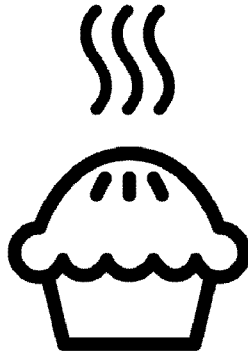


beko

Backofen Gebrauchsanleitung



GM15121DXNS

DE

485.9350.71/R.AA/8.12.2021

7757587655

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 5

Verwendungszweck	5
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	6
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	7
Sicherheitshinweise zu Gasgeräten.....	9
Sicherheit beim Transport	11
Sicherheitshinweise zur Installation	11
Sicher bedienen	13
Warnhinweise zu hohen Temperaturen ...	14
Zubehör.....	14
Sicherheit beim Kochen.....	15
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pfleger.....	16

2 Hinweise zum Umweltschutz 17

Richtig entsorgen	17
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	17
Verpackungsmaterialien entsorgen	17
Tipps zum Energiesparen.....	17

3 Ihr neues Gerät 18

Ihr neues Gerät	18
Bedienfeld und Bedienung	19
Ofen-Steuerung	19
Kochfeldsteuerung	20
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	20
Ofenfunktionen.....	21
Zubehör.....	23
Verwendung von Produktzubehör.....	24
Technische Spezifikationen	27
Injektortabelle.....	28

4 Installation 29

Vor der Installation	29
Elektrischer Anschluss	32
Gasanschluss.....	33
Produkt platzieren.....	36
Gasumstellung	36

5 Erster Einsatz 39

Erste Reinigung	39
-----------------------	----

6 Bedienung Kochfeld 40

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	40
Bedienung der Kochfelder.....	40

7 Bedienung des Backofens 42

Allgemeine Informationen zum Ofen	42
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	42
Rotisserie-Funktion	44

8 Allgemeine Hinweise zum Backen 45

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	45
Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	45
Backwaren und andere Ofengerichte	46
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	49
Grillen	50
Testspeisen.....	51



9 Reinigung und Wartung 53

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	53
Reinigung des Zubehörs	55
Reinigung des Kochfelds	55
Bedienfeld reinigen	56
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	56

Einfache Dampfreinigung	57
Reinigung der Ofentür.....	57
Entfernen der Innenscheiben der Tür	59
Ofenbeleuchtung reinigen	60

10 Problemlösungen 62

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 -  Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
-  **Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt

- werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektro- und Gasgeräte können für Kinder und Haustiere gefährlich werden. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.

- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass

- die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
 - Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
 - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem

Typenschild des Gerätes entspricht.

- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Gasleitungen und Anschlusskabel dürfen die Rückwand nicht berühren: Bei Anschlusskabeln kann die Isolierung schmelzen und Kurzschlüsse oder Stromschläge verursachen, Gasleitungen können undicht werden.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es

schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
 - Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
 - **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.
- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen

sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



Sicherheitshinweise zu Gasgeräten

- **WARNUNG:** Wenn Sie mit Gaskochgeräten arbeiten, entstehen dabei unweigerlich Feuchtigkeit und Nebenprodukte der

Verbrennung, zusätzlich wird dem Raum etwas Sauerstoff entzogen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Küche immer gut belüftet ist, vor allem dann, wenn Sie mit dem Gerät kochen. Halten Sie gegebene Belüftungsöffnungen offen, stellen Sie das Fenster „auf Kipp“, installieren Sie zur Not ein Belüftungsgerät – zum Beispiel Abluftventilator, Abzugshaube und dergleichen. Intensiver Einsatz des Gerätes über längere Zeit kann zusätzliche Belüftung erforderlich machen: Öffnen Sie ein Fenster, sorgen Sie für Durchzug, drehen Sie Belüftungsgeräte etwas höher – und dergleichen.

- Das Gerät muss in einem Raum aufgestellt werden, in dem sich ein funktionierender Kohlenmonoxidsensor befindet. Achten Sie darauf, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert, lassen Sie den Sensor regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls warten. Der Kohlenmonoxidsensor sollte

sich nicht mehr als 2 m vom Gerät entfernt befinden.

- Bei Gaskochgeräten muss das Gas richtig und sauber verbrennen. Falls das Gas nicht richtig verbrennt, kann Kohlenmonoxid (CO) freigesetzt werden. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, das auch in kleinen Mengen tödliche Folgen haben kann. Eine ruhige, blaue Flamme ist ein Hinweis darauf, dass das Gas richtig verbrennt. Hektische, gelbe Flammen weisen auf eine unzureichende Verbrennung hin.
- Gaskochgeräte und Gasleitungen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion geprüft werden. Schlauchanschluss, Schlauch und Schlauchverbindungen müssen regelmäßig überprüft, im vom Hersteller empfohlenen Abständen sowie bei Bedarf erneuert werden.
- Reinigen Sie Gaskochstellen regelmäßig. Achten Sie darauf, dass das Gas nach

dem Reinigen sauber verbrennt.

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen, die größer oder kleiner als in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Bei größeren Töpfen oder Pfannen kann sich eine Kohlenmonoxidvergiftung einstellen, darüber hinaus können sich Bedienelemente und andere Dinge in der Nähe überhitzen. Bei kleinerem Kochgeschirr besteht Verbrennungsgefahr, da die Flammen an den Seiten hochlecken können.
- Fragen Sie Ihren Gasversorger nach Telefonnummern, die Sie bei Gasunfällen im Notfall anrufen können. Dort sagt man Ihnen auch, was bei Gasgeruch zu unternehmen ist.

Gasgeruch! – Was tun, was nicht?

- Vermeiden Sie unbedingt offene Flammen, rauchen Sie nicht. Benutzen Sie keine Schalter (z. B. Lichtschalter, Türglocke etc.). Benutzen Sie keine Festnetztelefone.
- Öffnen Sie Türen und Fenster.

- Schließen Sie alle Ventile an Gasgeräten und an der Gasversorgung.
- Prüfen Sie, ob sämtliche Leitungen und Verbindungen dicht sind. Verlassen Sie das Haus, wenn Sie nach wie vor Gasgeruch wahrnehmen.
- Warnen Sie Ihre Nachbarn.
- Rufen Sie die Feuerwehr. Benutzen Sie das Telefon im Freien, nicht im Haus.
- Rufen Sie den autorisierten Kundendienst und Ihren Gasversorger an.
- Betreten Sie das Haus erst dann wieder, wenn Ihnen Fachleute versichern, dass es wieder sicher ist.



Sicherheit beim

Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Strom- und Gasversorgung; auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.

- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Teppiche, Teppichböden

und dergleichen. Da die Luftzufuhr von unten behindert oder gänzlich unterbunden würde, droht eine Überhitzung der elektrischen Komponenten. Dies kann zu erheblichen Fehlfunktionen führen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene, stabile, möglichst harte Unterlage. Verzichten Sie möglichst auf Sockel oder Grundplatten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Fenster auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass Vorhänge oder Gardinen Feuer fangen.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.

Bei Gasgeräten:

- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung und Installation, dass Ihre örtliche

Gasversorgung (Gasart und Gasdruck) zur Konfiguration Ihres neuen Gerätes passt.

- Sämtliche Arbeiten an Gasgeräten und der Gasversorgung sollten von berechtigten, qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.
- Unterbrechen Sie die Gasversorgung vollständig, bevor Sie jegliche Arbeiten an der Gasinstallation vornehmen. Es besteht Explosionsgefahr.
- Der Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Falls Installations- oder Reparaturarbeiten von Laien ausgeführt werden, besteht erhöhte Explosions- und Vergiftungsgefahr.
- Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er keine beweglichen Teile berührt, auch nicht von solchen Teilen (z. B. Schubladen) eingeklemmt werden kann. Darüber hinaus darf der Gasschlauch nicht an Stellen verlegt werden, an denen er sich verklemmen kann.

- Der Gasschlauch darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt werden, darf keine heißen Teile des Gerätes oder des Kochgeschirrs berühren. Bei Beschädigungen des Gasschlauches besteht akute Explosionsgefahr.
 - Prüfen Sie unbedingt auf Gaslecks, nachdem das Gerät an die Gasversorgung angeschlossen wurde. Vergewissern Sie sich, dass nirgends Gas austritt. Nutzen Sie das Gerät keinesfalls, falls Gaslecks vorliegen.
 - Ihr Gerät verfügt über keine Komponenten zum Ableiten von Verbrennungsgasen. Das Gerät muss gemäß örtlichen Installationsvorschriften aufgestellt, installiert und angeschlossen werden. Achten Sie insbesondere auf Einhaltung der Belüftungsvorgaben. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt zur Raumbelüftung in dieser Anleitung an.
-  Sicher bedienen**
- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
 - Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
 - Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, drehen Sie die Gaszufuhr ab.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
 - Steigen Sie niemals auf das Gerät.
 - Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
 - Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.

- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven

Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.

- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.



Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.

- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.



Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **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.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die

Heizelemente gerät.
Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Brenner. Beachten Sie, dass das Feuer im Brenner mit dem Kochgeschirr nicht zur Seite des Kochgeschirrs überläuft.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig 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.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

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.

Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgroße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfböden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



1 Pan Unterstützung

2 Bedienfeld

3 Handhabung

4 Durch

5 Unterer Teil

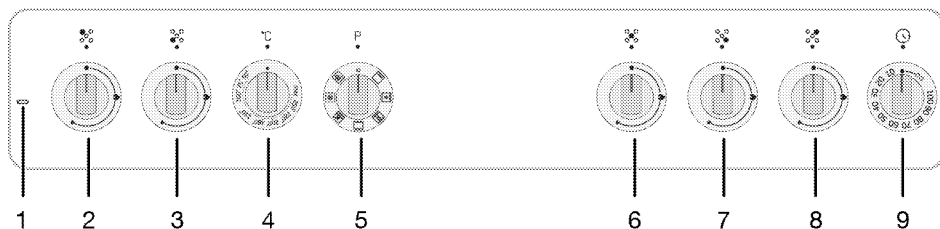
6 Belüftungsöffnungen

7 Kochfeldbrenner

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Ofen-Steuerung



- 1 Thermostat-Lampe
- 2 Hinten links - Kochfeld-Steuerknopf
- 3 Vorne links - Kochfeld-Steuerknopf
- 4 Temperatur knopf
- 5 Funktionsauswahl-Knopf
- 6 Mitte - Kochfeld-Steuerknopf
- 7 Vorne rechts - Kochfeld-Steuerknopf
- 8 Hinten rechts - Kochfeld-Steuerknopf
- 9 Timer-Knopf (Das hängt vom Modell ab. Der Timer Ihres Produkts kann 100 oder 90 Minuten betragen.)

Wenn Ihr Produkt über Drehnebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.


Temperatur knopf


Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

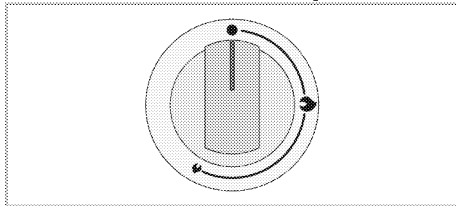
An der Temperaturlampe können Sie die Innentemperatur des Ofens ablesen. Die Temperaturlampe befindet sich auf dem Bedienfeld. Die Temperaturlampe leuchtet auf, wenn das Produkt startet, und die Temperaturlampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, leuchtet die Temperaturlampe wieder auf.

Zeitschaltuhr

Sie können kochen, indem Sie mit dem Timerknopf eine bestimmte Garzeit einstellen. Wenn Sie den Dreh knopf auf das  Symbol drehen, können Sie manuell (unter Ihrer Kontrolle) kochen.

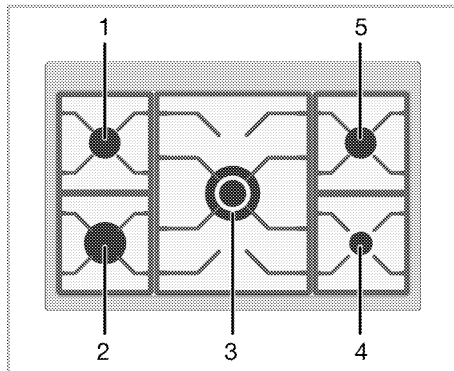
Indikator	Beschreibung
10 - 90 oder 100	Einstellbare Kochzeit
	Symbol für manuelles Kochen

Kochfeldsteuerung Gasbrenner-Steuerknopf



Sie können Ihr Kochfeld mit den Steuerknöpfen bedienen. Jeder Knopf betätigt den jeweiligen Brenner. Welchen Brenner er steuert, können Sie den Symbolen auf dem Bedienfeld entnehmen. Im ausgeschalteten Zustand (obere Position) wird der Brenner nicht mit Gas versorgt. Nach dem Zünden des Brenners können Sie kochen, indem Sie die Gasstände am Knopf einstellen. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung ein, indem Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol ausrichten.

Allgemeine Informationen zum Kochfeld











- 1 Hinten links - Normaler Brenner
- 2 Vorne links - Schneller Brenner
- 3 Mitte - Wokbrenner
- 4 Vorne rechts - Hilfsbrenner
- 5 Hinten rechts - Normaler Brenner

Indikator	Spezifikationen
●	Aus-Position
●	Kleine Flamme
●	Niedrigste Gasleistung
●	Große Flamme:
●	Höchste Gasleistung

Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Oberhitze mit Umluft	*	Die Hitze des oberen Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
 	Unterhitze mit Umluft	*	Die Hitze des unteren Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.

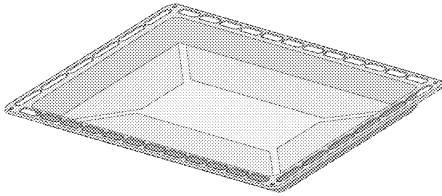
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Heißluft	*	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
	Großflächengrill mit Drehspeiß	*	Innen- und Außenbereich des oberen Heizelementes und der Drehspeiß arbeiten. Zum Grillen von mittleren bis großen Fleischportionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

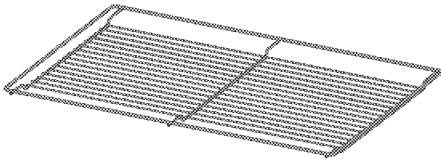
HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Standard-Tablett

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.

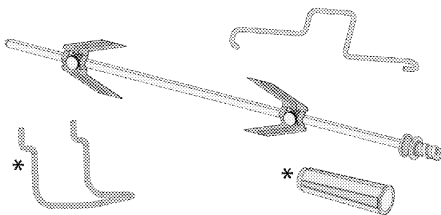
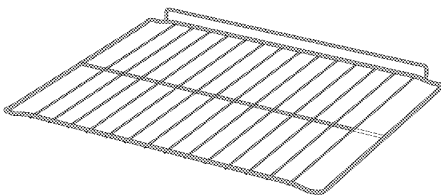
Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

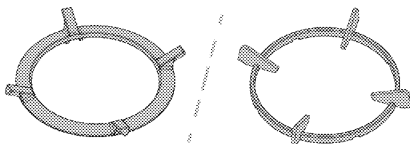
Modelle ohne Drahtregale:



Rotisserie und Spieß

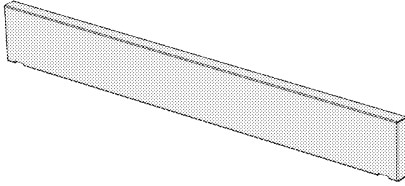
Zum besonders gleichmäßigen Rundumgrillen von rotem Fleisch, Geflügel und Fisch.

* Der Kunststoffgriff und der Stützdraht für Rotisserie / Spieß sind je nach Modell vorhanden. Sie sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.



Wok-Pfannen-Adapter

Für Kochgeschirr mit rundem Boden, zum Beispiel einem Wok.



Spritzwand

Es wird verwendet, um zu verhindern, dass die im Ofen gekochten Speisen aus dem Inneren der Töpfe auf die Küchenwand spritzen.

Verwendung von Produktzubehör

Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

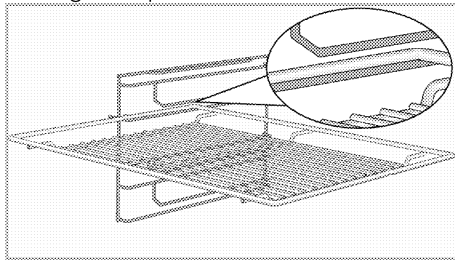
Modelle mit Drahtfachböden

Modelle ohne Drahtregale

Platzierung des Grillrost in den Einschüben

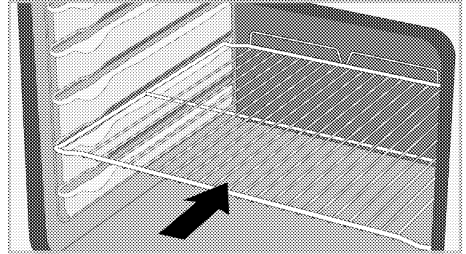
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass der Rost ordnungsgemäß in den Einschüben platziert wird. Der Rost sollte wie in der Abbildung gezeigt zwischen zwei Drahtgittern platziert werden.



Modelle ohne Drahtregale:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Roster nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.

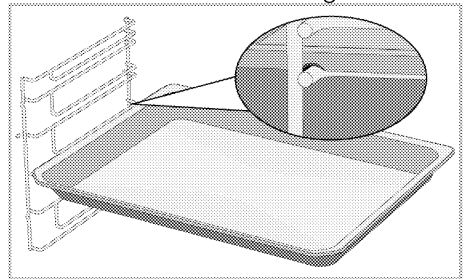


Platzierung des Backblechs in den Einschüben

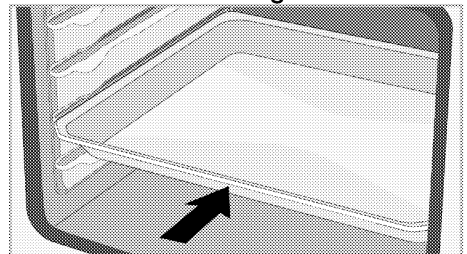
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden.

Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



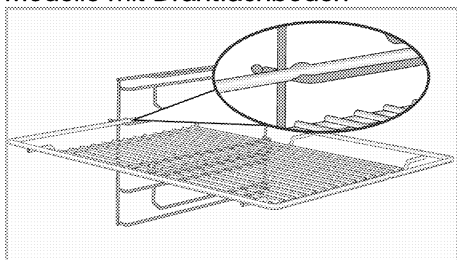
Modelle ohne Drahtregale:



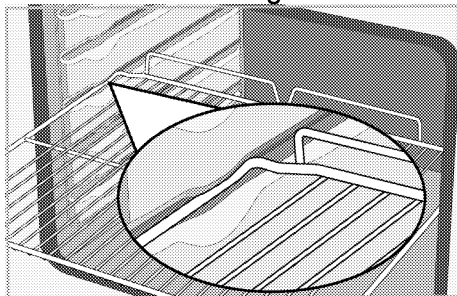
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Drahtfachböden

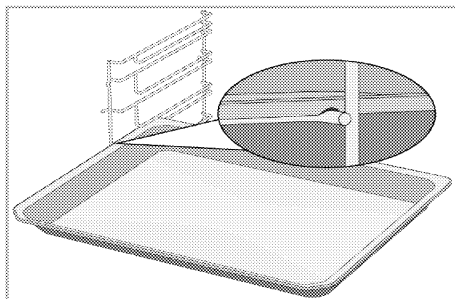


Modelle ohne Drahtregale



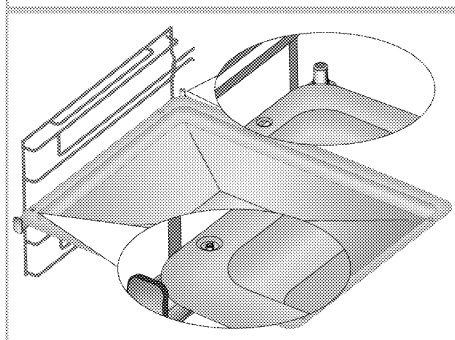
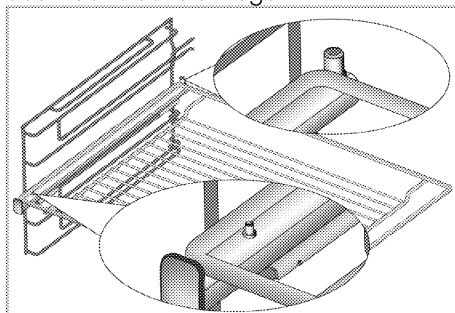
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



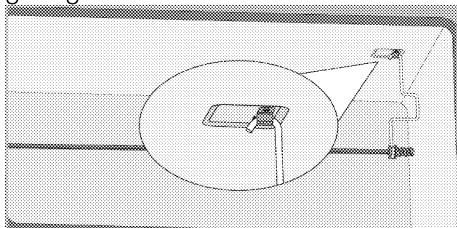
Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.



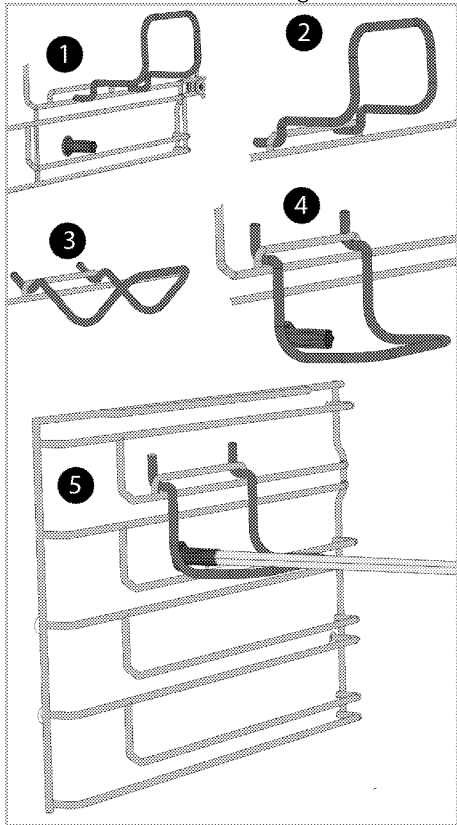
Einsetzen de Hähnchen-Drehspieße

Befestigen Sie den Hähnchen-Drehspießhaken wie in der Abbildung gezeigt an die Hakenaufnahme.

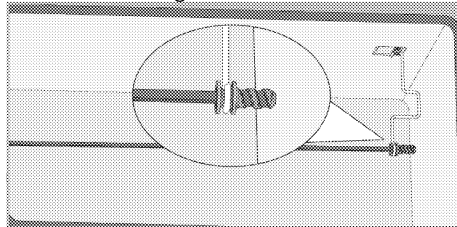


Befestigen Sie wie in der Abbildung gezeigt den Stützdraht der Rotisserie und des Spießes an seiner Stelle.

* Stützdraht für Rotisserie und Spieß und seine Position auf dem Produkt, je nach Modell. Sie sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.

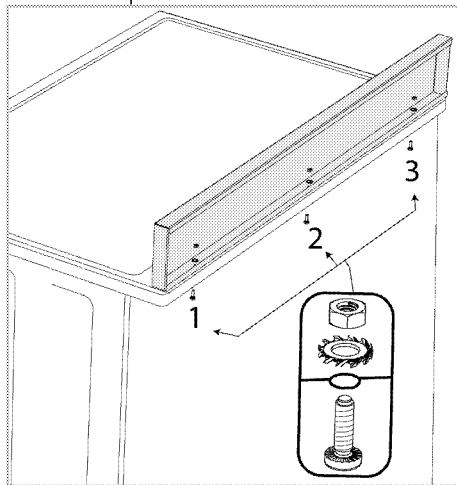


Legen Sie das spitze Ende des rotierenden Spießes in die rotierende Fassung links im Inneren des Ofens. Wenn Ihr Spieß einen Kunststoffgriff hat, entfernen Sie den Griff. Hängen Sie das andere Ende des rotierenden Spießes wie unten gezeigt an den Spießhaken. Stellen Sie sicher, dass der rotierende Spieß wie in der Abbildung gezeigt in den Haken eingerastet ist.



Spritzwand

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



Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	845 mm min. - 900 mm max. /900 mm/600 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	2.9 kW
Gesamter Gasverbrauch	11,5 kW
Kategorie des Gas Produkts	Cat II 2E3B/P
Gasart/Druck, auf den das Produkt eingestellt ist	NG G 20/20 mbar
Gasarten/Drücke, auf die das Produkt umgestellt werden kann	LPG G 30/50 mbar/

Brenner




Hinten links	Normaler Brenner
Energie	2 kW
Vorne links	Schneller Brenner
Energie	2,9 kW
Mitte	Wokbrenner
Energie	3.6 kW
Vorne rechts	Hilfsbrenner
Energie	1 kW
Hinten rechts	Normaler Brenner
Energie	2 kW

Ofen

Ofen typ	Multifunktionsofen
----------	--------------------

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft 3- Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	2 kW Hinten	2,9 kW Vorne links	3.6 kW Mitte	1 kW Vorne rechts	2 kW Hinten rechts
Gastyp/Gasdruck	links				
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/50 mbar	50	75	78	43	50

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

4 Installation

Allgemeine Warnungen

- Das Produkt muss von einer qualifizierten Person gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe durch Unbefugte entstehen, die auch zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Aufstellungsort des Produkts vorzubereiten und auch Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten. Bei der Produktinstallation sind die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen (gesetzliche Installationsvorschriften) festgelegten Regeln zu beachten.
- Prüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte bergen Risiken für Ihre Sicherheit.

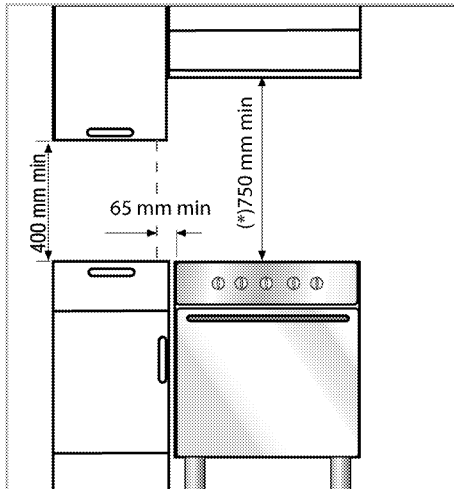
Vor der Installation

Der richtige Ort für die Installation

- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).
- Stellen Sie das Produkt aufgrund der Luftkanäle unter dem Produkt auf eine harte Oberfläche. Es darf nicht auf einen Sockel oder Sockel gestellt werden. Die Füße des Produkts sollten nicht auf weichem Untergrund, z.B. Teppich usw.
- Der Küchenboden muss das Gewicht des Geräts plus das zusätzliche Gewicht von Koch- und Backgeschirr und Lebensmitteln tragen können.
- Installieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von Kühlschränken oder Kühlschränken. Die vom Produkt

abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch der Kühlgeräte.

- Bei Verwendung von LPG (Flüssiggas): Installieren Sie das Produkt nicht unter dem Boden. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es nicht so installiert ist, dass eine Oberfläche mindestens an einer Seite mit dem Raumboden eben ist. Eine unsachgemäße Installation des Produkts kann gefährliche Folgen haben.
- Dieses Produkt ist Kategorie 1 Klasse. Es kann von hinten und von einer Kante aus in beliebiger Abmessung neben Küchenwänden, Küchenmöbeln oder jedem anderen Produkt platziert werden. Die Küchenmöbel oder -geräte auf der anderen Seite dürfen nur gleich groß oder kleiner sein.



- Es kann mit Schränken auf beiden Seiten verwendet werden, aber um einen Mindestabstand von 400 mm über der Herdplatte zu haben, lassen Sie einen seitlichen Abstand von 65 mm zwischen dem Gerät und jeder

Wand, Trennwand oder jedem Hochschrank zu.

- Es kann auch freistehend verwendet werden. Lassen Sie einen Mindestabstand von 750 mm über der Kochfeldoberfläche.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd montiert werden soll, beachten Sie die Angaben des Herstellers der Dunstabzugshaube bezüglich der Einbauhöhe (min. 650 mm).

