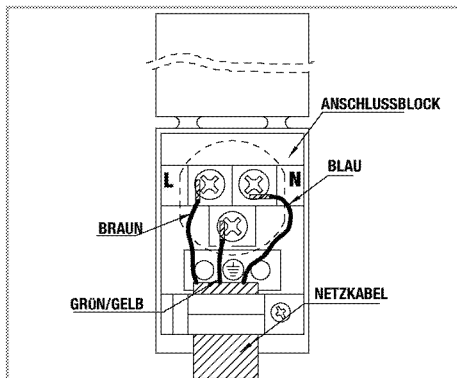
1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle *(Technische Daten, Seite 14)*; befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

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).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.



Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

Gasanschluss**GEFAHR:**

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.

**GEFAHR:**

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.

**GEFAHR:**

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

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.

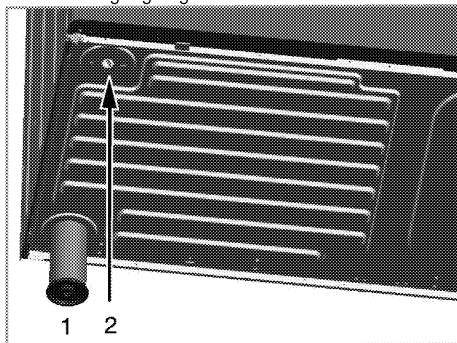
- **Füße des Ofens anpassen**

Ihr Ofen verfügt über 4 Füße.

Jeder Fuß muss im entsprechenden Schlitz an den vier Ecken unterhalb des Ofens installiert werden.

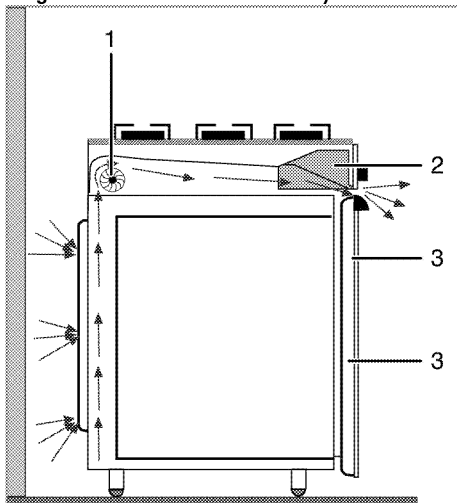
Schrauben Sie das Gewinde der Füße durch Drehen im Uhrzeigersinn fest.

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.



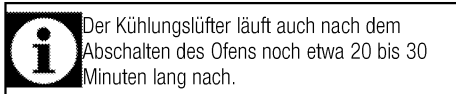
- 1 Fuß
- 2 Fußschlitz

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



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

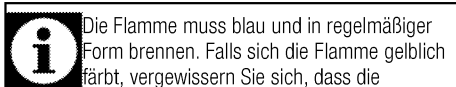
Der Lüfter kühlt sowohl das Bedienfeld als auch die Vorderseite des Gerätes.



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

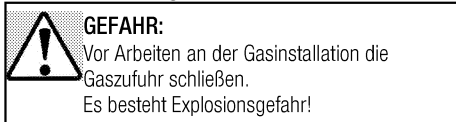
Endkontrolle

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.



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



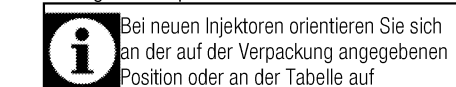
GEFAHR:

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

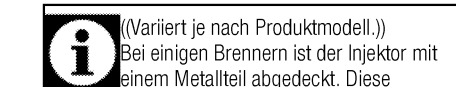
Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

Brennerinjektoren austauschen

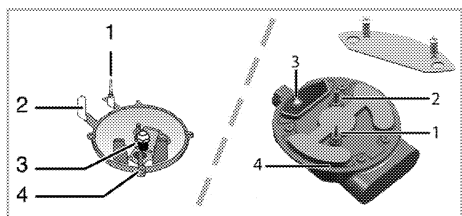
1. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
2. Injektoren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
3. Neue Injektoren einpassen.
4. Alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit überprüfen.



Bei neuen Injektoren orientieren Sie sich an der auf der Verpackung angegebenen Position oder an der Tabelle auf *Injektortabelle, Seite 15*.



((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 Gasbrennerhähne. Zum Austausch der Hähne müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

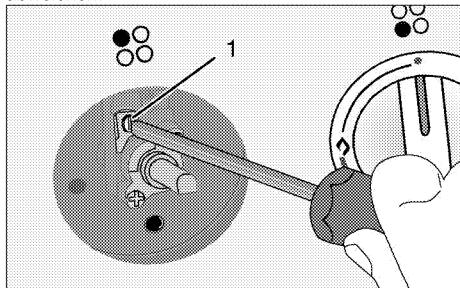
1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen.

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

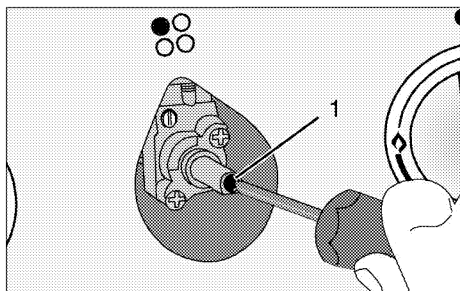
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

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.

4 Vorbereitungen

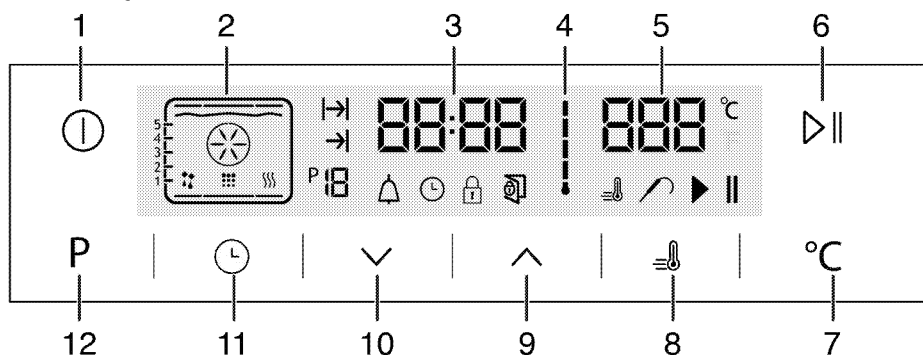
Tipps zum Energiesparen

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.

Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung



1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol auf; stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten / ein.
2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

i Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**. Das Symbol erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

i 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.



WARNUNG

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“.

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 35".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 35"



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.

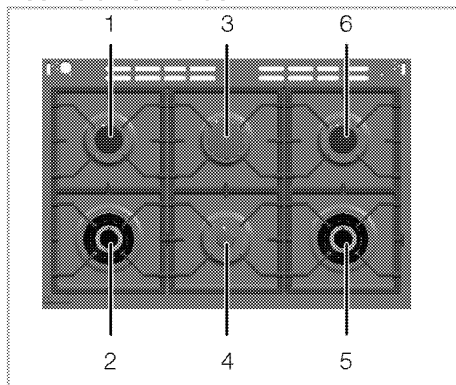
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, 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 hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

Kochfeld verwenden



- 1 Normalbrenner 20–22 cm
- 2 Wok-Brenner 22–24 cm
- 3 Schnellbrenner 20–22 cm
- 4 Nebenbrenner 12–14 cm
- 5 Wok-Brenner 22–24 cmist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.
- 6 Normalbrenner 20–22 cmist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

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

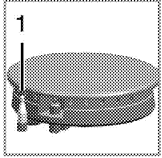
1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.
 2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.
- » Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

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.

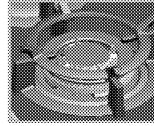
- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers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



GEFAHR:

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.

Wenn Sie normales Kochgeschirr mit dem Wok-Brenner einsetzen möchten, müssen Sie den Wok-Halter von der Kochstelle abnehmen.

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

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.



