

beko

Backofen

Bedienungsanleitung

Oven

Gebruiker Handleiding



FBG62010DW

285380459_4/ DE/ NL/ R.AA/ 24.09.24 11:25
7712483807

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko 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 dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

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. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	7	Benutzung des Backofens.....	41
1.1	Verwendungszweck	4	7.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	41
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere.....	5	7.2	Den Gasofen benutzen	41
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	6	8	Allgemeine Hinweise zum Backen..	42
1.4	Safety While Working with Gas.....	8	8.1	Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	42
1.5	Sicherheit beim Transport	9	8.1.1	Backwaren und andere Ofenge- richte	43
1.6	Sicherheitshinweise zur Installati- on.....	10	8.1.2	Fleisch, Fisch und Geflügel.....	44
1.7	Sicher bedienen	12	8.1.3	Grillen	46
1.8	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen.....	12	8.1.4	Testspeisen	47
1.9	Verwendung von Zubehör.....	13	9	Wartung und Reinigung	47
1.10	Sicherheit beim Kochen	13	9.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	47
1.11	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen.....	15	9.2	Reinigung des Zubehörs.....	49
2	Hinweise zum Umweltschutz	16	9.3	Reinigung des Kochfelds.....	49
2.1	Abfallrichtlinie.....	16	9.4	Bedienfeld reinigen	50
2.1.1	Informationen zur Entsorgung..	16	9.5	Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich).....	50
2.2	Paketinformationen.....	16	9.6	Reinigung der Ofentür.....	51
2.3	Tipps zum Energiesparen	16	9.7	Entfernen des inneren Glases der Backofentür.....	52
3	Ihr Produkt.....	16	9.8	Reinigen der Backofenlampe	52
3.1	Produkteinführung.....	17	10	Fehlerbehebung	54
3.1.1	Kocheinheit	17			
3.1.2	Kochfeldbereich.....	17			
3.2	Einführung des Backofen-Bedien- felds.....	17			
3.3	Produktzubehör	18			
3.4	Verwendung von Produktzubehör	19			
3.5	Technische Spezifikationen.....	21			
4	Installation.....	24			
4.1	Der richtige Ort für die Installation	24			
4.2	Elektrische Verbindung	26			
4.3	Gasanschluss	27			
4.4	Platzieren des Produkts	33			
4.5	Gasumwandlung	34			
5	Erste Verwendung.....	38			
5.1	Erstreinigung.....	38			
6	Bedienung Kochfeld	39			
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	39			
6.2	Bedienung der Kochfelder	40			

1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.

1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von 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 Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige 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.
- Elektrische Produkte und/oder Produkte mit Gas sind gefährlich für Kinder und Haustiere. 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 den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen 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.

- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

1.3 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.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreich-

- barer 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.

- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Gasanschlüsse und/oder elektrische Kabel dürfen die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.
 - Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
 - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
 - Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
 - Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
 - Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
 - 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 über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:
- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
 - Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicher-

weise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Safety While Working with Gas

- **WARNUNG:** Bei der Verwendung von Gaskochgeräten kommt es zur Bildung von Stoffen, die durch Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennung im Raum freigesetzt werden. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere bei der Verwendung des Produkts: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube / Dunstabzugshaube). Bei intensiver Nutzung des Produkts über einen längeren Zeitraum kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein: Zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere

Belüftung, die Erhöhung der Stufe der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden, usw.

- Dieses Produkt sollte in einem Raum verwendet werden, der über einen ordnungsgemäß eingestellten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verfügt. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor ordnungsgemäß funktioniert, und warten Sie den Sensor regelmäßig. Der Kohlenmonoxidsensor sollte nicht weiter als 2 Meter vom Produkt entfernt angebracht werden.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder auf dem Typenschild) angegeben.
- Bei Gaskochgeräten ist eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderlich. Bei unvollständiger Verbrennung kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, das bereits in sehr geringen Dosen tödlich wirkt. Sie können erkennen, dass das Gas gut brennt, wenn die Flammen kontinuierlich und blau sind. Wenn die Flammen wellig, geschnitten und intensiv gelb sind, brennt das Gas nicht gut.

- Gaskochprodukte und -systeme müssen regelmäßig auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. Regler, Schlauch und seine Klemme müssen regelmäßig überprüft und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Zeiträume oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie die Gaskochzonen 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. Die Verwendung größerer Pfannen/Töpfe als angegeben kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung der Oberflächen und Steuerknöpfe in der Nähe führen. Die Verwendung kleinerer Pfannen / Töpfe kann zu Verbrennungen durch Flammen führen.
- Informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger über Gasnotrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

Was tun bei Gasgeruch?

- Benutzen Sie kein offenes Feuer und rauchen Sie nicht. Benutzen Sie keine elektrischen

Knöpfe (z. B. Lampenknopf oder Türklingel). Benutzen Sie keine Festnetz- oder Mobiltelefone.

- Öffnen Sie die Türen und Fenster.
- Schalten Sie alle Ventile an Gaskochgeräten und am Gaszähler am Hauptsteuerventil ab, es sei denn, es befindet sich in einem geschlossenen Raum oder Keller.
- Überprüfen Sie alle Schläuche und Verbindungen auf festen Sitz. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus.
- Warnen Sie die Nachbarn.
- Rufen Sie die Feuerwehr. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Rufen Sie den autorisierten Service und Ihr Gasverteilungsunternehmen an.

1.5 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.

- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen mit Teppichboden bedeckten Boden. Andernfalls führt ein mangelnder Luftstrom unter dem Gerät zu einer Überhitzung der elektrischen Teile. Dies führt zu Problemen mit Ihrem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene, stabile, möglichst harte Unterlage. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine Grundplatte gestellt werden. Die Produkte dürfen nicht auf Karton- oder Kunststoffplatten gestellt werden.



1.6 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes

Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- Bitte unterbrechen Sie die Gaszufuhr, bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen. 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 Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile in dem Bereich, in dem er platziert wird, nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen (z. B. Schublade). 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. Vergewis-

vern Sie sich, dass nirgends Gas austritt. Nutzen Sie das Gerät keinesfalls, falls Gaslecks vorliegen.

1.7 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus. Schließen Sie den Haupthahn für Gas.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglascheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination

durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.

- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.
- Schließen Sie die obere Tür nicht, bevor die Kochfelder abgekühlt sind. Andernfalls kann die Abdeckung reißen und zu Verletzungen führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heiz-

elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

1.9 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.

- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

1.10 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
 - Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
 - Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
 - 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.
- Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:
- 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.
 - Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
 - Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
 - Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
 - Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablets.
 - Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rau-

chentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- Stellen Sie Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Achten Sie darauf, dass die

Flammen der Kochzone nicht an der Seitenfläche des Kochgeschirrs emporlecken.



1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Scheuerschwämme, Geschirrspüldraht oder Bleichmittel, um das Glas der vorderen Backofentür und das Glas der oberen Backofentür (falls vorhanden) zu reinigen. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

3 Ihr Produkt

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht und grundlegende Verwendungsmöglichkeiten des Bedienfelds des Produkts. Je

2.3 Tipps zum Energiesparen

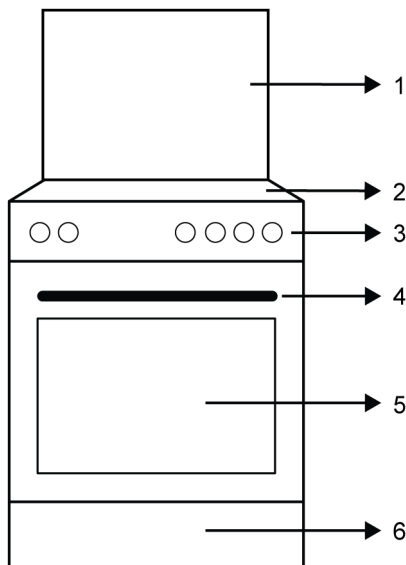
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

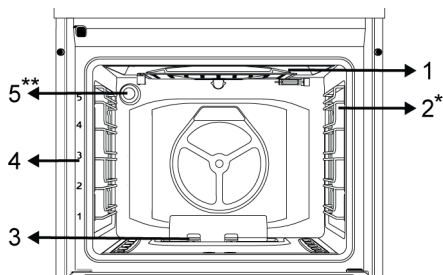
nach Produkttyp kann es zu Unterschieden in den Bildern und einigen Funktionen kommen.