Raumlüftung

Alle Räume benötigen ein zu öffnendes Fenster oder ein gleichwertiges Fenster, und einige Räume benötigen auch eine dauerhafte Belüftung. Die Verbrennungsluft wird der Raumluft entnommen und die Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist für den sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

Räume mit Türen und/oder Fenstern, die sich direkt zur Außenumgebung öffnen

Die Türen und/oder Fenster, die direkt zur Außenumgebung öffnen, müssen eine Gesamtlüftungsöffnung mit den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Abmessungen aufweisen, die auf der Gesamtgasleistung des Geräts basiert (der Gesamtgasleistungsverbrauch des Geräts ist in der Tabelle angegeben). technische Datentabelle dieser Bedienungsanleitung). Sollten die Türen und/oder Fenster keine Gesamtlüftungsöffnung entsprechend dem Gesamtgasverbrauch des Gerätes gemäß nachfolgender Tabelle haben, dann muss unbedingt eine zusätzliche feste Lüftungsöffnung im Raum vorhanden sein, um die Gesamtmindestlüftung Anforderungen an den Gesamtgasverbrauch des

Gerätes erreicht wird. Die feste Belüftungsöffnung kann Öffnungen für vorhandene Airbricks, Öffnungsmaße der Abzugshaubenkanäle usw. umfassen.

Gesamtgasverbrauch (kW)	Mindest. Belüftungsöffnung (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Räume, die keine zu öffnenden Türen und/oder Fenster haben, die sich direkt zur Außenumgebung öffnen

Wenn der Raum, in dem das Gerät installiert ist, keine Tür und/oder kein Fenster hat, die sich direkt zur Außenumgebung öffnen, sind andere Produkte zu suchen, die auf jeden Fall eine feste, nicht verstellbare und nicht verschließbare Belüftungsöffnung bieten, die das Gesamtminimum erfüllt Anforderungen an die Lüftungsöffnungen für den Gesamtgasverbrauch des Geräts wie in der obigen Tabelle angegeben. Auch die entsprechenden baurechtlichen Hinweise sind zu beachten. Wenn ein Raum oder Innenraum mehr als ein Gasgerät enthält, muss zusätzlich zu den Anforderungen in der obigen Tabelle ein zusätzlicher Belüftungsbereich bereitgestellt werden. Die Größe des zusätzlichen Belüftungsbereichs muss den

Vorschriften anderer Gasgeräte entsprechen.

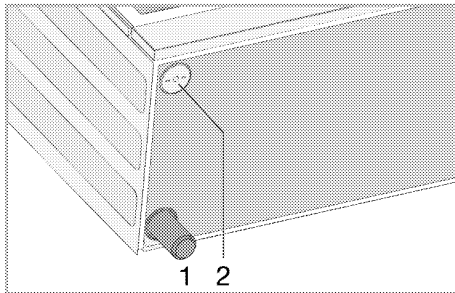
Außerdem sollte an der Unterkante der Tür, die sich zum Innenraum des Aufstellraums öffnet, ein Mindestabstand von 10 mm vorhanden sein. Achten Sie darauf, dass Gegenstände wie Teppiche und andere Bodenbeläge etc. bei geschlossener Tür den Freiraum nicht beeinträchtigen.

Der Herd darf sich in einer Küche, Wohnküche oder einem Wohn-Schlafzimmer befinden, jedoch nicht in einem Raum mit Badewanne oder Dusche. Der Herd darf nicht in einem Wohn-Schlafraum von weniger als 20 m³ installiert werden.

Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn, es ist auf mindestens einer Seite zum Erdboden hin offen.

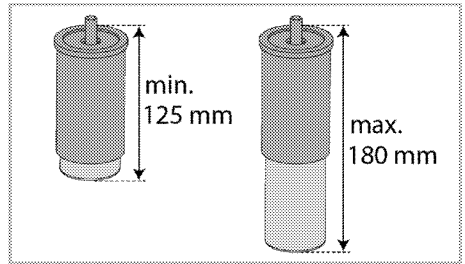
FüÙe des Ofens anpassen

- 4 FüÙe werden zusammen mit Ihrem Ofen geliefert. Jeder Fuß muss in die entsprechenden Schlitze an 4 Ecken unter dem Ofen installiert werden.
- Schrauben Sie das Gewinde des Fußes durch Drehen im Uhrzeigersinn ein.
- Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, dass sie beim Anschrauben aller 4 FüÙe eben sind. Die Unwucht der Beine hat einen negativen Einfluss auf das Kochen.



1 Fuß

2 Fußschlitz



Die Ofenhöhe beträgt 845 mm. bei der mind. Fußverstellung. Die Ofenhöhe beträgt 900 mm. bei max. Fußverstellung.

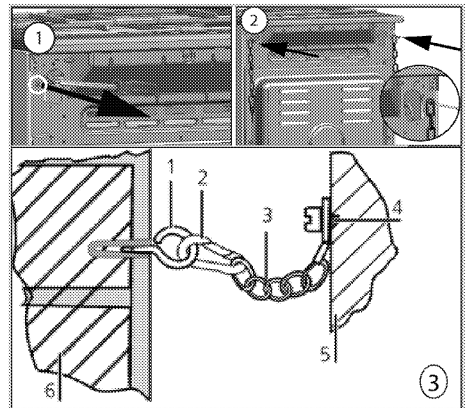
Sicherheitskette

Das Gerät muss mit der mitgelieferten Sicherheitskette an Ihrem Backofen gegen Überwuchten gesichert werden.

• Wenn Ihr Produkt 2

Sicherheitsketten hat;

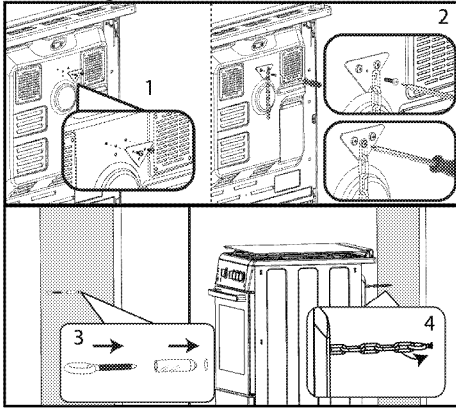
Haken (1) mit passendem Dübel an der Küchenwand (6) befestigen und Sicherungskette (3) über den Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken verbinden



- Befestigungshaken
- Verschlussmechanismus
- Sicherheitskette
- Kette an der Herdrückseite fixieren
- Herdrückseite
- Küchenwand

• **Wenn Ihr Produkt 1 Sicherheitsketten hat;**

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte in der Abbildung, um die Sicherheitskette an Ihrem Produkt zu befestigen.



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

Transport des Produkts

- Tragen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transportieren oder Bewegen des Produkts. Tür, Griff oder Scharniere können beschädigt werden.
- Sie können Ihr Gerät am einfachsten bewegen, indem Sie die Front wie folgt anheben und nach vorne ziehen.
- Die Bewegung Ihres Geräts wird am einfachsten durch Anheben der Vorderseite wie in der Zeichnung angegeben erreicht. Beim Greifen sollte vermieden werden, Grillelemente oder Ofeninnenausstattung zu beschädigen.

Elektrischer Anschluss

Allgemeine Warnungen

- Der elektrische Anschluss muss den nationalen Vorschriften entsprechen.
- Trennen Sie das Produkt vom elektrischen Anschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Leitungsschutzschalter mit geeigneter Leistung geschützt ist, wie in der Tabelle "Technische Daten" angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, während Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Bedienung durch Unbefugte entstehen können.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt oder heiße Teile des Produkts berührt werden. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Andernfalls besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild ist je nach Gerätetyp entweder beim Öffnen der Tür oder

der unteren Abdeckung des Gerätes sichtbar oder befindet sich an der Geräterückwand.

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Produkts.
- Das Netzkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle "Technische Daten" entsprechen.
- Netzkabelstecker muss nach der Installation griffbereit sein (nicht über dem Kochfeld verlegen).
- Verwenden Sie keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen für den Stromanschluss.
- Bei der Durchführung der Verkabelung müssen Sie die nationalen/lokalen Elektrovorschriften beachten und die entsprechende Steckdose/Leitung und Stecker für den Backofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt direkt über eine feste elektrische Installation ohne Verwendung von Stecker und Steckdose/Leitung angeschlossen werden.

Wenn Ihr Gerät über Kabel und Stecker verfügt:

- Führen Sie den elektrischen Anschluss Ihres Gerätes durch, indem Sie es in eine geerdete Steckdose stecken.

Zum Schutz des Gerätes vor Verbrennungen:

1. Stellen Sie sicher, dass der Produktstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist, um Lichtbögen zu vermeiden.
2. Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel.


3. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Anschlussstelle zugänglich ist.