GEFAHR:

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 Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



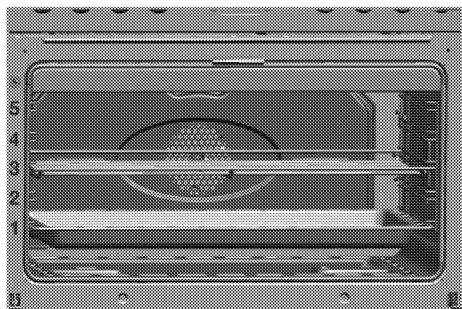
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand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

So bedienen Sie den Backofen

Backofen ausschalten

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Betriebsarten

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

1. Ober- und Unterhitze



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

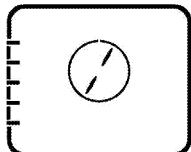
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

2. Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

3. Heißluft

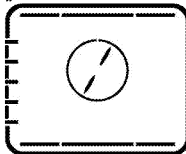


Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. (Die Lüfter Ihres Produktes arbeiten gleichzeitig.) Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



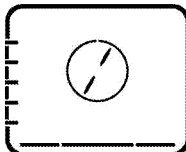
Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

4. „3D“-Funktion



Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. Pizza-Funktion



Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

6. Grill, groß + Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

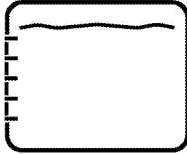
7. Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

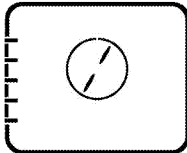
8. **Grill**



Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

9. **Eco-Heißluft**



Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

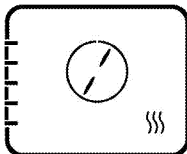
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Eco-Heißluft“.

10. **Unterhitze**



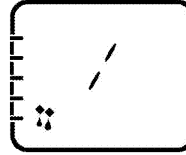
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

11. **Warmhalten**



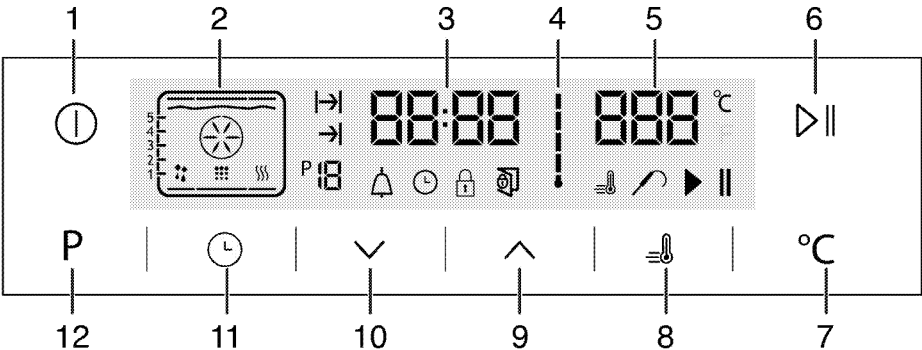
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. **Auftauen**



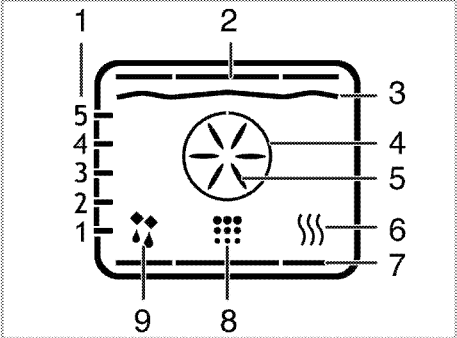
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Das Bedienfeld



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Start-/Stopptaste
- 7 Temperatureinstelltaste
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstelltaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

- : Garzeitsymbol
- : Garzeitendesymbol
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Uhrsymbol
- : Tastensperre-Symbol
- : Tür-offen-Symbol
- : Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- : Temperaturfühlersymbol
- : Garpause-Symbol
- : Garbeginn-Symbol



- 1 Einschubpositionen
- 2 Oberhitze
- 3 Grillheizelement
- 4 Schnellheizelement
- 5 Schnellheizlüfter
- 6 Warmhalten
- 7 Unterhitze
- 8 Reinigungsposition
- 9 Umluftbetrieb

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Funktionstabelle:

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	200	40 – 280
Ober-/Unterhitze mit Heißluft	175	40 – 280
Garen mit Heißluft	180	40 – 280
„3D“-Funktion	205	40 – 280

Pizza-Funktion	210	40 – 280
Grill, groß + Umluft	200	40 – 280
Grill, groß	280	40 – 280
Grill, klein	280	40 – 280
Öko-Heißluft	180	160 – 220
Unterhitze	180	40 – 220
Warmhalten	60	40 – 100



Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.



Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.



Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.



Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

So bedienen Sie den Ofen

1. Halten Sie die Taste  zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.
» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.



Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart

Sie können garen, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

» Das Symbol  blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit   ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste .

» II. Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

8. Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste  II beenden.

» Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol II erscheint in der Anzeige.

9. Halten Sie die Taste  zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen und die Garzeit einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

» Das Symbol  blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit   ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten   ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

8. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

9. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste  II. Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
- » Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.
- » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
10. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
11. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
- » Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

Ende der Garzeit verzögern:

Sie können sicherstellen, dass der Ofen automatisch arbeitet und sich abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht, Garzeit und Garzeitende zu einem späteren Zeitpunkt einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  /  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
- » Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.
8. Berühren Sie , bis das Symbol  für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.

9. Stellen Sie die das Garzeitende durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
- » Sobald Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.
10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste  II. Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
- » Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
12. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
13. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
- » Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.



Falls Sie nur Garzeit oder Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.



Bei den Betriebsarten Auftauen, Öko-Umluft, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste .
- » Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.
- » Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

2. Berühren Sie die Taste  zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.
» Das Symbol  verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.

Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .
» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste  drücken.
» „OFF (Aus)“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .



Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Alarmfunktion einstellen

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.
Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit  ein.
» Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.
» Der Signalton verstummt und die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

Uhrzeit ändern

1. Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Uhrzeit .
3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.



Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Lautstärke anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „VOL“ in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tasten  /  einen der Töne L0, L1 oder L2.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

Sparsame Lampeneinstellung anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „LP“ in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten  / .
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.
4. Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.

5. Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

Wenn während der Bedienung eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten  und ) gedrückt wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden wieder ab.

Garzeitentabelle



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



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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	25 ... 35
Kuchen, Form*	Ein Blech		2	180	50 ... 60
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	165	20 ... 30
	Zwei Bleche		2 - 4	175	35 ... 45
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	200	8 ... 12
	Zwei Bleche		2 - 4	200	15 ... 20
Kekse*	Ein Blech		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche		2 - 4	165	35 - 45
Teiggebäck*	Ein Blech		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		2 - 4	200	45 ... 55
Teilchen*	Ein Blech		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche		2 - 4	200	35 ... 45
Sauerteig*	Ein Blech		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Ein Blech		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ein Blech		2	200 .. 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	Ein Blech		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 70
	Ein Blech		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	Ein Blech		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30
	Ein Blech		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 * It is suggested to perform preheating for all foods.

Eco-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Eco-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Eco-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	Ein Blech		3	200	35 ... 40
Kekse	Ein Blech		3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech		3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech		3	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.

- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrunnungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie zum Einschalten des Ofens berührt haben.
 - Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten .
 - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit / ein.
 - Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 - Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste .
- » Das Symbol erscheint in der Anzeige.
- » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
- Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste beenden.
- » Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol erscheint in der Anzeige.

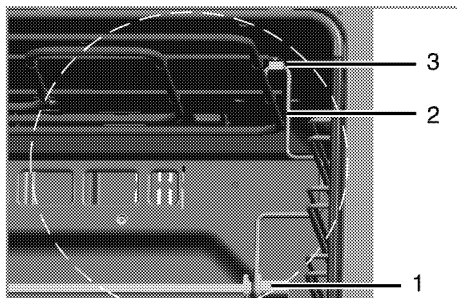
Grill ausschalten

1. Halten Sie die Taste ① zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.



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.

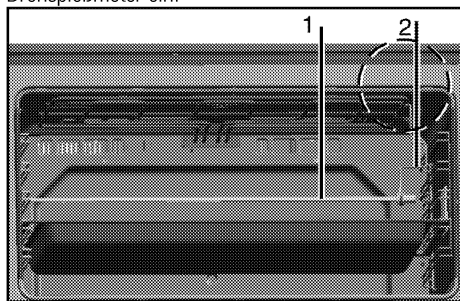
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.



Drehspießfunktion

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Bei Auswahl der Grillfunktion schaltet sich der Drehspießmotor ein.



- 1 Drehspieß
- 2 Drehspießhaken

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min.
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. *
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. *
Toastbrot	4	2...3 min.

* je nach Dicke

- 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.