3.1 Produkteinführung



- 1 Oberer Deckel
- 2 Kochfeldbereich
- 3 Bedienfeld
- 4 Griff
- 5 Innenglas
- 6 Unterteil

3.1.1 Kocheinheit



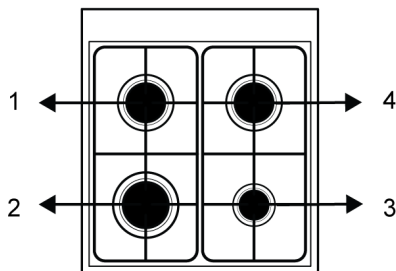
- 1 Gasgrillbrenner

- 2 Seitengitter *
- 3 Gasofenbrenner
- 4 Einschubebenen
- 5 Lampe **

* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit Seitengittern ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Seitengittern als Beispiel dargestellt.

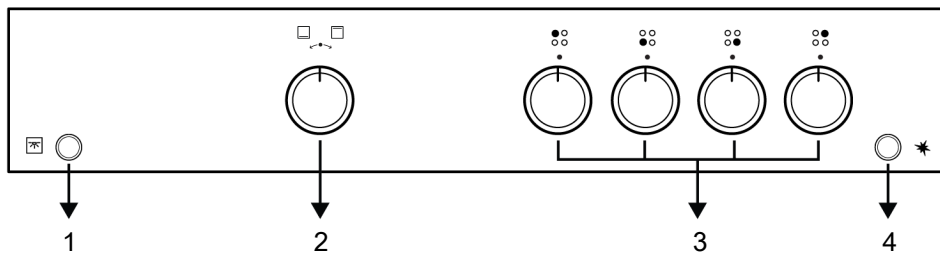
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

3.1.2 Kochfeldbereich



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

3.2 Einführung des Backofen-Bedienfelds



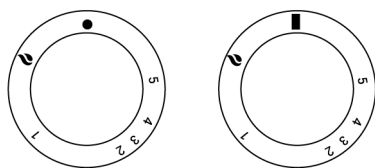
1 Lampenknopf

3 Kochfeld-Steuerknöpfe

2 Steuerungsknopf

4 Zündknopf

Steuerungsknopf



■ Aus-Position

1-5 Gasstufen im Ofen

🔥 Gasgrill

Sie können Ihren Backofen mit dem Drehknopf bedienen. In der Stellung "Aus" (oben) wird dem Backofen kein Gas zugeführt. Nachdem Sie den Brenner des Backofens gezündet haben, können Sie kochen, indem Sie die Gasmenge am Drehknopf einstellen.

Kochfeld-Steuerknöpfe

Sie können Ihr Kochfeld mit den Kochfeld-Bedienknöpfen bedienen. Jeder Knopf bedient den jeweiligen Brenner. Anhand der Symbole auf dem Bedienfeld können Sie erkennen, welchen Brenner er steuert.

Zündknopf

Er dient zum Einschalten Ihres Backofens. Im Falle eines Stromausfalls funktioniert die Zündungstaste nicht.

Mit dieser Taste können Sie auch die Brenner des Kochfeldes einschalten.

Lampenknopf

Sie können die Lampe Ihres Backofens mit der Lampentaste ein- und ausschalten. Im Falle eines Stromausfalls funktionieren die Lampe und die Lampentaste nicht.

3.3 Produktzubehör

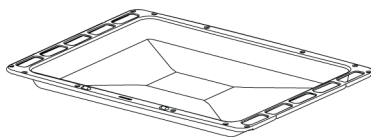
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

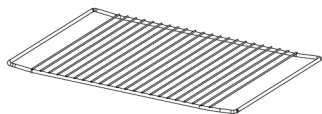
Standard-Tablett

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



Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

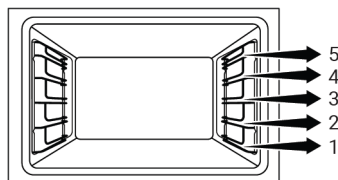


3.4 Verwendung von Produktzubehör

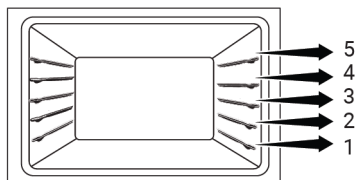
Kochregale

Im Kochbereich gibt es 5 Regal Ebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :



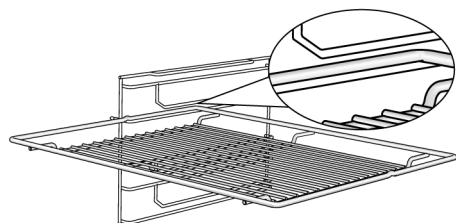
Bei Modellen ohne Seitengitter :



Auflegen des Drahtgitters auf die Grillroste

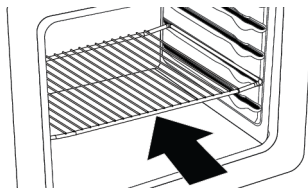
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist sehr wichtig, den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Drahtböden zu legen. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden stellen, muss der offene Teil nach vorne zeigen. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtgrill am Anschlagpunkt des Drahtrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

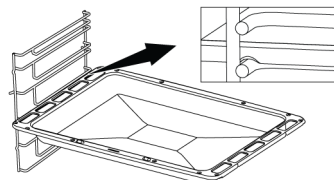
Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Einlegeböden legen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf dem Regal platziert wird. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden legen, muss der offene Teil nach vorne zeigen.



Einsetzen des Tablettts auf die Einschübe

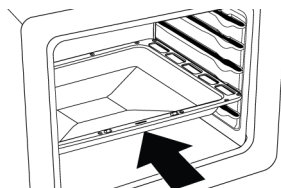
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist auch wichtig, die Tablettts richtig auf die seitlichen Drahtböden zu stellen. Wenn Sie das Tablett auf den gewünschten Einlegeboden stellen, muss die Seite, die zum Halten vorgesehen ist, nach vorne zeigen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Tablett auf dem Anschlagsockel des Drahtrostes befestigt werden. Es darf nicht über den Anschlag hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



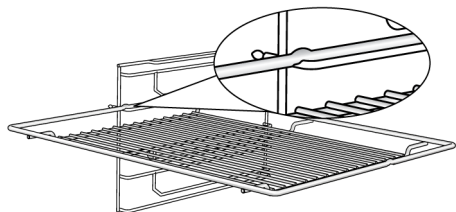
Bei Modellen ohne Seitengitter :

Es ist auch wichtig, dass die Tablettts richtig auf die seitlichen Regale gestellt werden. Das Tablett hat nur eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Wenn Sie das Tablett auf dem gewünschten Regalboden abstellen, muss die Seite, die zum Halten bestimmt ist, nach vorne zeigen.



Anhaltefunktion des Drahtgitters - Bei Modellen mit Seitengittern

Es gibt eine Stoppfunktion, die verhindert, dass der Drahtgrill aus dem Gitterrost kippt. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher herausnehmen. Wenn Sie den Drahtgrill herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, bis er den Haltepunkt erreicht. Sie müssen über diesen Punkt fahren, um ihn vollständig zu entfernen.



3.5 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikation	
Produktaußenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	850 /600 /600
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und Kabelquerschnitt/geeignet für die Verwendung im Produkt	Mindest.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Gesamtgasverbrauch (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Ofentyp	Gas-Ofen + Gasgrill

Kochzonen

Vorne links	Schneller Brenner
Energie	2,9 kW (211 g/h – G30)
Vorne rechts	Hilfsbrenner
Energie	1,0 kW (73 g/h – G30)
Hinten links	Normaler Brenner
Energie	2,0 kW (145 g/h – G30)
Hinten rechts	Normaler Brenner
Energie	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gasart/-druck, auf den das Produkt eingestellt ist:

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

Kategorie des Gasprodukts

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3+

Cat I 2H

Gasarten/-drücke, auf die das Produkt umgerüstet werden kann:

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen gemäß den einschlägigen Normen ermittelt. Abhängig von den Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Länder-Gaskategorien/-typen/-Druck

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Gasart, den Druck und die Gaskategorie, die in dem Land, in dem das Produkt installiert wird, verwendet werden können.