Gasanschluss

Allgemeine Warnungen

- Der Anschluss des Produkts an das Gasverteilungssystem darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person vorgenommen werden. Es besteht Explosions- oder Vergiftungsgefahr durch Reparaturen durch Laien. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Bedienung durch Unbefugte entstehen können.
- Bitte unterbrechen Sie die Gaszufuhr, bevor Sie mit Arbeiten an der Gasinstallation beginnen. Es besteht Explosionsgefahr!
- Gaseinstellbedingungen und -werte sind auf Etiketten (oder auf dem Typenschild) angegeben.
- Ihr Gasanschluss oder Ihre Gasumstellung kann je nach Land unterschiedlich sein. Erläuterungen zu unterschiedlichen Gasanschlüssen bzw. -umbauten können als zusätzliche Anleitung zusammen mit dem Gerät mitgeliefert werden, und diese Anleitungen geben an, für welches Land sie gelten. Führen Sie den Gasanschluss bzw. die Gasumstellung gemäß den Beschreibungen in der für Ihr Land vorgesehenen Zusatzanleitung durch.
- Wenn Sie Ihr Produkt zu einem späteren Zeitpunkt mit einer anderen als der eingestellten Gasart verwenden müssen, wenden Sie sich für die Umrüstung an den autorisierten Service.

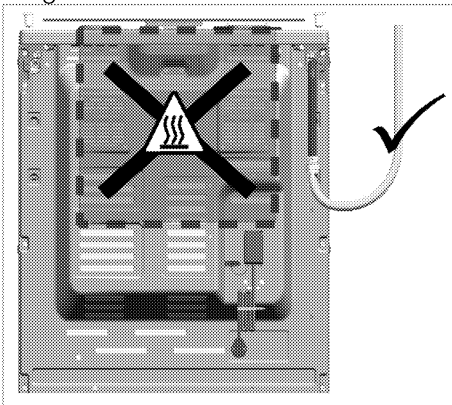
Gasanschluss herstellen

-  Ihr Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt.

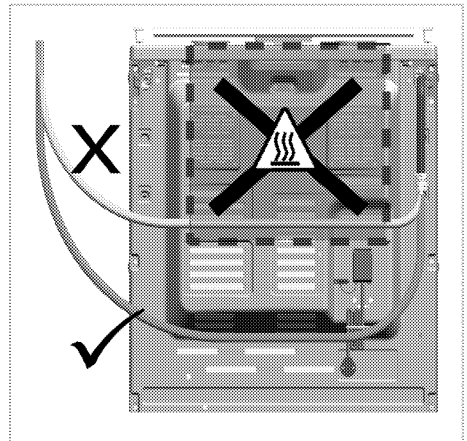
- Die Erdgasinstallation muss vor der Installation des Produkts für die Montage geeignet vorbereitet werden.
- Am Ausgang der Anlage muss ein Flexrohr für den Erdgasanschluss Ihres Produktes vorhanden sein und die Spitze dieses Rohres muss mit einem Blindstopfen verschlossen werden. Der Servicetechniker wird den Blindflansch entfernen und direkt oder mit einer Direktanschlussvorrichtung (Kupplung) an Ihr Kochfeld anschließen, wenn er den Anschluss durchführt.
- Stellen Sie sicher, dass das Erdgasventil gut zugänglich ist.
- Vergessen Sie nie, die Gasleckkontrolle durchzuführen.

Wenn Ihr Produkt nur einen Gasausgang hat;

- Stellen Sie vor dem Anschließen des Gasschlauchs sicher, dass sich der Gasschlauchausgang an der Rückseite des Produkts auf derselben Seite des Produkts befindet wie das Erdgasventil.

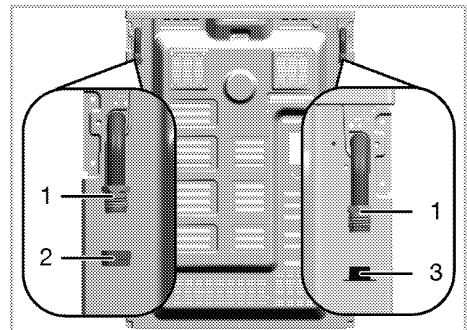


- Wenn der Gasschlauchausgang und das Erdgasventil nicht auf derselben Seite zeigen, achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Anschließen nicht durch den heißen Bereich führt.



Wenn Ihr Produkt über zwei Gasauslässe verfügt;

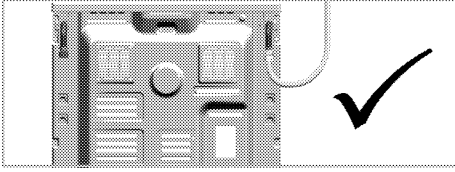
- Einer der beiden Auslässe ist mit einem Blindstopfen und der andere mit einem Kunststoffstopfen verschlossen. Die Positionen des Blindstopfens und des Kunststoffstopfens können je nach Produkt unterschiedlich sein.



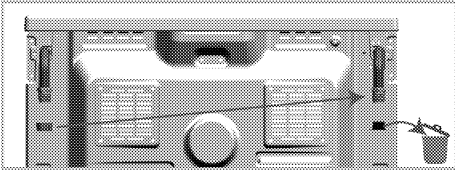
- 1 Gasschlauchauslass
- 2 Blindstecker
- 3 Kunststoffstecker

- Stellen Sie vor dem Gasanschluss sicher, dass sich das Erdgasventil und der Gasschlauchausgang des an das Gas anzuschließenden Produkts auf derselben Seite befinden.
- Wenn das Erdgasventil und der Gasschlauchausgang mit Kunststoffstopfen verschlossen sind,

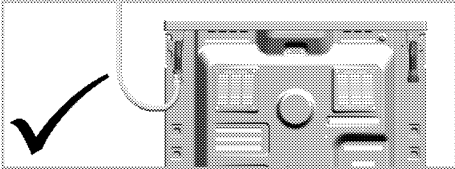
stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt her.



- Liegen Erdgasventil und mit Blindstopfen verschlossener Gasschlauch auf der gleichen Seite, Kunststoffstopfen entfernen und entsorgen. Nehmen Sie den Blindstopfen heraus und verschließen Sie den Gasschlauchausgang, an dem kein Gasanschluss hergestellt wird, mit einer neuen (unbenutzten) Dichtung.



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





Brandgefahr:

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

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


- Der Gasanschluss des Geräts darf nur über den Gasschlauch in der Nähe des Erdgasventils erfolgen.
- Der Kunststoffstopfen ist zu entsorgen und der nicht zu verwendende Gasschlauchanschluss ist mit dem Blindstopfen abzudichten.
- Zum Abdichten des nicht benutzten Gasschlauchauslasses, der nicht mit dem Blindstopfen verwendet wird, muss unbedingt eine neue und unbenutzte Dichtung verwendet werden.

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

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

Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungsbereich auf.

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


Produkt platzieren

1. Schieben Sie das Produkt in Richtung Küchenwand.
2. Befestigen Sie die mit dem Produkt verbundene Sicherheitskette an der Wand.
3. Vibrationen während des Gebrauchs können dazu führen, dass sich Kochgefäße bewegen. Diese gefährliche Situation kann vermieden werden, wenn das Produkt eben und ausgewogen ist. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, dass sie beim Anschrauben aller 4 Füße eben sind. Balancieren Sie das Produkt durch Drehen der Füße nach rechts und links und richten Sie es bündig mit der Arbeitsplatte aus.


Endkontrolle

1. Bedienen Sie das Produkt.
2. Elektrische Funktionen prüfen.
3. Gaszufuhr öffnen.

4. Gasinstallationen auf festen Sitz und Dichtheit prüfen.
5. Brenner zünden und das Aussehen der Flamme prüfen.

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


Gasumstellung


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

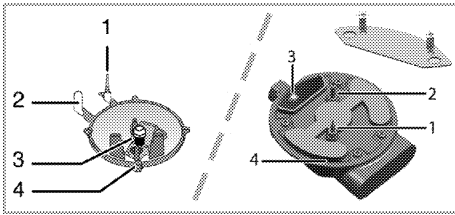
Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

Brennerinjektoren austauschen

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

-  Die Position der neuen Injektoren ist auf der Verpackung gekennzeichnet. Siehe hierzu die Injektortabelle.

-  Variiert je nach Produktmodell. The injector is closed with a metal part in some hob zones. It is necessary to remove this metal cap for injector replacement.



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

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

Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

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

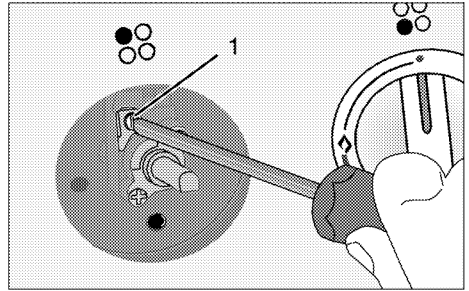
Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

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

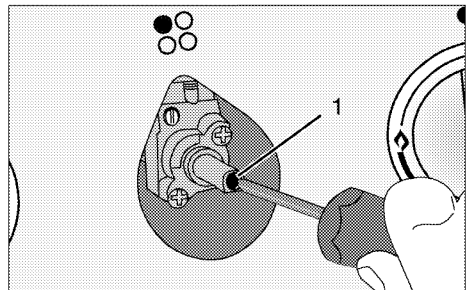
4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleinerer Flamme drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe

Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

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



- 1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



- 1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

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

Leckkontrolle in Injektoren

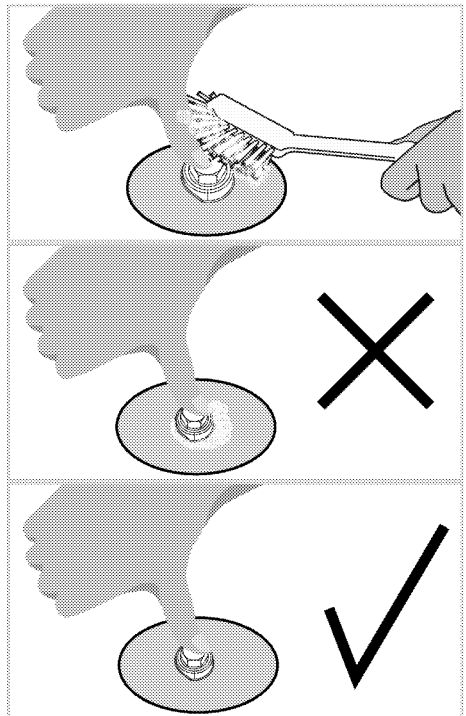
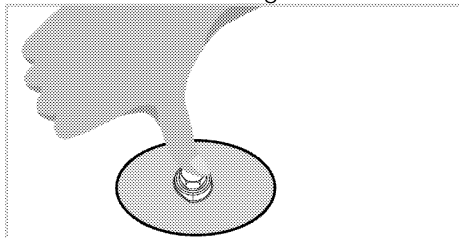
Stellen Sie vor der Umrüstung des Produkts sicher, dass alle Bedientasten ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte jeder Injektor auf Gaslecks überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und halten Sie alle Bedientasten ausgeschaltet.
2. Wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet ist und

gedrückt gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann, muss jedes Injektorloch mit einem Finger geschlossen werden, indem eine angemessene Kraft ausgeübt wird, die ausreicht, um das Gasleck zu stoppen.