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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

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

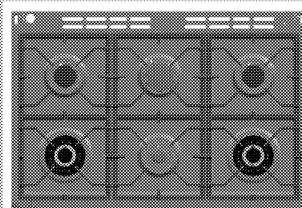
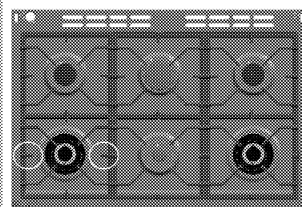
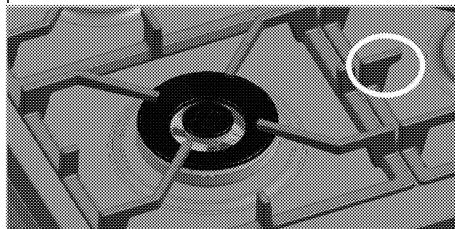
Gaskochstellen

1. Entfernen und reinigen Sie die Träger und Brennerdeckel.
2. Kochfeldmulde reinigen.

3. Bringen Sie die Brennerdeckel an; achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
4. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

Kochgeschirrhalter platzieren

Die Kochgeschirrhalter der Wokbrenner haben ein besonderes Design. Die Kochgeschirrhalter haben keinen Vorsprung wie andere normale Brenner. Wokbrenner können aufgrund ihrer hohen Leistung eine Kohlenmonoxidvergiftung verursachen. Daher ist es sehr wichtig, dass die Kochgeschirrhalter richtig platziert werden.



Bedienfeld reinigen

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



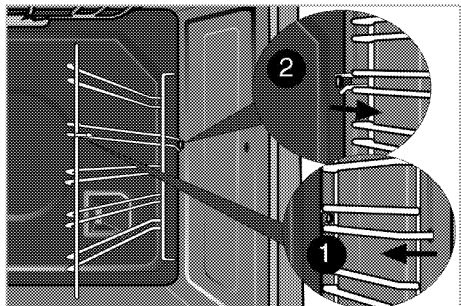
Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

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

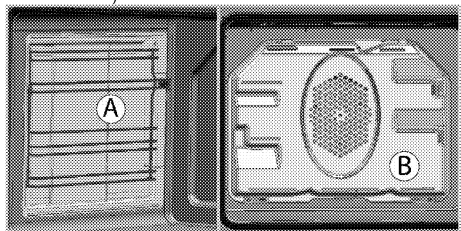
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

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

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.



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.

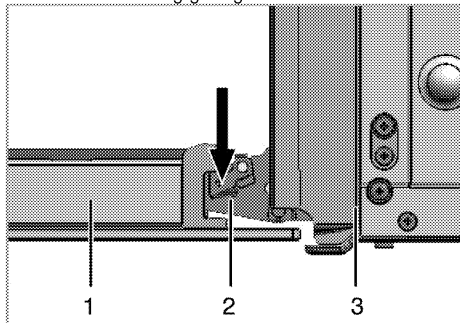
i

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.

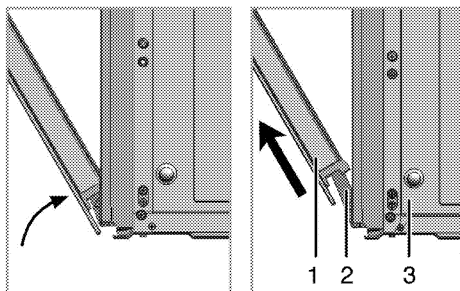
Backofentür ausbauen

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 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



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.

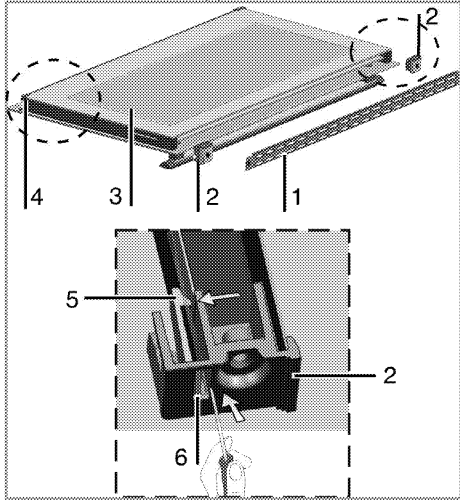
Türinnenscheibe ausbauen

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

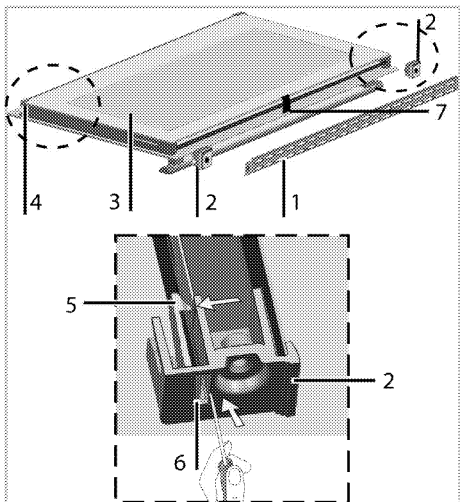
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

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).

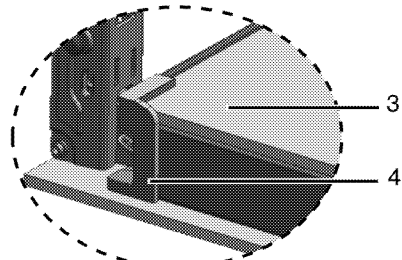


- 1 Metallteil
- 2 Kunststoffträger
- 3 Innenscheibe
- 4 Unterer Kunststoffschlitz
- 5 Befestigungsfuß
- 6 Fenster



- 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



GEFAHR:

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!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 14". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



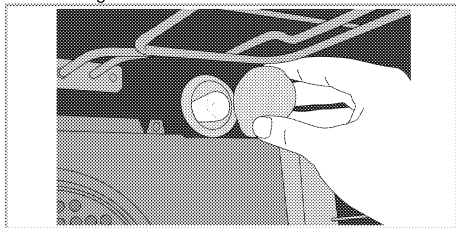
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



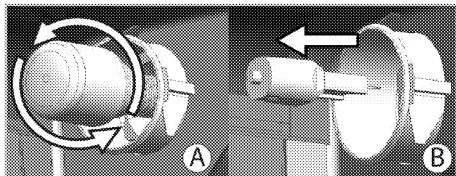
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

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.



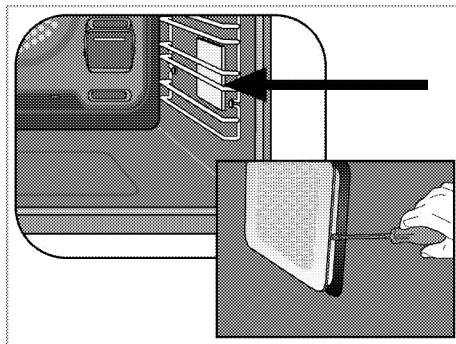
3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



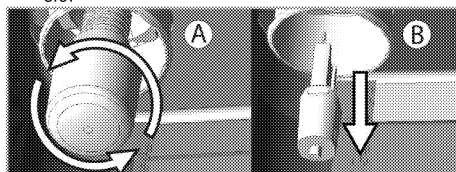
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "Backofen reinigen, Seite 37".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. 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.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

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.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- 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.*

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.

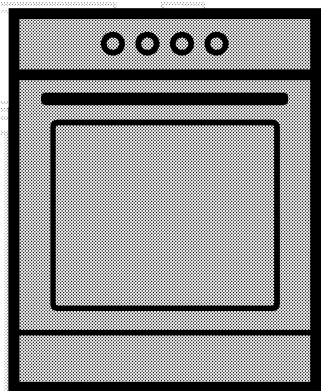
- Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die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



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.

Oven

Gebruikershandleiding



NL

beko

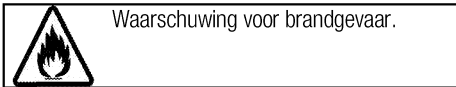
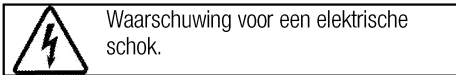
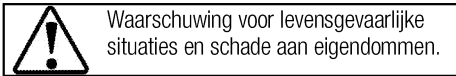
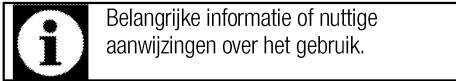
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

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:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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	7
Bedoeld gebruik.....	9
Kindveiligheid	9
Het oude product afvoeren	10
Verpakkingsmateriaal afvoeren	10
Toekomstig transport	10

2 Algemene informatie **11**

Overzicht.....	11
Inhoud pakket.....	12
Technische specificaties.....	14
Injectortafel	15

3 Installatie **16**

Voor installatie.....	16
Installatie en verbinding.....	19
Gasomzetting	21

4 Voorbereidingen **23**

Tips om energie te besparen	23
Het eerste gebruik	23
Tijdstelling	23
Eerste reiniging van het toestel.....	23
Eerste opwarming.....	24

5 De kookplaat gebruiken **25**

Algemene informatie over koken	25
Gebruik van de kookplaten.....	25

6 Hoe de oven te bedienen **27**

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	27
Hoe de elektrische oven te bedienen	27
Werksmodussen	28
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen	29
Tabel kooktijden.....	34
Hoe de grill bedienen.....	35
Tabel kooktijden voor grillen.....	36

7 Onderhoud en verzorging **37**

Algemene informatie	37
Reiniging van de kookplaat	37
Het bedieningspaneel reinigen	37
De oven reinigen.....	37
De ovendeur verwijderen	38
Binnenglas deur verwijderen.....	38
De ovenlamp vervangen	39

8 Problemen oplossen **41**

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 gebruikersonderhoud 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 evacuatiETOESTEL 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*
- 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 ventilatiETOESTEL (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.
- 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 buren.
- 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.
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”.
- 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.