LÄNDER CO-DES	KATEGORIE		GASART UND -DRUCK			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

LÄNDER CO-DES	KATEGORIE		GASART UND -DRUCK			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektortabelle

Die folgende Tabelle enthält Injektorwerte für alle Gasarten von Brennstoffen zur Gasumwandlung. Sie können Ihre Injektorwerte ermitteln, indem Sie sich die technische Tabelle mit den Gasarten ansehen, die Sie je nach Brennstoff und Land umwandeln können. Im Lieferumfang Ihres Produkts sind möglicherweise keine Injektoren enthalten. Sie erhalten es bei autorisierten Händlern oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Kochzonen									
Energie	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gas-Ofen									
Energie	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gasgrill									
Energie	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

4 Installation

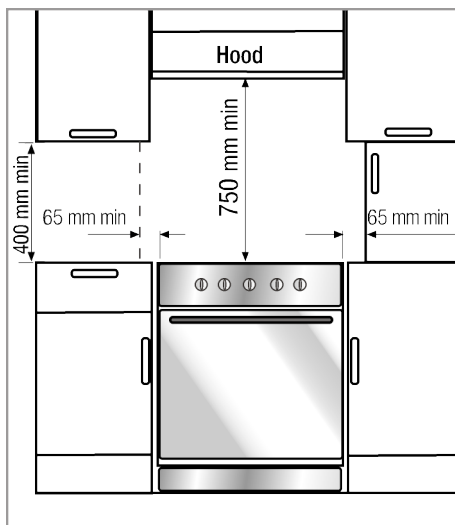
! Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

4.1 Der richtige Ort für die Installation

- Stellen Sie das Produkt aufgrund der Luftkanäle unter dem Produkt auf eine harte Oberfläche. Es darf nicht auf einem Sockel oder Sockel aufgestellt werden. Die Füße des Produkts sollten nicht in weiche Oberflächen eintauchen, z. Teppich usw.
- Der Küchenboden muss das Gewicht des Geräts sowie das zusätzliche Gewicht von Kochgeschirr, Backgeschirr und Lebensmitteln tragen können.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 1 gemäß der Norm EN 30-1-1. Es kann in beliebiger Abmessung von der Rückseite

- und einer Kante aus neben Küchenwänden, Küchenmöbeln oder anderen Produkten 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. Um jedoch einen Mindestabstand von 400 mm über der Kochplattenebene zu gewährleisten, muss ein seitlicher Abstand von 65 mm zwischen dem Gerät und jeder Wand, Trennwand oder hohem Schrank eingehalten werden.

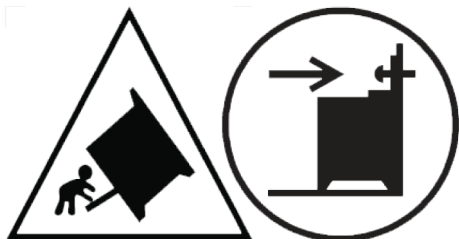


- Es kann auch freistehend verwendet werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 750 mm über der Kochfeldoberfläche ein.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Dunstabzugshaube bezüglich der Installationshöhe (mind. 650 mm).
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

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

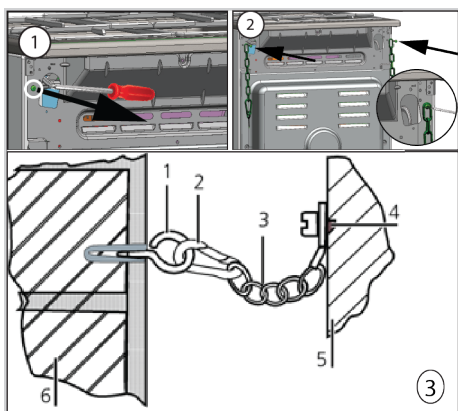
Achtung – Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung eingebaut werden. Beachten Sie die Anweisungen zur Installation.

Wenn Ihr Produkt über 2 Sicherheitsketten verfügt;

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Dübel an der Küchenwand (6) und verbinden Sie die Sicherheitskette (3) über den Verriegelungsmechanismus (2) mit dem Haken.

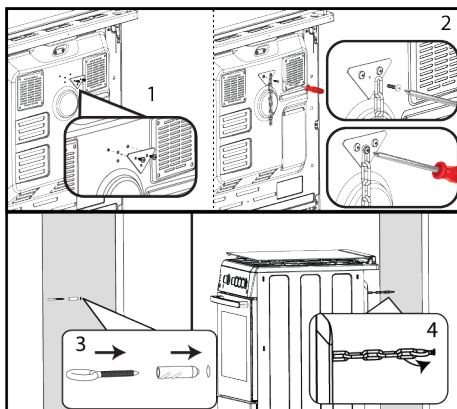


- 1 Haken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Befestigen Sie die Kette fest an der Rückseite des Produkts
- 5 Rückseite des Produkts
- 6 Küchenwand

Wenn Ihr Produkt über 1 Sicherheitsketten verfügt;

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

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte im Bild, um die Sicherheitskette an Ihrem Produkt zu befestigen.



i Die Stabilitätskette muss so kurz wie möglich sein, um ein Kippen des Ofens nach vorne und diagonal zu verhindern, um ein Kippen des Ofens zur Seite zu vermeiden. Die Stabilitätskette ist für Herde ohne Halterungsschlitze konzipiert.

Raumbelüftung

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

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

Die Türen und/oder Fenster, die sich direkt zur Außenumgebung öffnen, müssen über eine Gesamtlüftungsöffnung mit den in der folgenden Tabelle angegebenen Abmessungen verfügen, die auf der gesamten Gasleistung des Geräts basieren (der gesamte Gasstromverbrauch des Geräts ist in der Tabelle angegeben). (Tabelle der technischen Daten dieses Benutzerhandbuchs). Wenn die Türen und/oder Fenster nicht über eine Gesamtlüftungsöffnung verfügen, die dem gesamten Gasverbrauch des Ge-

räts gemäß der Tabelle unten entspricht, muss auf jeden Fall eine zusätzliche feste Lüftungsöffnung im Raum vorhanden sein, um die gesamte Mindestlüftung sicherzustellen Anforderungen an den Gesamtgasverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die feste Lüftungsöffnung 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 direkt zur Außenumgebung führen

Verfügt der Raum, in dem das Gerät installiert ist, nicht über eine Tür und/oder ein Fenster, das sich direkt zur Außenumgebung hin öffnet, sind andere Produkte zu suchen, die auf jeden Fall eine feste, nicht verstellbare und nicht verschließbare Lüftungsöffnung bieten, die dem Gesamtminimum entspricht Anforderungen an die Lüftungsöffnungen für den Gesamtgasverbrauch des Geräts, wie in der obigen Tabelle angegeben. Auch die entsprechenden Bauvorschriften sollten befolgt werden. Wenn ein Raum oder Innenraum mehr als ein Gasgerät enthält, muss zusätzlich zu den in der Tabelle oben genannten Anforderungen zusätzlicher Belüftungsbereich bereitgestellt werden. Die Größe des zusätzlichen Lüftungsbereichs muss den Vorschriften für andere Gasgeräte entsprechen.

Außerdem sollte an der Unterkante der Tür, die zur Innenumgebung des Raums führt, in dem das Gerät installiert ist, ein Mindestabstand von 10 mm vorhanden sein. Es ist darauf zu achten, dass Gegenstände wie Teppiche und andere Bodenbeläge etc. den Freiraum bei geschlossener Tür nicht beeinträchtigen.

Der Herd darf in einer Küche, Wohnküche oder einem Wohn-Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in einem Raum mit Badewanne oder Dusche. Der Herd darf nicht in einem Wohn-/Schlafraum mit 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 zur Erdoberfläche hin offen.

4.2 Elektrische Verbindung

Allgemeine Warnungen

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn 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 kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn

das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!