3. Tragen Sie die zuvor vorbereitete Seifenlauge mit einem kleinen Pinsel auf den Injektoranschluss auf, die Seifenlauge beginnt zu sprudeln, wenn ein Gasaustritt am Injektoranschluss auftritt. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit angemessener Kraft fest und führen Sie Schritt 3 erneut durch.

4. Wenn das Sprudeln weiterhin anhält, stellen Sie sofort die Gaszufuhr zum Produkt ab und wenden Sie sich an einen autorisierten Servicevertreter oder einen lizenzierten Techniker. Verwenden Sie das Produkt nicht, bis der autorisierte Service eingreift.



5 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

6 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen so auf, dass sich die Griffe nicht über den Brennern befinden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine unausgeglichenen und leicht kippbaren Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Zünden Sie die Brenner nicht ohne Topf oder Töpfe/Pfannen am jeweiligen Brenner.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brenner/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

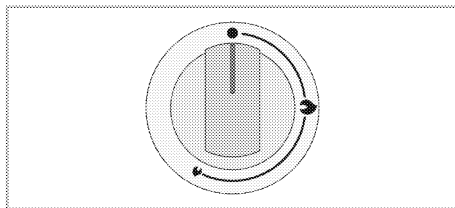
- Die Größe der Kochtöpfe/-pfannen muss der Größe der Flamme entsprechen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht aus dem Boden der Töpfe/Pfannen herausragen, und stellen Sie die Töpfe/Pfannen durch Zentrieren auf den Topfhandschuh. Verwenden Sie keine großen Pfannen/Töpfe, um mehr als einen Brenner abzudecken.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochfeldtyp	Zu verwendender Pfannendurchmesser
Hilfsbrenner	16 - 18 cm
Normaler Brenner	18 - 20 cm
Schneller Brenner	20 - 22 cm
Wokbrenner	22 - 24 cm

Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen, die die oben angegebenen Abmessungen überschreiten. Die Verwendung größerer Pfannen/Töpfe als angegeben kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung der Oberflächen und Knöpfe in der Nähe führen. Wenn die Kochfläche Ihres Produkts außerdem aus Glas besteht, wird diese Oberfläche überhitzt und das Produkt wird beschädigt. Die Verwendung kleinerer Pfannen / Töpfe kann zu Verbrennungen durch Flammen führen.

Bedienung der Kochfelder Gasstand



Das große Feuersymbol 🔥 zeigt den maximalen Kochgasstand an, das kleine Feuersymbol 🔥 zeigt den minimalen Kochgasstand an. Das den Kochfeldern zugeführte Gas wird in der Aus-Position ● abgeschaltet. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung ein, indem Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol ausrichten.

Gasbrenner zünden

Die Gasbrenner werden mit den Bedienknöpfen gezündet.

1. Drücken Sie auf den Brennerknopf.
2. Während Sie den Knopf Drücken, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum großen Flammensymbol.
3. Mit dem entstehenden Funken wird das Gas entzündet.
4. Halten Sie nach der Erstzündung den Knopf 3-5 Sekunden lang gedrückt.
5. Wenn sich das Gas nach dem Drücken und Loslassen des Knopfes nicht entzündet, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, indem Sie den Knopf 15 Sekunden lang drücken.



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!

6. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Gasbrenner ausschalten

Bringen Sie den Brennerknopf in die Aus-Position (oben).

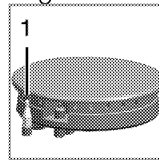


Wenn die Flammen des Brenners versehentlich gelöscht werden, schalten Sie den Brennerknopf aus.

Versuchen Sie nicht, den Brenner mindestens 1 Minute lang erneut zu zünden.

Gasabsperr-Sicherheitsbaugruppe Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Als Vorsichtsmaßnahme gegen Ausblasen durch Überlaufen der Gasbrenner wird ein Sicherheitsmechanismus in Betrieb genommen und das Gas sofort abgeschaltet.



1 Gasabsperr-sicherheit

Um den Gasabsperr-Sicherheitsmechanismus zu aktivieren, halten Sie den Steuerknopf nach dem Zünden des Kochfelds noch 3-5 Sekunden gedrückt.



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!

7 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen.

Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.


Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahlknopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte

Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten. Sie sollten den Timerknopf auf eine bestimmte Garzeit oder das Symbol  drehen, um den Betrieb des Ofens zu starten.

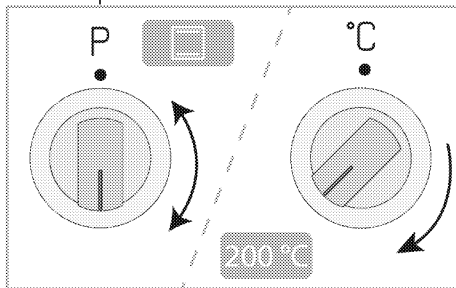
Ausschalten des Ofens


Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie die Funktionsauswahl-, Temperatur- und Timerknöpfe in die Aus-Position (nach oben) drehen.

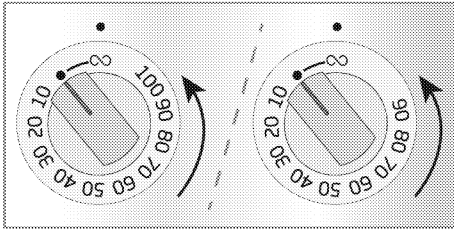
Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Garzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen.

Ein Beispiel:



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
3. Drehen Sie den Timerknopf auf das Symbol .

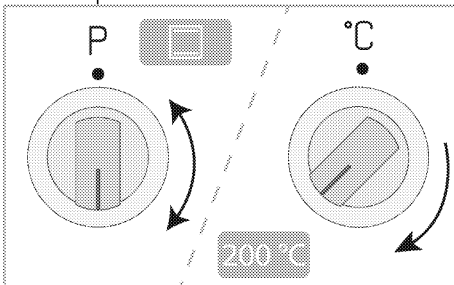


» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen, und die Temperaturlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturlampe. Der Ofen schaltet sich nach dem Start des Kochvorgangs nicht automatisch aus. Sie müssen das Kochen selbst kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Funktionswahl-, Temperatur- und Timerknöpfe in die Position "Aus" (nach oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

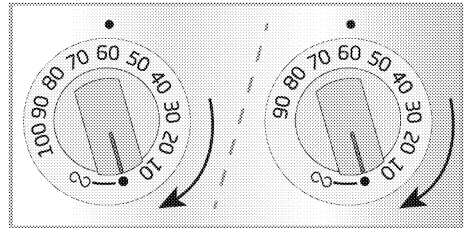
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

Ein Beispiel:



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.

2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
3. Drehen Sie den Timer-Knopf auf die Zeit, die Sie kochen möchten.



- » Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen, und die Temperaturlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturlampe.
4. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, dreht sich der Timer knopf automatisch gegen den Uhrzeigersinn. Ein Warnton ertönt und der Ofen hört auf zu kochen.
 5. Wenn Ihr Kochvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Funktionswahl- und Temperatur knöpfe auf die Position "Aus" (oben) drehen. Wenn Sie fortfahren möchten, drehen Sie den Timer knopf auf eine bestimmte Garzeit zurück. Der Ofen arbeitet mit der eingestellten Funktion und Temperatur weiter.

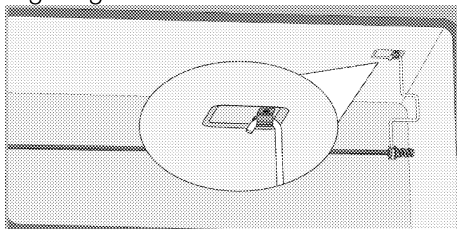
So schalten Sie das Kochen vor der von Ihnen eingestellten Zeit aus;

1. Drehen Sie den Timer knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er die Aus-Position (oben) erreicht.
2. Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Funktionsauswahl- und Temperatur knöpfe in die Aus-Position (nach oben) drehen.