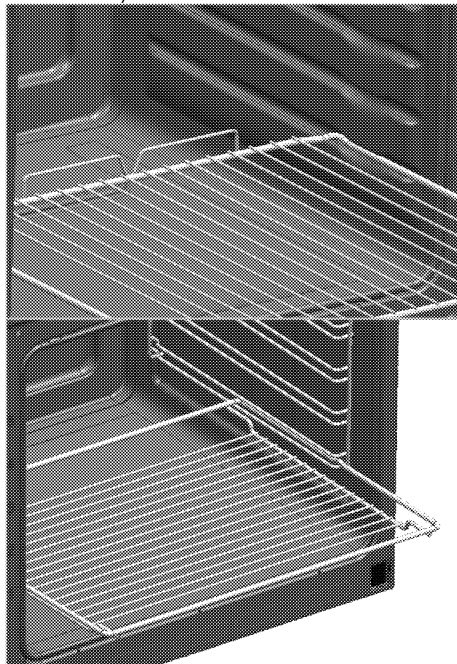
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel 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 zijkanten 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 ovendeur 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.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam 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 apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok 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.
- 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.

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.



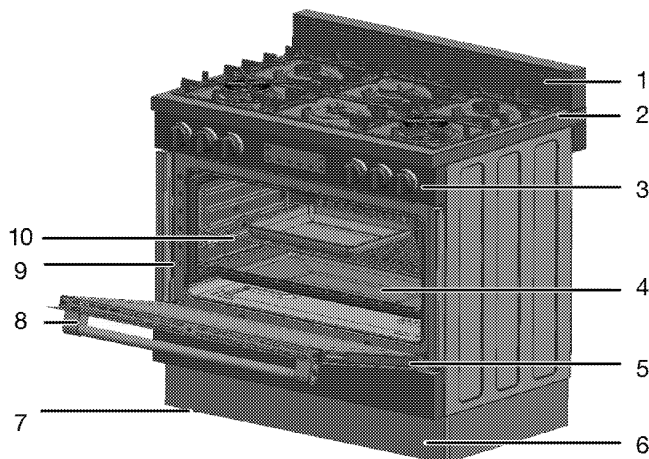
Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



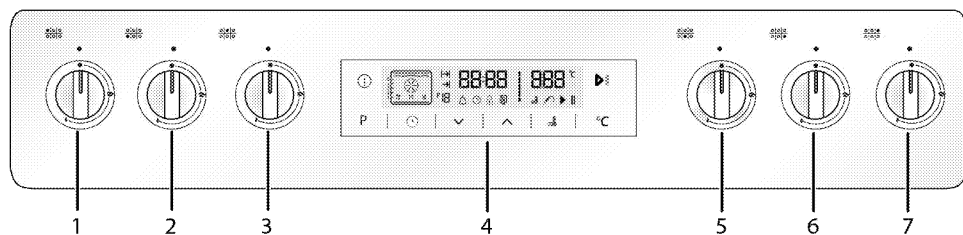
Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

2 Algemene informatie

Overzicht



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



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | normale brander Links achteraan |
| 2 | Wokbrander Links vooraan |
| 3 | Snelbrander Midden - achter |
| 4 | digitale timer |
| 5 | hulpbrander Middenvoor |
| 6 | Wokbrander Rechts vooraan |
| 7 | normale brander Rechts achteraan |

Inhoud pakket

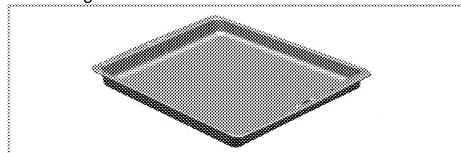


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

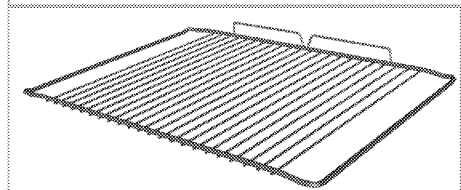
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote broodstukken.



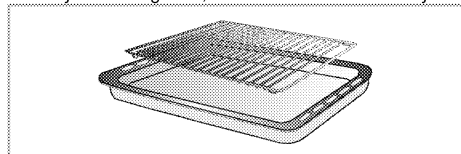
3. Draadrooster

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



4. Klein draadrooster

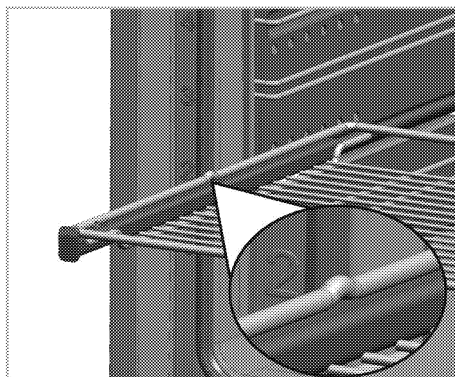
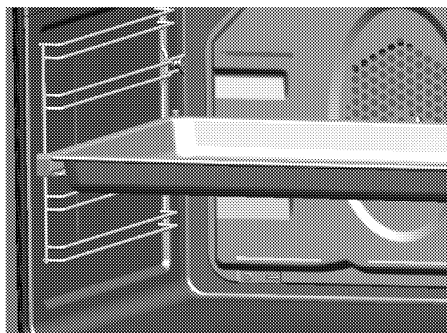
Het wordt op de plaat (indien meegeleverd) gelegd om het afdruipende vet op te vangen tijdens het grillen, zodat de oven schoon blijft.



5. 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

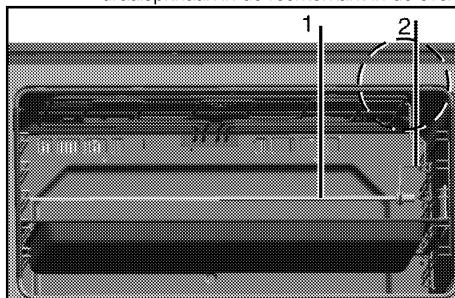
tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



6. Roosterspittip

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

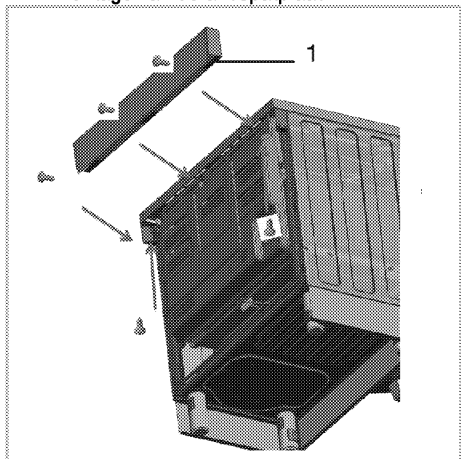
2 Draaispithaak

7. Wokpanadapter



Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

8. Montage van de antispotplaat



1 Antispotplaat

Verwijder de antispotplaat uit de verpakking. Let op de twee schroeven die u nodig hebt voor bevestiging van de antispotplaat aan het fornuis. Plaats de antispotplaat als getoond. Bevestig met de bijgeleverde schroeven de antispotplaat op het fornuis. Draai de schroeven niet te hard vast. Dit kan het fornuis of de antispotplaat beschadigen.

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	900 mm/600 mm/910-930 mm
Elektrische spanning / frequentie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.4 kW
Zekering	16 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1.5 mm ²
Categorie van gasproduct	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	17.9 kW
Omzetting naar gas type/druk ³	NG G 25/25 mbar
– optioneel	LPG G 30/28-30 mbar - Propaan/37 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
Links vooraan	Wokbranders
Stroom	5 kW
Midden - achter	Snelbranders
Stroom	2,9 kW
Middenvoor	hulpbranders
Stroom	1 kW
Rechts vooraan	Wokbranders
Stroom	5 kW
Rechts achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
OVEN/GRILL	
	Multifunctionele oven
Binnenlamp	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Stroomverbruik grill	2.5 kW

[#] 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-Turbosudden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.