- Die Netzdaten müssen mit den Daten 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 Rückwand des Gerätes.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallation direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.

Wenn Ihr Gerät über ein Kabel und einen Stecker verfügt:

Schließen Sie Ihr Gerät elektrisch an, indem Sie es an eine geerdete Steckdose anschließen.

4.3 Gasanschluss

Allgemeine Warnungen

- Es besteht Explosions-, Brand- und Vergiftungsgefahr, wenn die Installation, Reparatur oder der Anschluss von einer nicht autorisierten/nicht lizenzierten/unqualifizierten Person oder einem Techniker durchgeführt wird.
- Stellen Sie vor dem Aufstellen des Produkts sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) vorliegen und ob die Produktgaseinstellung diesen Bedingungen entspricht. Die

Gaseinstellbedingungen und -werte des Produkts finden Sie auf den Etiketten (bzw. Typenschild).

- Wenn Ihr Ländercode nicht auf dem Etikett steht, befolgen Sie die örtlichen technischen Anweisungen für Ihren Gasanschluss und -umbau.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe entstehen, die von unbefugten/nicht lizenzierten/unqualifizierten Personen oder Technikern durchgeführt wurden.
- Bevor Sie mit Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, trennen Sie die Gasversorgung. Es besteht Explosionsgefahr!
- Wenn Sie Ihr Produkt später mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie sich für das entsprechende Umstellungsverfahren an die autorisierte/lizenzierte/qualifizierte Person oder den Techniker wenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss nach jedem Gebrauch sorgfältig auf Dichtheit überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch Gaslecks entstehen, die infolge von Gasanschlüssen oder -umbauten durch unbefugte/nicht lizenzierte Personen entstehen können.

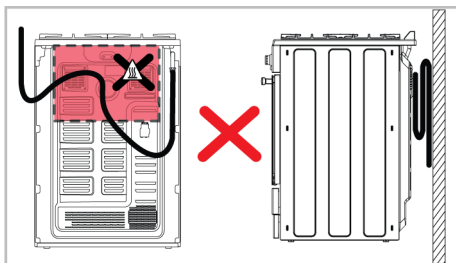
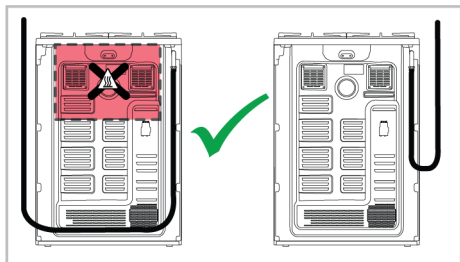
Brandgefahr:

- Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den nachstehenden Anweisungen durchführen, besteht die Gefahr von Gasaustritt und Feuer. Für daraus resultierende Schäden kann unser Unternehmen nicht haftbar gemacht werden.
- Der Gasanschluss darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der im Gasanschluss zu verwendende Gasschlauch den örtlichen Gasnormen entspricht.

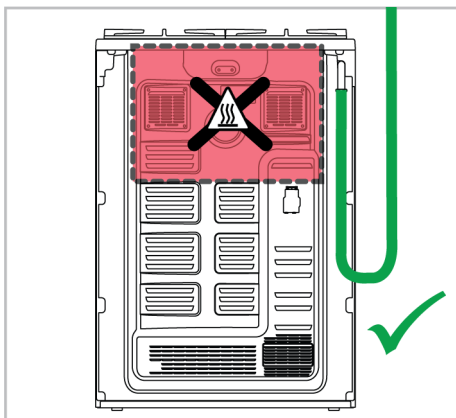
- Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile und heißen Oberflächen (siehe Abbildungen unten) um ihn herum nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen. (z. B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht an Orten platziert werden, an denen es gequetscht werden könnte.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, dessen Gasanschluss vollständig ist. Bei Bewegung besteht die Gefahr eines Gasaustritts.
- Für den Gasanschluss und die Umstellung muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

Auswahl der Gasanschlusseite

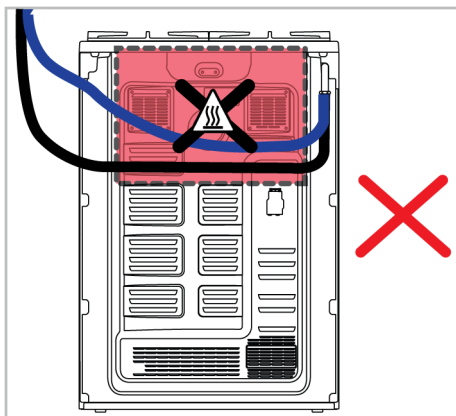
- Der Gasschlauch sollte durch weitwinklige Drehungen angeschlossen werden, um zu verhindern, dass er während des Anschlusses bricht und sich knickt.
- Der Gasschlauch darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt, an scharfen Ecken berührt werden oder mit heißen Teilen des Produkts und Kochgeschirr auf dem Produkt in Berührung kommen. Es besteht Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches!
- Der Gasschlauch darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die eine Temperatur von 70 C über Raumtemperatur erreichen können.

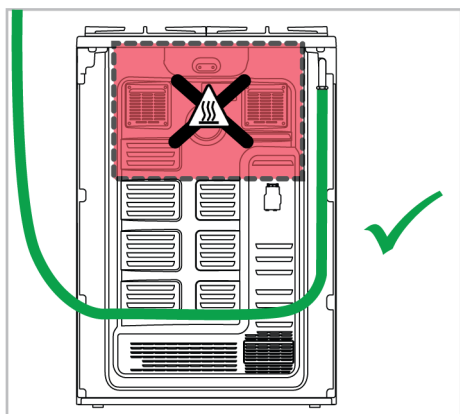
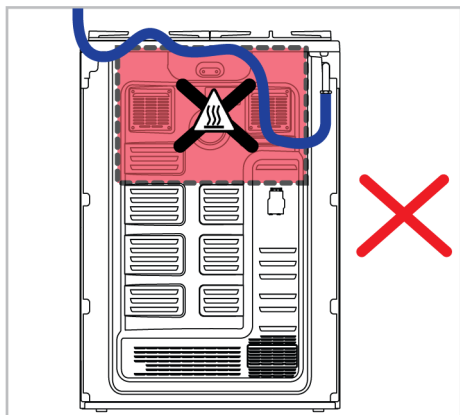


- Stellen Sie vor dem Gasanschluss sicher, dass sich die Gashauptversorgung und der Gasschlauchausgang des an das Gas anzuschließenden Produkts auf derselben Seite befinden.



- Wenn der Gasschlauchausgang und die Gashauptversorgung nicht auf derselben Seite liegen, stellen Sie sicher, dass der Schlauch beim Anschließen nicht durch den heißen Bereich verläuft.





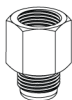
Teile für den Gasanschluss

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für den Gasanschluss erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Die zu verwendenden Gasanschlussstücke können je nach Gasart und Ländervorschriften variieren.

Leckage-Dichtung:



Anschlussstück EN 10226 R1/2" :



Anschlussstück für Flüssiggas (G30,G31):



Gasaustrittsstutzen:



Blindstopfen:

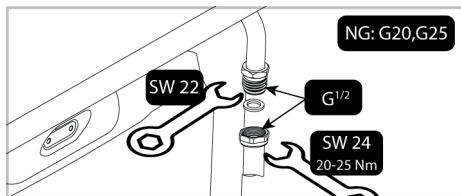


Gasanschluss herstellen – NG

- Die Erdgasinstallation muss vor der Installation des Produkts entsprechend für die Montage vorbereitet werden. Am Ausgang des Gassystems, das an das Produkt angeschlossen werden soll, muss ein Erdgasventil vorhanden sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Erdgasventil leicht zugänglich ist.
- Schließen Sie Ihr Produkt mit einem flexiblen Gasschlauch, der den örtlichen Standards entspricht, an das Erdgassystem Ihres Hauses an.
- Beim Herstellen des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Anschluss der Gasversorgung muss über eine Gasleitung oder einen Sicherheitsgasschlauch mit beidseitiger Verschraubung erfolgen.