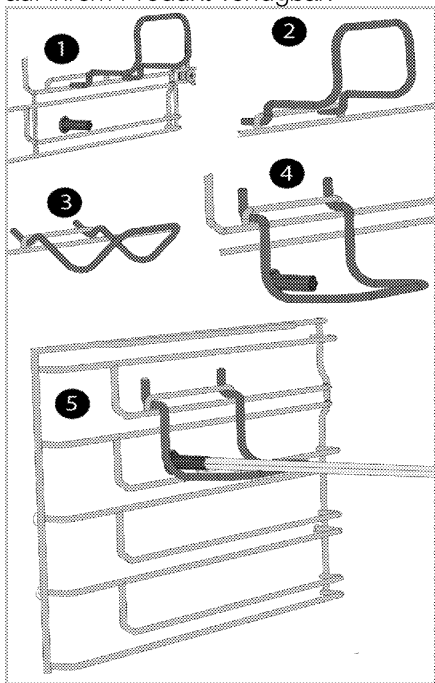
Rotisserie-Funktion

Er dient zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch von allen Seiten.

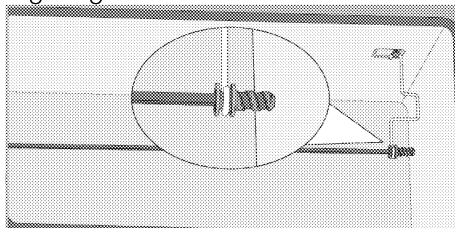
1. Befestigen Sie den Haken des Drehspießes wie in der Abbildung gezeigt am Hakenschlitz.



2. Fixieren Sie das Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß.
3. Bringen Sie den Drehspieß- und Spieß-Stützdraht wie in der Abbildung gezeigt an seinem Platz an.
*Rotisserie- und Spieß-Stützdraht und seine Position auf dem Produkt, je nach Modell. Sie sind möglicherweise nicht auf Ihrem Produkt verfügbar.



4. Stecken Sie die spitze Kante des Spießes in den Drehschlitz auf der linken Seite des Ofens.
5. Entfernen Sie den Kunststoffgriff, falls Ihr Drehspieß einen hat.
6. Hängen Sie das andere Ende des Spießes an den Haken, wie in der Abbildung unten gezeigt. Stellen Sie sicher, dass der Spieß am Haken befestigt ist, wie in der Abbildung gezeigt.



7. Stellen Sie eine Schale auf eines der unteren Regale, um das tropfende Öl aufzufangen. Geben Sie etwas Wasser in die Schale, um die Reinigung zu erleichtern.
8. Bedienen Sie den Grill Ihres Backofens.
9. Der Drehspießmotor beginnt auch zu laufen, wenn Sie die Grillfunktion einschalten.
10. Nehmen Sie Ihr Essen aus dem Ofen, indem Sie den Kunststoffgriff am Spieß befestigen, wenn der Drehspieß fertig ist.

i Lebensmittel wie Hähnchen und Truthahn, die Sie am Drehspieß spießen, dürfen maximal 5 kg wiegen.

8 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- 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.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer

Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.

- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.
- Durch den Gebrauch von Backpapier kann es vorkommen, dass der Boden des Gargutes nach Ende der Garzeit noch nicht ausreichend gebräunt ist. In diesem Fall verlängern Sie die Backzeit um bis zu 10 Minuten.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den

Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.

- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder

Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.

- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die

Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	4	150	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	35 ... 45
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	160	35 ... 45
kekse	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	20 ... 30
Teiggebäck	Emailliertes Tablett mit einem Durchmesser von 40x30 cm auf Drahtgitter**	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
	Emailliertes Tablett mit einem Durchmesser von 40x30 cm auf Drahtgitter**	Heißluft	3	200	30 ... 40
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	35 ... 45
Lasagna	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	40 ... 55
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	45 ... 60
Pizza	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
--------------	-------------------------	------------------------	---------------------	-----------------	----------------------

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
--------------	-------------------------	------------------------	---------------------	-----------------	----------------------

Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 4	150	35 ... 45
---------------	-------------------	----------	-------	-----	-----------

Biskuitkuchen	1-Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	1 – 4	150	45 ... 55
	4- Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf dem Standard-Tablett				

kekse	Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 4	170	25 ... 35
-------	-------------------	----------	-------	-----	-----------

Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 4	200	25 ... 35
----------------------	-------------------	----------	-------	-----	-----------

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.
- Garen Sie die in der Gartabelle empfohlenen Lebensmittel mit einem einzelnen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 170	110 ... 120
Gebrautetes Huhn (1.8-2 kg)	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	65 ... 85
Truthahn (5.5 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltisch

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)**	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	4 ... 6

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

**Wenn die Grilltemperatur in Ihrem Produkt nicht eingestellt werden kann, arbeitet Ihre Grillfunktion mit dem maximalen Temperaturwert.

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß

der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Emailliertes Tablett mit einem Durchmesser von 40x30 cm auf Drahtgitter**	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Emailliertes Tablett mit einem Durchmesser von 40x30 cm auf Drahtgitter**	Heißluft	3	140	20 ... 30
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	4	150	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	35 ... 45
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	160	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	40 ... 55
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	45 ... 60

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Emailliertes Tablett mit einem Durchmesser von 40x30 cm auf Drahtgitter**	Heißluft	2 – 4	140	20 ... 30
Kleine Kuchen	Standard-Tablett* 1-Runde	Heißluft	1 – 4	150	35 ... 45
Biskuitkuchen	Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill,** 4- Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf dem Standard-Tablett	Heißluft	1 – 4	150	45 ... 55

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	4 ... 6
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30

Wenden Sie das Grillgut nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

9 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen, übergelaufene Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten reinigen.
- Wok-Gefäße, die bei hohen Temperaturen verwendet werden, können ihre Farbe ändern. Das ist normal.
- Das Bewegen von Kochgeschirr kann zu Metallspuren an den Topflappen führen. Schieben Sie die Pfannen und Töpfe nicht auf die Oberfläche.
- Wenn Brennerdeckel direkt mit dem Feuer in Kontakt kommen und hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ist eine Veränderung und Farbverlust im Laufe der Zeit normal. Dies ist bei der Verwendung des Kochfelds kein Problem.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für

Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.

- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Bei anhaltenden Flecken können der auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlene Ofen- und Grillreiniger und ein nicht kratzendes Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailloberflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Dies ist je nach Modell unterschiedlich.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu

glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser

und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigung des Kochfelds

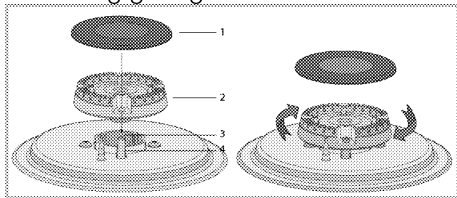
Reinigen des Gasbrenners

1. Entfernen Sie vor dem Reinigen des Kochfelds Topflappen, Brennerkappen und Köpfe vom Kochfeld.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds gemäß den Empfehlungen in den allgemeinen Reinigungsinformationen je nach Oberflächentyp (emailliert, Glas, Inox usw.).
3. Reinigen Sie die Brennerkammer mit einem in Reinigungsmittel getränkten Tuch oder mit einer nicht kratzenden, weichen Bürste. Stellen Sie sicher, dass keine Speisereste mehr vorhanden sind.
4. Reinigen Sie die Zündkerzen und Thermoelemente (bei Modellen mit Zündung und Thermoelement) mit einem gut zusammengedrückten Tuch. Trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch. Achten Sie darauf, dass die Zündkerze und das Thermoelement vollständig trocken sind.

5. Reinigen Sie die Brennerkappen und -köpfe nach jedem Vorgang mit Reinigungswasser und trocknen Sie sie anschließend ab.
6. Halten Sie bei anhaltenden Flecken die Brennerkappen und -köpfe mindestens 15 Minuten lang in Reinigungswasser oder warmem Seifenwasser. Mit einer nichtmetallischen und nicht kratzenden Bürste reinigen.
7. Sie können die Quick&Shine-Reinigungsmittel für die Innenräume und Grills des Ofens, die auf emaillierten Oberflächen verwendet werden und vom autorisierten Service, insbesondere bei anhaltenden Flecken auf emaillierten Brennerkappen empfohlen werden.
8. Berühren Sie Brennerkappen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln wie Reinigungsmitteln für den Innenraum des Ofens oder Entkalkern, da dies zu Verfärbungen führen kann.
9. Reinigen Sie die Topflappen nach jedem Vorgang mit Reinigungswasser und einer nicht kratzenden, weichen Bürste und trocknen Sie sie anschließend ab.
10. Wenn die Brennerkappen und Topflappen als feucht verwendet werden, können durch die Hitze anhaltende Kalkflecken auftreten. Stellen Sie sicher, dass es vor dem Betrieb getrocknet ist.
11. Setzen Sie Brennerköpfe, Kappen und Topflappen ein.
12. Stellen Sie beim Platzieren der Topflappen sicher, dass sie die Brenner zentrieren. Bringen Sie bei Stiftmodellen die Stifte auf der Brennerplatte an den Stiftschlitzen der Topflappen an.

Montage der Brennerteile

Platzieren Sie die Teile nach der Reinigung der Brenner wie in der Abbildung gezeigt.



- 1 Brennerkappe
 - 2 Brennerkopf
 - 3 Brennerkammer
 - 4 Zündkerze (bei Modellen mit Zündung)
1. Setzen Sie den Brennerkopf so ein, dass er durch die Brennerzündkerze (4) läuft. Drehen Sie den Brennerkopf nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er in der Brennerkammer sitzt.
 2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor

dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

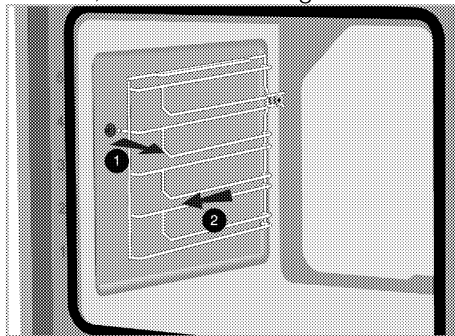
Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
2. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.