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



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



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	2 kW Links achteraan	5 kW Links vooraan	2,9 kW Midden - achter	1 kW Middenvoor	5 kW Rechts vooraan	2 kW Rechts achteraan
Gastype / Gasdruk						
G 20/20 mbar	103	171	115	72	171	103
G 30/28-30 mbar	72	110	87	50	110	72
G 25/25 mbar	103	171	115	72	171	103
G 31/ 37 mbar	72	110	87	50	110	72

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.



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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

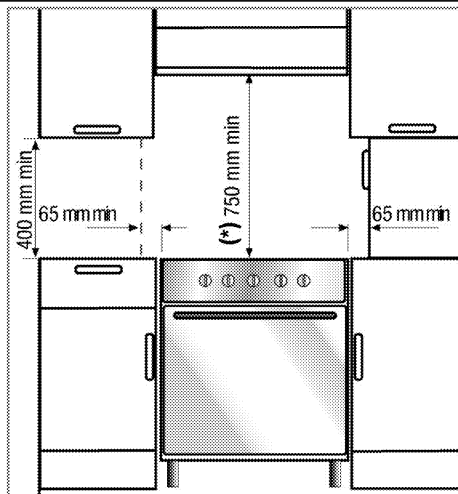
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

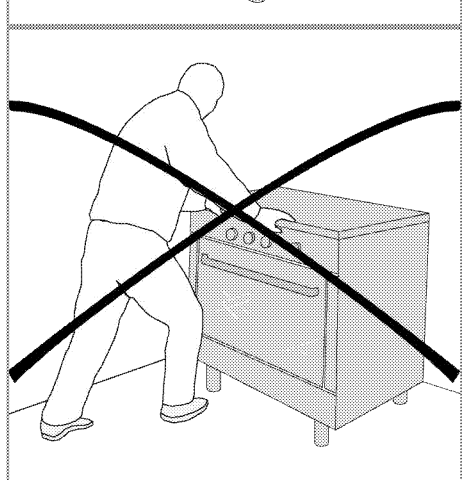
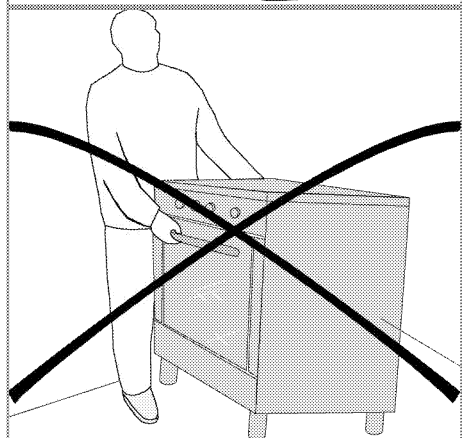
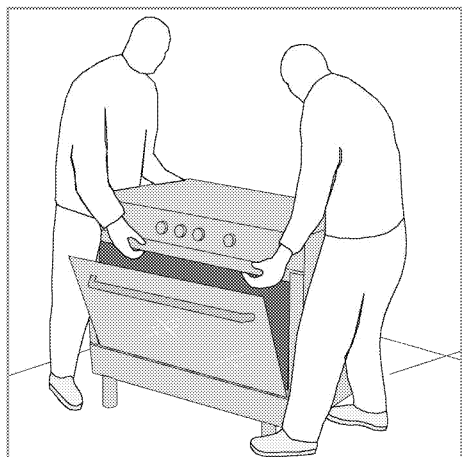
Merk op dat het product verpakt is zonder dat de voetjes bevestigd zijn. Zorg er daarom voor dat de voetjes bevestigd worden volgens de instructies; zie *Installatie en verbinding, pagina 19* voor het apparaat op zijn positie geplaatst wordt.

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 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 (minstens 650 mm).
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de ovendeur 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

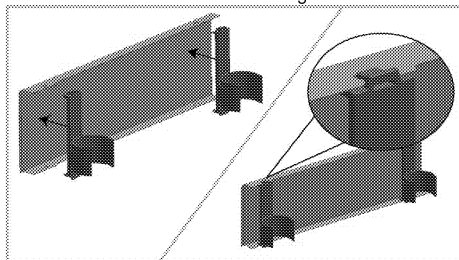
achterzijde en éénzijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van een der welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.

- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

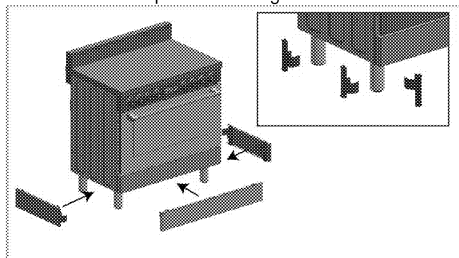
Decoratieve onderafdekking

U kunt de meegeleverde decoratieve onderafdekking gebruiken om de ovenpootjes te verbergen. Met het product zijn 3 afdekkingen (2 voor de zijkanten, 1 voor de voorkant) en 6 kunststof onderdelen meegeleverd. Monteren van de decoratieve onderafdekking;

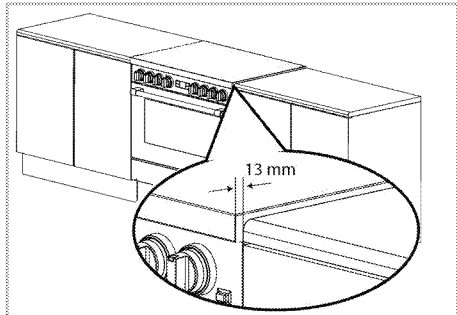
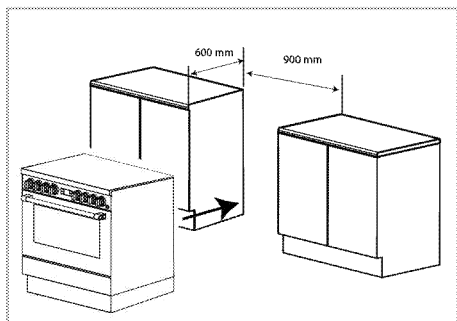
1. Steek twee kunststof onderdelen in elk van de sleuven van de onderafdekking.



2. Steek de twee korte decoratieve afdekkingen aan de zijkant van het product. Steek daarna de lange decoratieve afdekking op de voorkant van het product. De kunststof onderdelen van de afdekkingen voor de zijkanten moeten omgekeerd worden ingestoken ten opzichte van de kunststof onderdelen op de afdekking voor de voorkant.

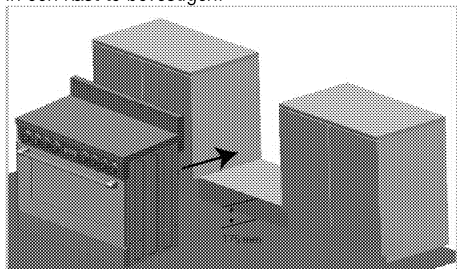


3. Het toestel kan worden aangebracht tussen kasten en er is geen vereiste afstand tot aangrenzende zijde kasten. Duw het product in de richting van de keuken muur, zoals op de afbeelding hieronder. Voor het plaatsen, moet worden beveiligd met veiligheidsketting.

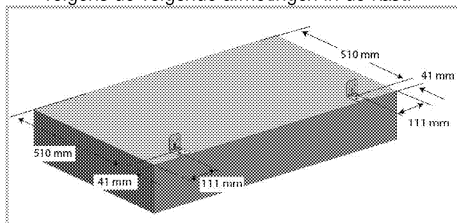


Gebruik van het product zonder pootjes (in kast)

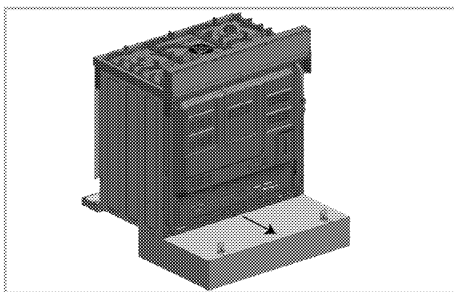
U kunt het product zonder pootjes gebruiken door het in een kast te bevestigen.



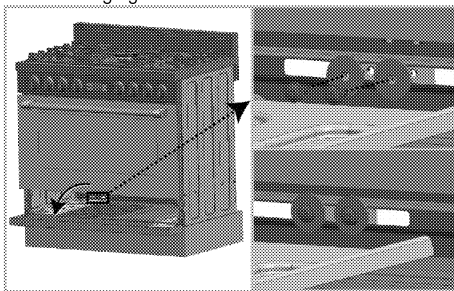
1. Voordat het product in een kast wordt bevestigd; bevestig de bevestigingsdelen die met het product zijn meegeleverd met minstens twee schroeven volgens de volgende afmetingen in de kast.