EN ISO 228 G1/2-Zoll-Anschluss

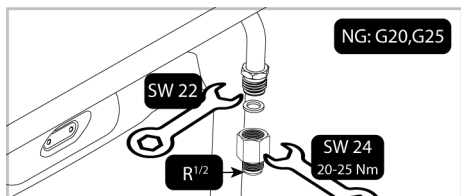
1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Sicherheitsgasschlauch/-rohr ein. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung richtig sitzt.
2. Befestigen Sie den Gasanschlussstutzen mit einem 22-mm-Schlüssel am Gerät und setzen Sie den Anschlussstutzen mit einem 24-mm-Schlüssel in den Anschlussstutzen ein.



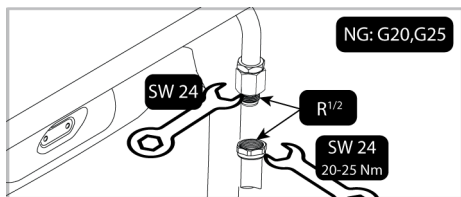
3. Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsteil auf Undichtigkeiten prüfen.

EN 10226 R1/2-Zoll-Anschluss

1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen ein und achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtung.
2. Halten Sie den Gasanschlussausgang des Produkts mit einem 22er-Schraubenschlüssel fest, verbinden Sie das Verbindungsstück mit einem 24er-Schraubenschlüssel mit dem Produktgasausgang und ziehen Sie es fest an.



3. Setzen Sie die neue Dichtung in den Sicherheitsgasschlauch/-rohr ein. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung richtig sitzt.
4. Verbinden Sie den Gewindeteil des Sicherheitsgasschlauchs/-rohrs mit dem 24-mm-Schlüssel mit dem Verbindungsstück und ziehen Sie es fest an, während Sie das Verbindungsstück mit dem 24-mm-Schlüssel festhalten.



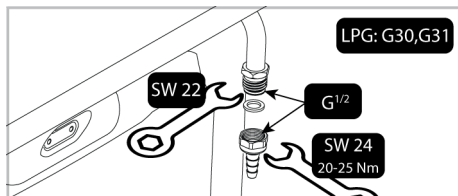
5. Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsteil auf Undichtigkeiten prüfen.

Gasanschluss herstellen - Flüssiggas

- Ihr Produkt sollte so angeschlossen werden, dass es sich in der Nähe des Gasanschlusses befindet, um ein Austreten von Gas zu verhindern.
- Bevor Sie Ihren Gasanschluss herstellen, stellen Sie einen Kunststoff-Gasschlauch und eine geeignete Montageklemme bereit. Der Innendurchmesser des Kunststoff-Gasschlauchs muss 10 mm betragen und die Länge sollte 150 cm nicht überschreiten. Der Kunststoffschlauch muss dicht und kontrollierbar sein.
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. Regler, Schlauch und seine Klemme müssen regelmäßig überprüft und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Zeiträume oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Beim Herstellen des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen Gaschlauch oder einen Festanschluss erfolgen.

Anschluss mit geklemmtem (gewindeltem) Gasschlauch

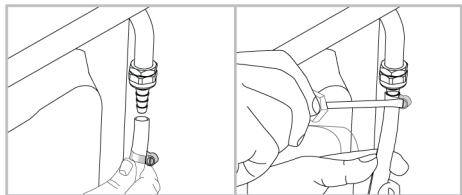
1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen für Flüssiggas ein und achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtung.
2. Sichern Sie den Gasanschlussausgang des Produkts mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel, verbinden Sie das Verbindungsstück mit einem 24-mm-Schraubenschlüssel mit dem Gasausgang des Produkts und ziehen Sie es fest an.



3. Befestigen Sie die Befestigungsschelle an einem Ende des Gasschlauchs. Machen Sie das Ende des Gasschlauchs,

an dem Sie die Klemme befestigt haben, weich, indem Sie ihn eine Minute lang in kochendes Wasser legen.

- Den enthärteten Gasschlauch bis zum Anschlag in den Anschlussstutzen einführen. Ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher fest an.



- Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsteil auf Undichtigkeiten prüfen.

Dichtheitsprüfung an der Verbindungsstelle

- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe am Produkt ausgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geöffnet ist. Bereiten Sie Seifenschaum vor und tragen Sie ihn auf den Anschlusspunkt des Schlauchs auf, um Gaslecks zu kontrollieren.
- Bei einer Gasleckage schäumt der Seifenanteil auf. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss noch einmal.
- Anstelle von Seife können Sie zur Gasleckprüfung auch handelsübliche Sprays verwenden.
- Wenn ein Gasleck vorliegt, schließen Sie die Gaszufuhr und lüften Sie den Raum.
- Verwenden Sie niemals ein Streichholz oder Feuerzeug, um die Gasleckkontrolle durchzuführen.

Für Belgien anschließen des Gasherdes

Anschließen des Gasherdes

Besondere Vorsichtsmaßnahmen

Die Wände neben dem Ofen sollten entweder aus hitzebeständigem Material bestehen oder mit einem solchen Material verkleidet sein.

Belüftung des Kochbereichs

Die Gasverbrennung nutzt den Sauerstoff in der Luft. Vor diesem Hintergrund muss die Luft ständig erneuert und die Verbrennungsprodukte abgeführt werden. Die Lufterneuerungsrate sollte mindestens 2 Kubikmeter pro Stunde und Kilowatt betragen.

Belgien

Anwendungsbereich

Entsprechend den Vorschriften der Norm NBN D 51-003 sind diese mit mechanischen Anschlussstutzen versehenen Gummischläuche ausschließlich für die Verwendung mit Haushaltsgaskochern, die mit Erdgas und mit einem Druck von maximal 200 mbar betrieben werden, vorgesehen. Es dürfen nur Verbindungsstücke aus geprüftem Elastomermaterial verwendet werden, diese sind mit „AGB/BGV“ gekennzeichnet.

Verbindungsstücke in zwei unterschiedlichen Ausführungen

Die Verbindungsstücke der älteren Generation waren mit einer Überwurfmutter, einer integrierten Dichtung und einer fixen Schraube ausgeführt. Die Verbindungsstücke der jetzigen Generation sind auf beiden Seiten mit einer Überwurfmutter und einer integrierten Dichtung versehen. Bei einem Ersatz oder einer Umstellung des Geräts ist das Verbindungsstück der alten Generation durch ein Verbindungsstück der neuen Generation zu ersetzen.

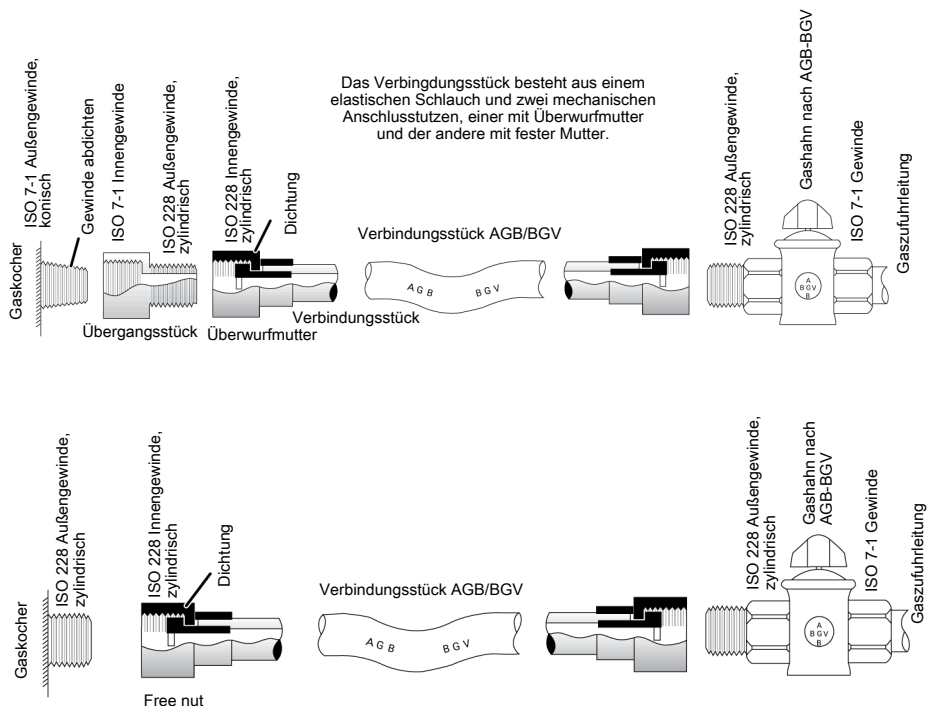
Anschlussverschraubungen

Die älteren Geräte sind mit einem ISO 7-1 Gewinde versehen, das eine leicht konische Form hat. Gehen Sie beim Zusammenbau wie folgt vor