3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

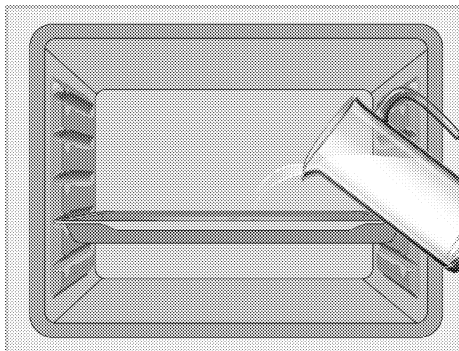
Einfache Dampfreinigung

Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

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

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 750 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



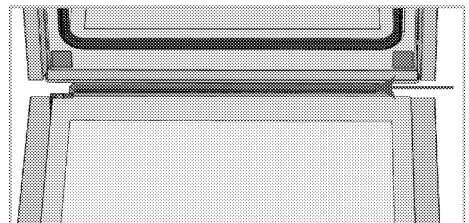
3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.

Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches

Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des einfachen Dampfreinigungsmodus verdunstet Wasser, das sich im Pool am Boden des Ofens befindet, um leicht gebildete Rückstände / Schmutz im Ofenraum zu erweichen, und kondensiert im Ofenraum und im inneren Glas der Ofentür. Daher kann Wasser tropfen wenn die Ofentür geöffnet ist. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald die Ofentür geöffnet wird.

Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Durch die so erzeugte Kondensation im Ofen kann sich Wasser oder Feuchtigkeit im Auffangkanal unter dem Ofen ansammeln. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



Reinigung der Ofentür

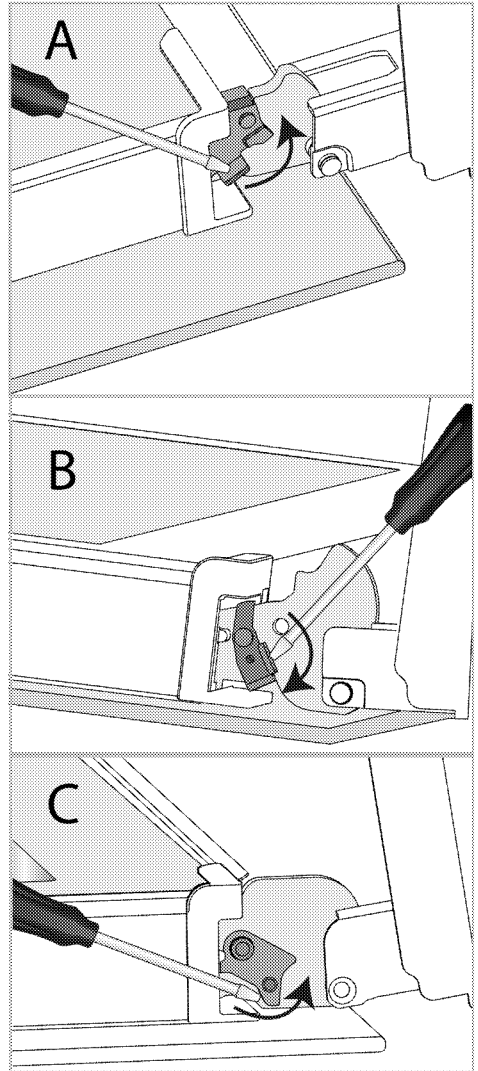
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen

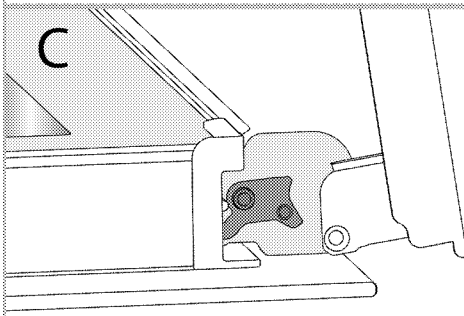
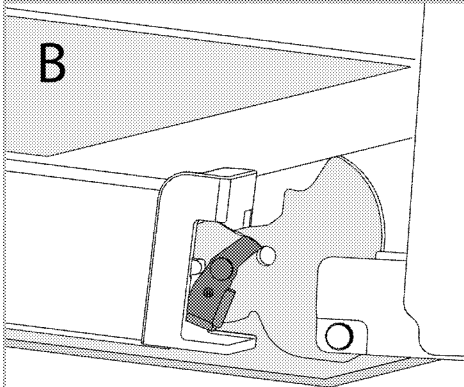
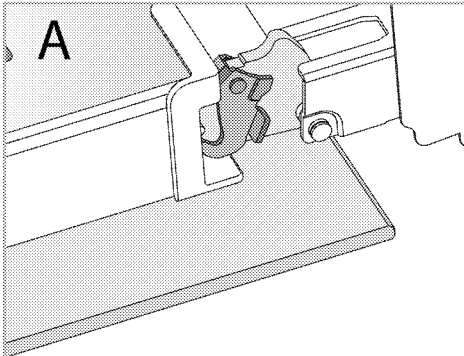
Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.
(A) Typ Scharnier ist in normalen Türtypen erhältlich.
(B) Scharniere sind in weich schließenden Türtypen erhältlich.
Das Scharnier vom Typ (C) ist als Tür mit weichem Öffnen / Schließen erhältlich.

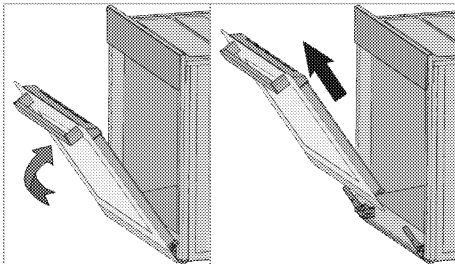


Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnierverschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



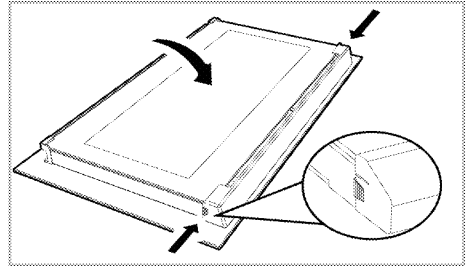
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

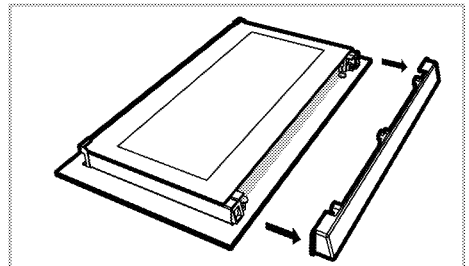
Entfernen der Innenscheiben der Tür

Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

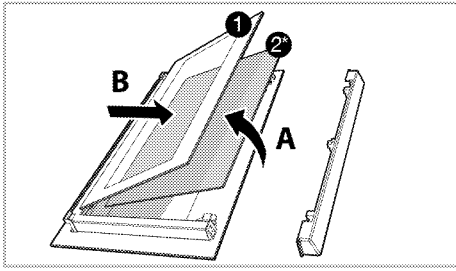
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordtür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.
6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch

oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst austauschen.

Ofenbeleuchtung austauschen

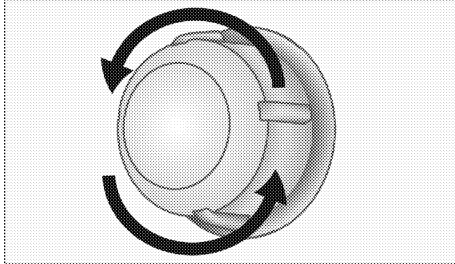
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung austauschen, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe,

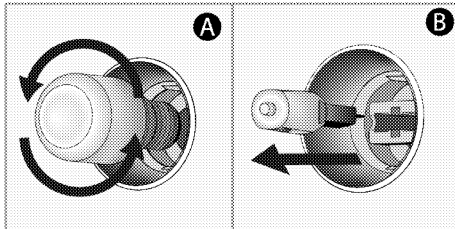
Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.

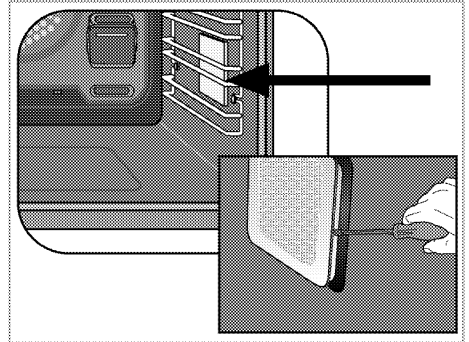


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

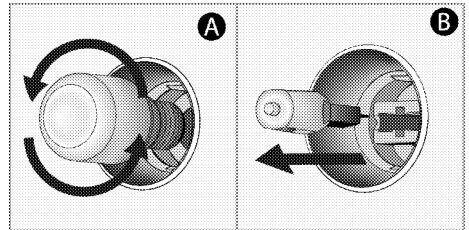
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

10 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden 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.

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *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 Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

Es entsteht kein Zündfunke.

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

Es gibt kein Gas.

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

Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

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

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

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