2. Plaats het product door het richting de keukenwand te duwen.

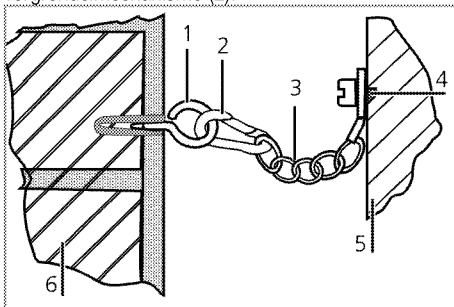


3. Open de onderafdekking op de voorkant van het product. Zet het product vanuit de binnenkant vast met ringen en schroeven van de bevestigingsdelen.



Veiligheidsketting

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



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 het veilige bediening van uw toestel.

Als de kamer waar het toestel wordt geïnstalleerd niet is voorzien van een raam dat of deur die rechtstreeks naar buiten opent, is een vaste ventilatieopening onmisbaar. Deze vaste ventilatieopening mag niet aanpasbaar zijn en mag niet kunnen sluiten.

De deuren en ramen die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die worden bepaald door het totale gasvermogen van het toestel (zoals hieronder aangegeven). U treft het totale gasvermogen en de bijpassende afmetingen voor de ventilatieopening in de onderstaande tabel.

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
19 - 24	1.250

Als de deuren en ramen die rechtstreeks naar buiten openen geen openingen hebben die overeenkomen met de ventilatieopening zoals aangegeven en overeenstemmend met het totale gasvermogen van

het toestel, is een vaste ventilatieopening onmisbaar. De vaste ventilatieopening dient de waarden in de tabel voor gasvermogen versus ventilatieopening na te leven.

Er dient in de kamer waar het toestel wordt geïnstalleerd een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient er zeker van te zijn dat deze ruimte bij een gesloten deur vrij blijft en niet wordt afgedekt door bijv. vloerbedekking of kleden.

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 een douche. Het fornuis mag niet in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m worden geplaatst.³ Installeer dit toestel 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 deur- en/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de 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.

**GEVAAR:**

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.

**GEVAAR:**

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".

**GEVAAR:**

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

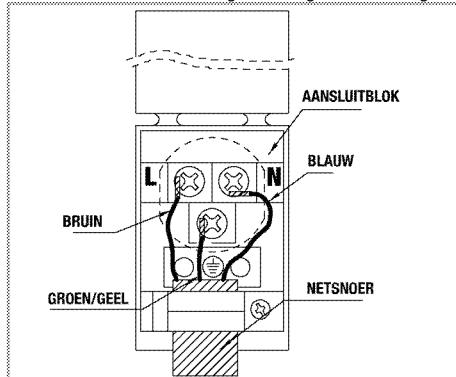
1. **Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is** dient u een stroomkabel uit de tabel (*Technische specificaties, pagina 14*) te kiezen die overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis en dient u deze aan te sluiten op uw product volgens de instructies in het kabeldiagram.

Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter eenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter eenheid 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.

2. Open de klembeschermer met een schroevendraaier.
3. Steek de stroomkabel door de kabelklem onder de sluitklem en maakt deze vast aan het hoofdgedeelte met de geïntegreerde schroef op het kabelklemdeel.
4. Verbind de kabels volgens het geleverde diagram.



5. Sluit, na de voltooiing van de draadaansluitingen, de klembeschermer.
6. Leid de stroomkabel dusdanig dat het geen contact met het product maakt en dat het niet beklemd raakt tussen het product en de muur.



De stroomkabel mag om veiligheidsredenen niet langer zijn dan 2 m.

Gaskoppeling**GEVAAR:**

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.

**GEVAAR:**

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).

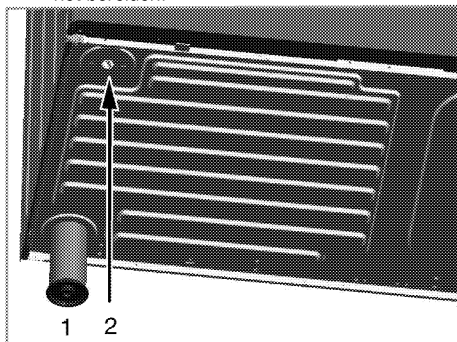
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.



GEVAAR:

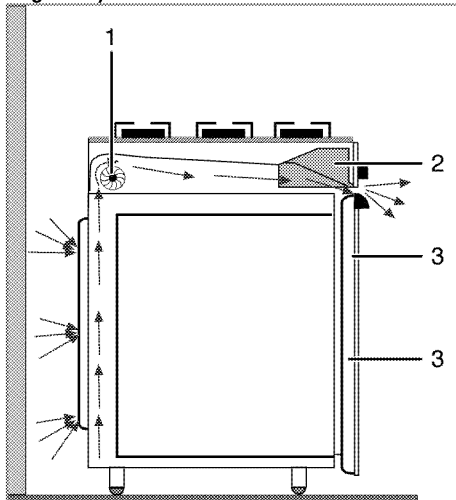
De gas slang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gas slang.

- 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.



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.



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

Gasomzetting



GEVAAR:

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

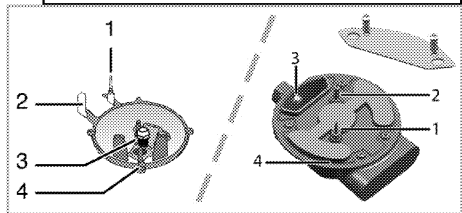
Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

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.

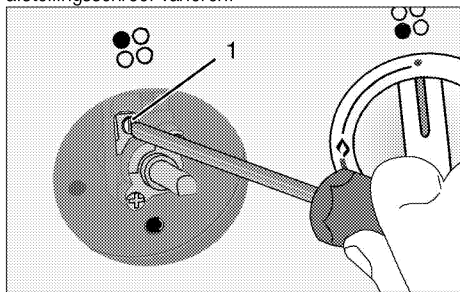
1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

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

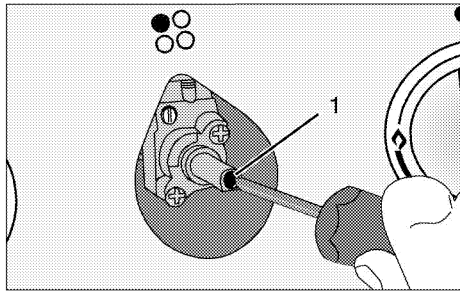
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

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 gasdebit



1 Stelschroef gasdebit

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

4 Voorbereidingen

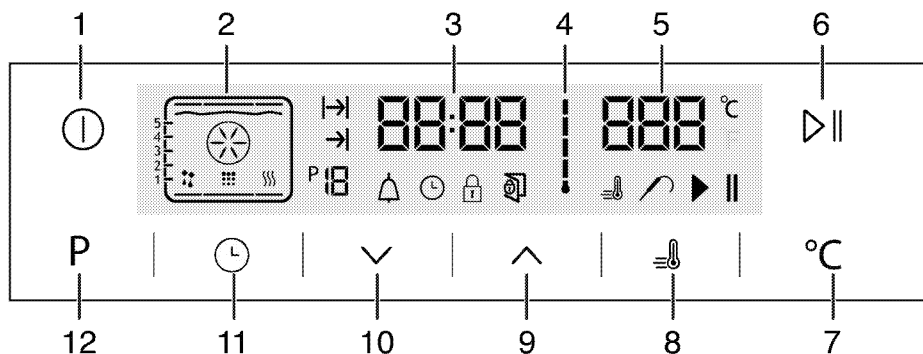
Tips om energie te besparen

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 bodemaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

Het eerste gebruik Tijdsinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdsinstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurinstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm

1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aanzet, licht het symbool op. Raak dan de toetsen / aan om het uur in te stellen.
2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf **12:00**. Het symbool verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, 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.



WAARSCHUWING

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 oven deur.
3. Kies de stand Elektrisch.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oven deur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 35*.
4. Laat de oven ongeveer 30 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



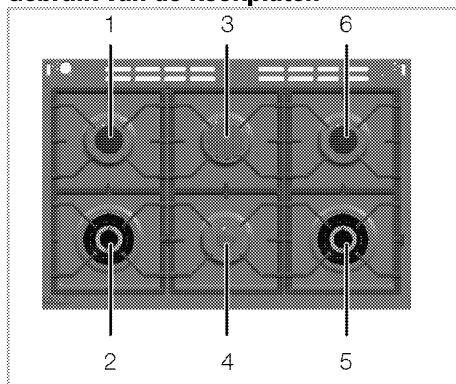
Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als 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 20–22 cm
- 2 Wokbrander 22–24 cm
- 3 Snelbrander 20–22 cm
- 4 hulpbrander 12–14 cm
- 5 Wokbrander 22–24 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.
- 6 normale brander 20–22 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

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.