1. Das Gewinde am Gerät mit einer Dichtung versehen: entweder ein Teflonband oder eine Dichtmasse für Gewinde (Colmat) + ein Acrylband.
2. Das Übergangsstück mit einem Schlüssel am Kochherd befestigen.
3. Kontrollieren, ob die Dichtung richtig sitzt.
4. Das elastische Verbindungsstück (der neuen Generation) beidseitig von Hand festziehen

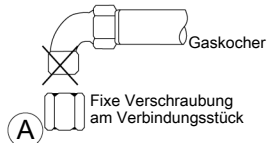
5. Zusätzlich mit einem Schlüssel anziehen (eine halbe Schlüsseldrehung genügt)
6. Den Absperrhahn öffnen und die Verbindung mit etwas Seifenlauge und einer Bürste auf Dichtheit prüfen (es dürfen

sich keine Seifenblasen bilden) Die neuen Geräte sind mit einem ISO228-1 Parallelgewinde ausgestattet (obligatorisch seit 01. Januar 2005). Führen Sie die Schritte 3, 4, 5 und 6 wie oben beschrieben durch.

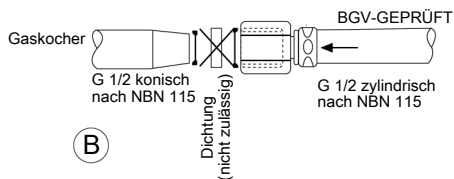


Für den Zusammenbau muss der fixe Anschluss unbedingt als erstes am Eingang des Gaskochers angeschraubt werden, nachdem man dort je nach Geometrie des Anschlussstutzens die geeigneten Dichtmaterialien angebracht bzw. aufgetragen hat. (Siehe INFOGAZ no 4/1982).

Zylindrisches Gewinde



Fixe Verschraubung



Der Zusammenbau mit einem Winkel mit zylindrischem Außengewinde, wie man es bisher für Verbindungsstücke verwendet hat (Bild A), ist nicht mehr möglich. Andererseits verwendet man für die aktuelle Montage keine Dichtung mehr (Bild B).

Zusammenbau Das Verbindungsstück ist, je nach Art des am Gerät vorhandenen Gewindeanschlusses (ISO 7-1 oder NBN EN ISO 228-1) wie in Abbildung 2 zu befestigen.

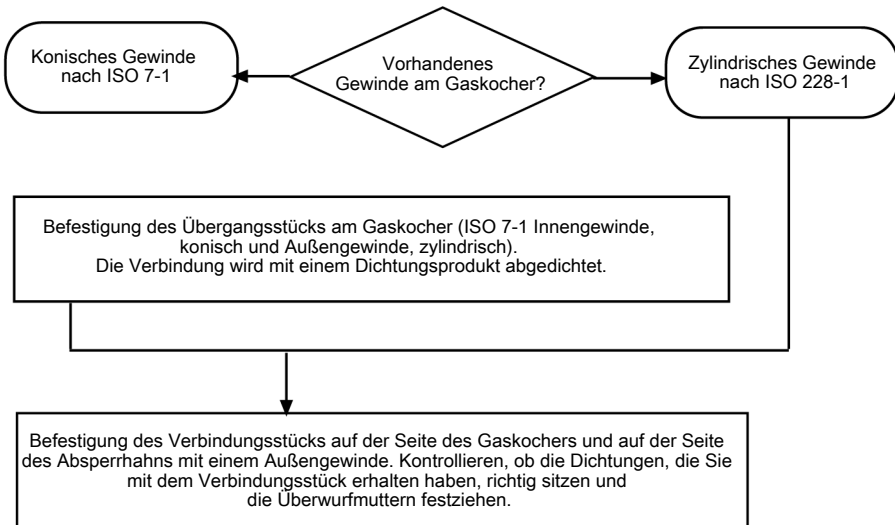


Abbildung 2

Anschluss für Butan/Propan: I3+, Butan 28-30 mbar, Propan 37 mbar ist von einem geprüften Techniker auszuführen. Die Dichtung und das gerillte Anschlussstück auf die Überwurfmutter setzen.

Vorsichtsmaßnahmen

Das Verbindungsstück muss so befestigt werden, dass es keinen mechanischen Belastungen wie Zug, Druck oder Verdrehung ausgesetzt wird. Sein Biegeradius muss mindestens das Zehnfache seines Außendurchmessers betragen. Von heißen Flächen fern halten. Vor direkter Sonneneinstrahlung und UV-Strahlung schützen, und nicht in überhitzten Umgebungen verwenden.

Regelmäßige Inspektion und Austausch

Das Verbindungsstück ist mindestens ein Mal pro Jahr visuell auf Anzeichen für Verschleiß oder Beschädigungen zu kontrollieren und spätestens zum angegebenen Zeitpunkt mit einem neuen Stück zu ersetzen.

4.4 Platzieren des Produkts

1. Schieben Sie das Produkt in Richtung Küchenwand.
2. Befestigen Sie die Sicherheitskette, die Sie mit dem Produkt verbunden haben, an der Wand.
3. Stellen Sie die Ofenfüße ein

Einstellen der Ofenfüße

Vibrationen während des Gebrauchs können dazu führen, dass sich Kochgefäße bewegen. Diese gefährliche Situation kann vermieden werden, wenn das Produkt eben und ausbalanciert ist.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit stellen Sie bitte sicher, dass das Produkt waagrecht steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite durch Drehen nach links oder rechts verstellen und auf Höhe der Arbeitsplatte ausrichten.

Letzter Check

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.

2. Elektrische Funktionen prüfen.
3. Gaszufuhr öffnen.
4. Prüfen Sie, ob die Gasanschlüsse sicher befestigt sind und ob Undichtigkeiten vorhanden sind.
5. Zünden Sie die Brenner an und prüfen Sie das Aussehen der Flamme.



Die Flamme muss blau sein und eine regelmäßige Form haben. Wenn die Flamme gelblich ist, überprüfen Sie den festen Sitz des Brennerdeckels oder reinigen Sie den Brenner.

4.5 Gasumwandlung

Allgemeine Warnungen

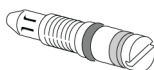
- Bevor Sie mit Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, trennen Sie die Gasversorgung vom Hauptnetz. Es besteht Explosionsgefahr!
- Alle Gasinjektoren müssen ausgetauscht werden und die Brenneinstellung der Gasähne muss in der Position mit reduziertem Durchfluss erfolgen, um das Produkt für die Verwendung mit einem anderen Gas geeignet zu machen.
- Nachdem der Gastyp geändert wurde, muss das neue Gastyp-Etikett auf dem Ersatzbeutel auf das aktuelle Etikett, das sich bereits an der Rückwand des Produkts befindet, angebracht werden.
- Der umwandelbare Gastyp und die Gaskategorien Ihres Produkts nach Ländern sind im Abschnitt „Gaskategorien/-typen/-druck des Landes“ angegeben. Sehen Sie in der Tabelle in dieser Tabelle nach, welche Gasarten Sie in Ihrer Nähe umwandeln können. Sie können in dieser Tabelle nicht in nicht spezifizierte Gasarten umrechnen.
- Ein für die Gasart, die Sie umwandeln möchten, geeigneter Ersatzinjektor ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Sie erhalten die Injektoren beim autorisierten Service oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.

- Am Ende des Abschnitts sind die Werte der Einspritzdüsen und die Gasarten angegeben, die für Brenner verwendet werden sollten. Stellen Sie den Anschluss der umzustellenden Gasart wie im Abschnitt Gasanschluss beschrieben her.