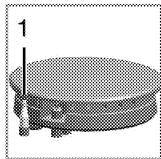
Ontsteking van de gasbranders

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.



GEVAAR:

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.

Als u een normale pan op de wokbrander wilt gebruiken, moet u het opzetstuk voor de wok van de kookplaat verwijderen.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

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.



GEVAAR:

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 de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal 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.

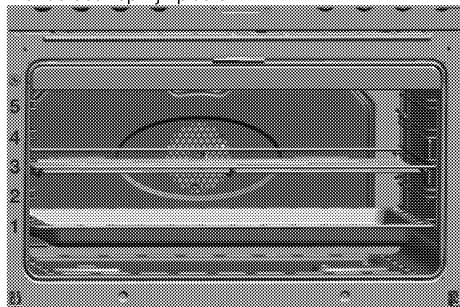
Hoe de elektrische oven te bedienen

Schakel de elektrische oven uit.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

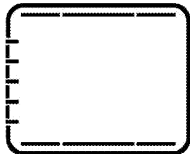
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodussen

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

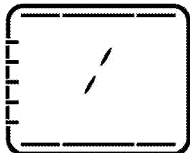
1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

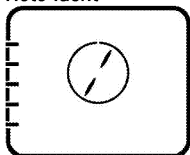
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

3. Hete lucht



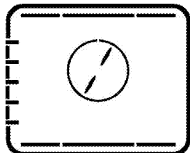
Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid.

(De ventilatoren van uw product werken tegelijkertijd.)

Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

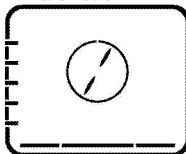
 Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

4. "3D" functie



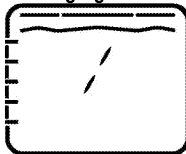
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

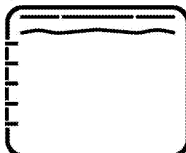
6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

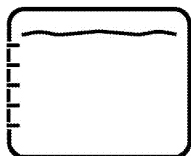
7. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

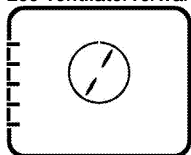
8. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

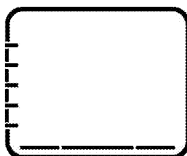
9. Eco ventilatorverwarming



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.

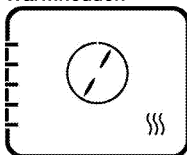
De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Eco ventilatorverwarming".

10. Onder



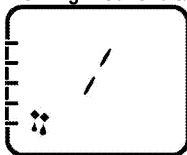
Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. Warmhouden



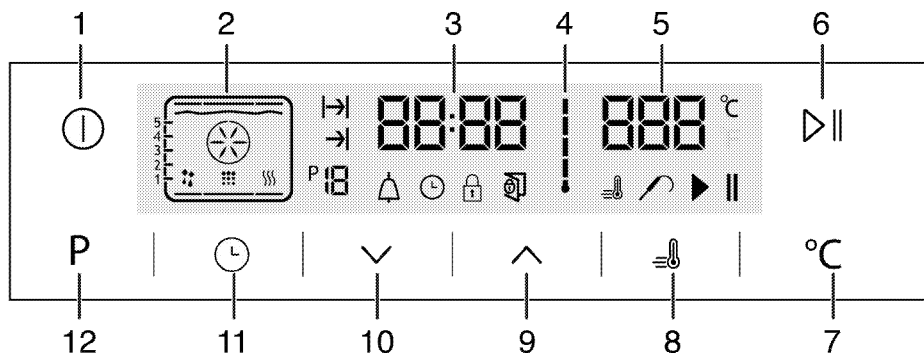
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) |
| 2 | Functiedisplay | 9 | Plus-toets |
| 3 | Huidige tijdstellingsveld | 10 | Min-toets |
| 4 | Symbool binnentemperatuur oven | 11 | Instellingsknop |
| 5 | Aanduidingsveld temperatuur | 12 | Terugtoets naar functiescherm |
| 6 | Start/stop kooktoets | | |
| 7 | Toets temperatuurinstelling | | |



: Symbool bereidingstijd



: Symbool einde bereidingstijd



: Functienummer



: Alarmsymbool



: Kloksymbool



: Toetsvergrendelingsymbool



: Symbool deur openen



: Boostersymbool (snelle voorverwarming)



: Symbool vleesthermometer



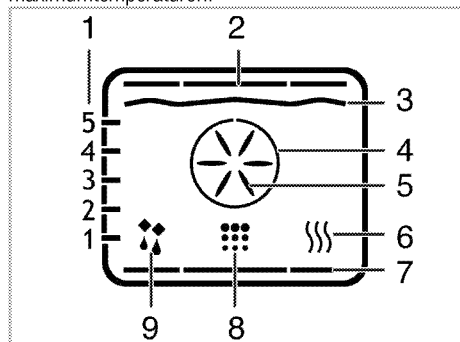
: Symbool bereidingspauze



: Symbool starten bereiding

Tabel met de functies:

De functietabel geeft de verschillende functies weer die met deze oven gebruikt kunnen worden, evenals hun overeenstemmende minimum- en maximumtemperaturen.



- 1 Roosterposities
- 2 Bovenverwarmer
- 3 Grillverwarmer
- 4 Boost-verwarmer
- 5 Boost-ventilator
- 6 Warmhouden
- 7 Onderste verwarmer
- 8 Reinigingspositie
- 9 Stand met ventilatorwerking



De functies verschillen per productmodel!

onderaan		
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	175	40-280
Gerechten bereiden met hete lucht	180	40-280
"3D"-functie	205	40-280
Pizza-functie	210	40-280
Grote grill met hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	180	160-220
Verwarming onderaan	180	40-220
Warm houden	60	40-100



De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.



Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.



De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatische programma op de oven wordt ingesteld.



Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te openen.
- » De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.



De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

Functietabel	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en	200	40-280

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.
7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets  aan om te stoppen met bereiden.

» De oven stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.

5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Plaats uw schotel in de oven.
 9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
- » De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt “Einde” op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen   aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen   aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
9. Raak de toetsen   aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

10. Plaats uw schotel in de oven.
11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets   aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **“Einde”** op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.



Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, eco-verwarming met hete lucht, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets  aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.

» Het symbool  verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.

» Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.

2. Raak de toets  opnieuw aan om de booster te stoppen.

» Het symbool  verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets  om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» **“UIT”** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op  om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **“Aan”** op het scherm en het symbool  blijft branden. Raak  aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» **“Aan”** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets  om de toetsen te ontgrendelen.

» **“UIT”** verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak  aan om te bevestigen.

 De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen  en .
- » Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.
- » Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets  tot "00:00" op het scherm verschijnt.

 De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets  in korte intervallen aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Raak de toetsen  /  aan om het uur in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool  aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

 De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'VOL' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  /  om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'LP' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  /  om de optie AAN of ECO in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.
5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen  en ) terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.

Tabel kooktijden



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

Bakken en roosteren



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

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 35
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	180	50 ... 60
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	165	20 ... 30
	2 bakplaten		2 - 4	175	35 ... 45
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	200	8 ... 12
	2 bakplaten		2 - 4	200	15 ... 20
Koekjes*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 30
	2 bakplaten		2 - 4	165	35 - 45
Deeggebak*	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten		2 - 4	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén bakplaat		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten		2 - 4	200	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén bakplaat		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén bakplaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Eco ventilatorverwarming.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén bakplaat		3	200	35 ... 40
Koekjes	Eén bakplaat		3	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat		3	200	40 ... 45

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de oven deur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

- De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets aanraakt om de oven te openen.
- Raak aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
- Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets aan.

» Het symbool knippert.

- Raak de toetsen aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Raak de toets aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
- Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets aan om de grill te starten. Het symbool verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

- Raak opnieuw de toets aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

- Raak de toets 2 seconden aan om de oven te sluiten.