Teile für die Gasumwandlung

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für die Gasumstellung erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.

Bypassdüse:

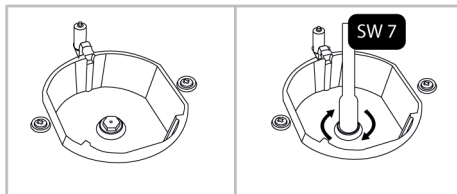


Brennerinjektor:

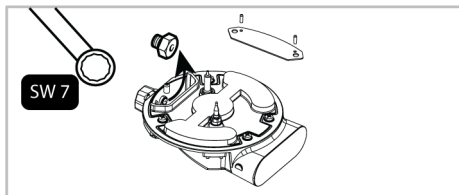


Austausch der Einspritzdüsen für die Brenner

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Position.
2. Gaszufuhr absperrn.
3. Entfernen Sie die Topfträger, den Deckel und den Kopf der Kochfeldbrenner.
4. Entfernen Sie die Gasinjektoren, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Schlüssel 7)



5. Wenn Ihr Produkt über eine Wok-Brennkammer mit seitlichem Injektor verfügt, entfernen Sie den Injektor mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7.



i Bei einigen Kochfeldbrennern ist die Düse mit einem Metallstück abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss zum Austausch des Injektors entfernt werden.

6. Installieren Sie die neuen Gasinjektoren. (Anziehdrehmoment 4 Nm)
7. Überprüfen Sie alle Verbindungen, um sicherzustellen, dass sie sicher und fest installiert sind.

i Bei neuen Einspritzdüsen ist die Position auf der Packung oder in der Einspritztafel angegeben.

8. Nach dem Anschluss müssen Sie die Injektoren auf Undichtigkeiten prüfen.

i Versuchen Sie nicht, die Gasbrennerhähne zu entfernen, es sei denn, es liegt ein anormaler Zustand vor. Sie müssen einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen, wenn ein Austausch der Wasserhähne erforderlich ist.

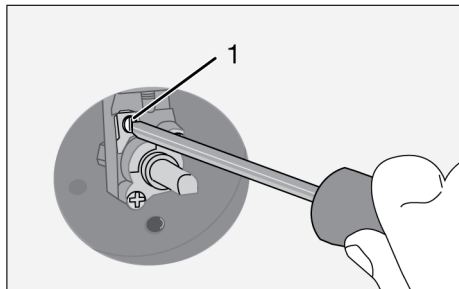
Reduzierte Gasdurchflusseinstellung für Kochfeldhähne

1. Zünden Sie den Brenner an, der eingestellt werden soll, und drehen Sie den Knopf auf die reduzierte Position.
2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.
3. Verwenden Sie einen Schraubendreher geeigneter Größe, um die Einstellschraube für die Durchflussmenge einzustellen.

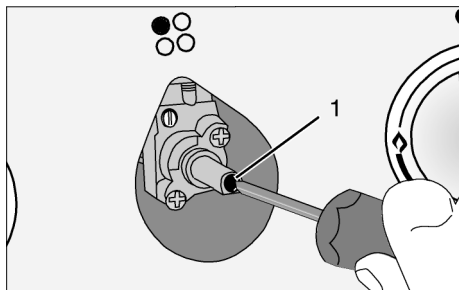
4. Für Flüssiggas (Butan – Propan) drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Für Erdgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen.

⇒ Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen.

5. Wenn die Flamme höher als die gewünschte Position ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn es kleiner ist, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
6. Für die letzte Kontrolle bringen Sie den Brenner sowohl auf große Flamme als auch auf reduzierte Flamme und prüfen, ob die Flamme ein- oder ausgeschaltet ist.
7. Abhängig von der Art des Gashahns, den Sie in Ihrem Gerät verwenden, kann die Position der Einstellschraube variieren.



1 Einstellschraube für die Durchflussmenge



1 Einstellschraube für die Durchflussmenge

Austausch des Injektors für den Grill

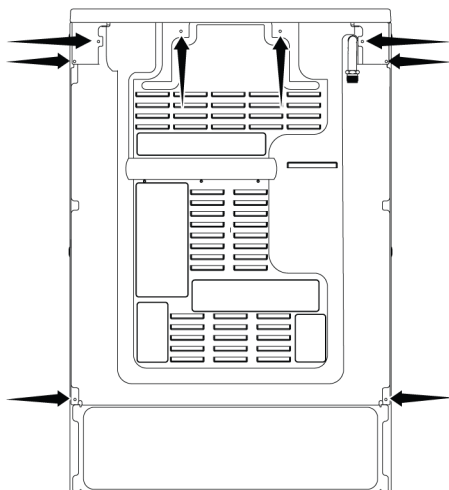
1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Position.
2. Gaszufuhr absperrn.
3. Öffnen Sie die Vordertür.
4. Schrauben Sie die Schraube des Grillbrenners ab.
5. Ziehen Sie leicht am Grillbrenner (1), um ihn mit angeschlossenen Verbindungsstücken auf der Rückseite freizuheben.
6. Schrauben Sie den Injektor ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
7. Neuen Injektor einbauen.



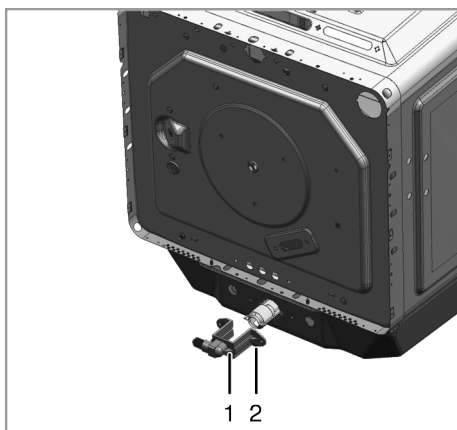
- 1 Grillbrenner
- 2 Injektorhalter
- 3 Injektor

Austausch des Injektors für den Ofen

1. Drehen Sie alle Drehknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Stellung.
2. Sperren Sie die Gaszufuhr ab.
3. Entfernen Sie die unten abgebildeten Schrauben an der Rückwand.



4. Entfernen Sie die Rückwand.
5. Entfernen Sie die 2 Schrauben (2), die sich auf dem Einspritzdüsenhalter (1) befinden.



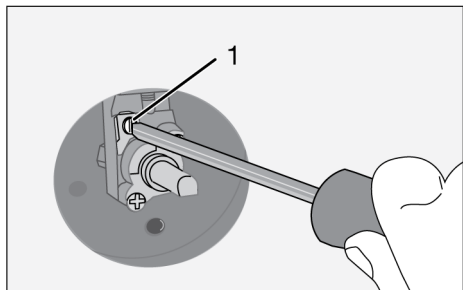
- 1 Injektorhalter
- 2 Schraube

6. Entfernen Sie den Injektorhalter.
7. Entfernen Sie die Einspritzdüse im Einspritzdüsenhalter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
8. Bauen Sie die neue Gaseinspritzdüse ein.

Reduzierte Durchflusseinstellung für den Gasofen

Für die ordnungsgemäße Funktion des Ofens ist die erneute Überprüfung der Bypass-Einstellung äußerst wichtig. Um dem Benutzer maximale Sicherheit zu bieten, müssen diese Vorgänge mit Sorgfalt durchgeführt werden.

1. Zünden Sie den Brenner an, der eingestellt werden soll, und drehen Sie den Knopf auf die hohe Flammenposition.
2. Schließen Sie die Ofentür und warten Sie 10 bis 15 Minuten, bis der Ofen für die Einstellung bereit ist.
3. Nehmen Sie den Knopf heraus
4. Stellen Sie den Ofen nach 15 Minuten auf die niedrigste Flammenposition ein.