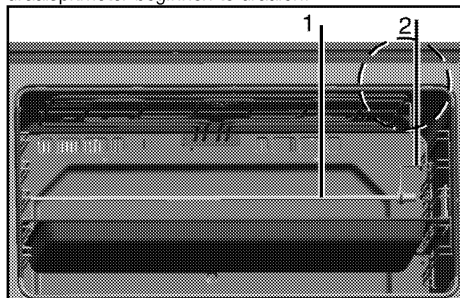


Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

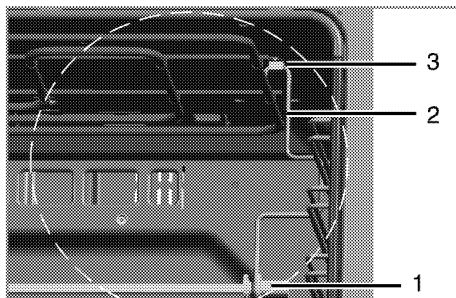
Draaispifunctie

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

Wanneer de grillfunctie geselecteerd is, zal de draaispitmotor beginnen te draaien.



- 1 Draaispit
- 2 Draaispithaak



- 3 Draaispitgat
- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispit met de vorken.
- Plaats het draaispit 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 draaispitgat 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 draaispit te verwijderen.**
- Bevestig, als de bereiding voltooid is, het plastic handvat en verwijder uw gerecht uit de oven.



Het gewicht van een met het spit te bereiden kip of kalkoen mag niet meer zijn dan maximaal 5 kg.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. [#]
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosters	4...5	25...30 min. [#]
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	4	2...3 min.
[#] afhankelijk van dikte		

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.



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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.

Reiniging van de kookplaat

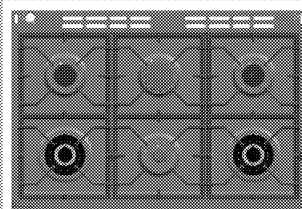
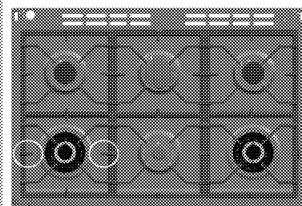
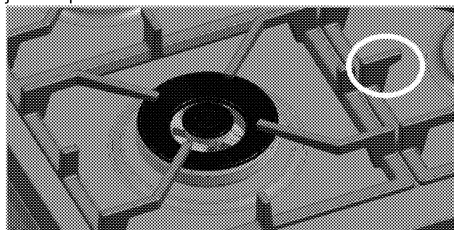
Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdeksels en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdeksels en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.

4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste grill.

Plaatsen van de pannendragers voor steelpannen

De pannendragers voor steelpannen voor de wokbranders hebben een speciaal ontwerp. De pannendragers voor steelpannen hebben geen uitsteeksel zoals de andere normale branders. Wokbranders kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken door hun grote vermogen. Daarom is het heel belangrijk de pannendragers voor steelpannen juist te plaatsen.



Het bedieningspaneel reinigen

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



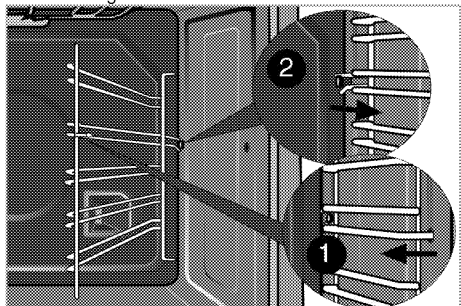
Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

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

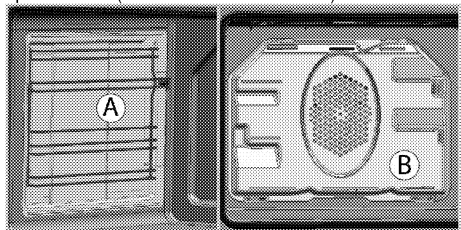
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

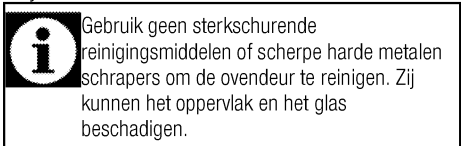
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



Reinig de ovendeur

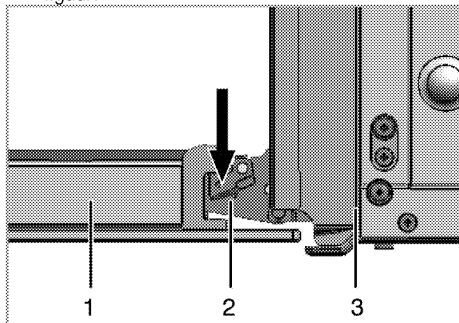
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



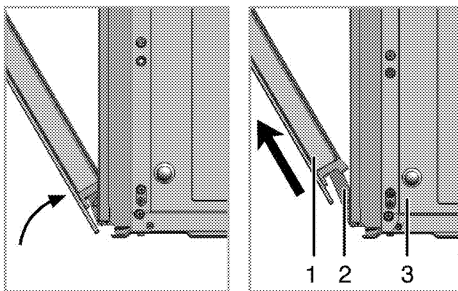
De ovendeur verwijderen

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 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkscharnieren.

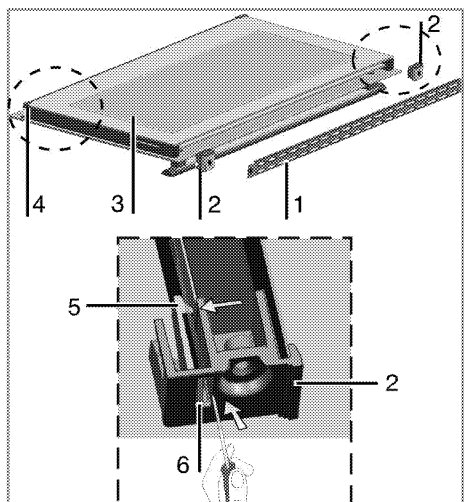


Binnenglas deur verwijderen

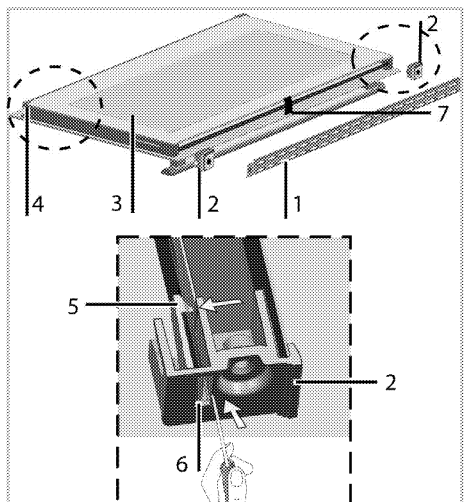
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de ovendeur.
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.

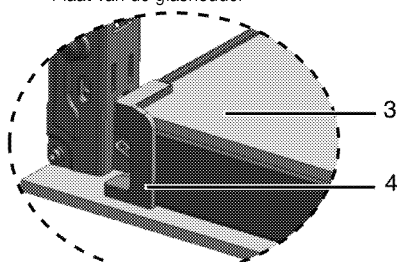


- 1 Metaaldeel
- 2 Plastic drager
- 3 Binnenglaspaneel
- 4 Lagere plastic groef
- 5 Vaststelpoot
- 6 Venster



- 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. Verzekert 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



GEVAAR:

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!



De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties*, pagina 14 voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



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.

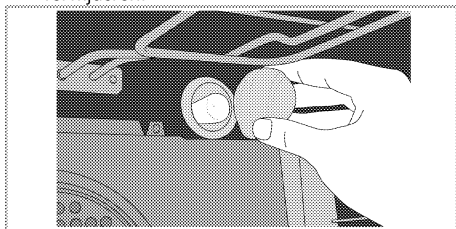


De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

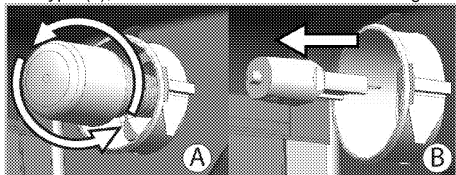
Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.

2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



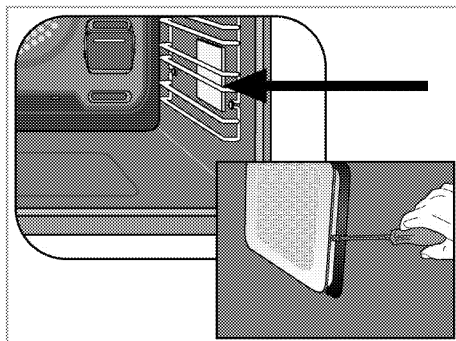
3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



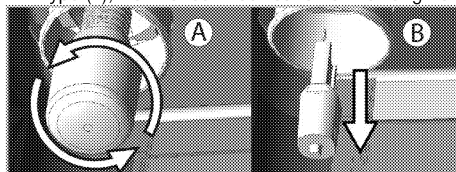
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 37*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. 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.



5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

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.*
- 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.*

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.*
- Gas cylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gas cylinder.*



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.