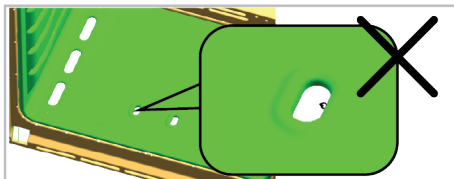


5. Stellen Sie die Flammenlänge mit der Schraube (1) am Backofenhahn auf 2 bis 3 mm ein. Drehen im Uhrzeigersinn verringert die Flamme, Drehen gegen den Uhrzeigersinn erhöht die Flamme.

i Wenn die Gasdurchflussrate des Ofens nicht mit dem Drehknopf eingestellt werden kann, entfernen Sie bitte die benötigten Ofenteile (Bedienfeld, Brennerplatte usw.) und stellen Sie dann die Gasdurchflussrate des Ofens ein.

i Wenn die Temperatur des Ofens übermäßig ansteigt, schalten Sie den Ofen aus und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um den Ofenthermostat reparieren zu lassen.

Stellen Sie die Flamme wie in der Abbildung unten gezeigt mit der Schraube 1 am Backofenhahn auf die optimale Länge ein. Drehen im Uhrzeigersinn verringert die Flamme, Drehen gegen den Uhrzeigersinn erhöht die Flamme.



Wenn die Flamme zu klein ist,
* Die Ofentemperatur kann zu niedrig sein, wodurch die Kochleistung beeinträchtigt werden kann.



Die ideale Flammenlänge sorgt für die beste Leistung.



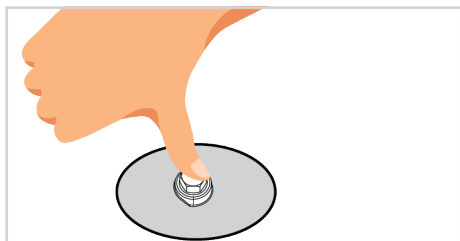
Wenn die Flamme zu groß ist,
* Die Ofentemperatur kann zu hoch sein, wodurch die Kochleistung beeinträchtigt werden kann.

i Nachdem Sie die Gasflamme eingestellt haben, öffnen und schließen Sie die Tür wiederholt und stellen Sie sicher, dass die Ofenflamme nicht erlischt.

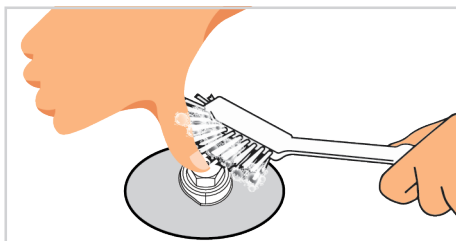
Dichtheitsprüfung an den Einspritzdüsen

Bevor Sie den Umbau am Produkt durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente auf „Aus“ gestellt sind. Nach dem korrekten Umbau der Einspritzdüsen sollte für jede Einspritzdüse eine Gasleckprüfung durchgeführt werden.

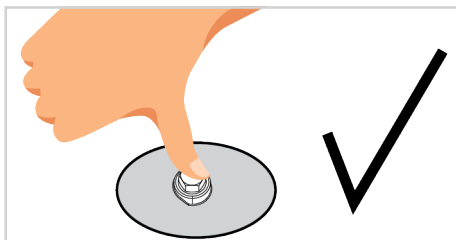
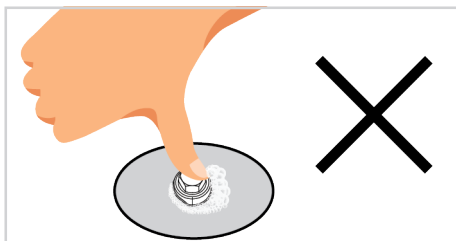
1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Bedienknöpfe in der Aus-Position bleiben.
2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft aufwendet, um den Gasaustritt zu stoppen, wenn der entsprechende Bedienknopf eingeschaltet und gedrückt gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.



3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit angemessener Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 noch einmal.



4. Wenn der Schaum immer noch anhält, müssen Sie die Gaszufuhr zum Produkt sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Benutzen Sie das Produkt nicht, bis der autorisierte Kundendienst Eingriffe in das Produkt vorgenommen hat.



5 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

5.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
5. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

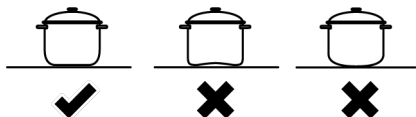
Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

6 Bedienung Kochfeld**6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds****Allgemeine Vorsichtshinweise**

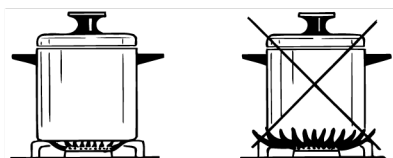
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen so auf, dass sich die Griffe nicht über den Brennern befinden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.



- 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.

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 diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

- 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 Brennern/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.

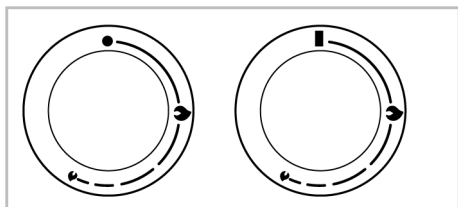
**Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen**

Kochfeldtyp	Topfdurchmesser - cm
Hilfsbrenner	12 – 18
Normaler Brenner	18 – 20
Schneller Brenner - Wokbrenner	22 - 24

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.

6.2 Bedienung der Kochfelder

Gasbrenner-Steuerknopf



- ■ Aus-Position
- 🔥 Kleine Flamme Niedrigste Gasleistung
- 🔥 Große Flamme: Höchste Gasleistung

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.

Gasbrenner zünden

- ✓ Die Gasbrenner werden mit den Zündknöpfen gezündet.
1. Drücken Sie auf den Brennerknopf.
 2. Während Sie den Knopf Drücken, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum großen Flammensymbol.

3. Drücken Sie den Zündknopf und lassen Sie ihn los. Wiederholen Sie den Vorgang, bis sich das Gas entzündet hat.
4. Mit dem entstehenden Funken wird das Gas entzündet.
5. Halten Sie nach der Erstzündung den Knopf 3-5 Sekunden lang gedrückt.
6. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Gasbrenner ausschalten

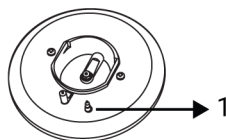
Bringen Sie den Brennerknopf in die Aus-Position (oben).



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-Sicherheitsmechanismus

Als Vorsichtsmaßnahme gegen Ausblasen durch Überlaufen der oberen Brenner wird ein Sicherheitsmechanismus in Betrieb genommen und das Gas sofort abgestellt.



- 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 den Knopf los, wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet wird. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht die Gefahr von Gasansammlungen und Explosionen!

7 Benutzung des Backofens

7.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

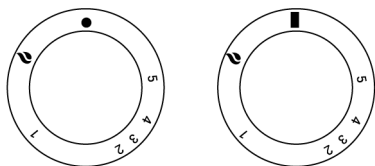
Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese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

Sie können die Beleuchtung Ihres Backofens durch Drücken der Lampentaste einschalten. Drücken Sie die Lampentaste erneut, um sie auszuschalten.

7.2 Den Gasofen benutzen

Steuerungsknopf



● ■ Aus-Position

1-5 Gasstufen im Ofen

🔥 Gasgrill

Sie können Ihren Backofen mit dem Drehknopf bedienen. In der Stellung "Aus" (oben) wird dem Backofen kein Gas zugeführt. Nachdem Sie den Brenner des Backofens gezündet haben, können Sie kochen, indem Sie die Gasmenge am Drehknopf einstellen.

Gasniveau	Temperatur (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Zündknopf

Er dient zum Einschalten Ihres Backofens. Im Falle eines Stromausfalls funktioniert die Zündungstaste nicht.

Mit dieser Taste können Sie auch die Brenner des Kochfeldes einschalten.

Lampenknopf

Sie können die Lampe Ihres Backofens mit der Lampentaste ein- und ausschalten. Im Falle eines Stromausfalls funktionieren die Lampe und die Lampentaste nicht.



Das Produkt ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet. Wenn die Flamme erlischt, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen. Dadurch wird die Ansammlung von unverbranntem Gas verhindert.

Einschalten des Gasofens

✓ Der Gasherd wird mit der Zündungstaste gezündet.

1. Backofentür öffnen.
2. Halten Sie den Drehknopf des Gasherds gedrückt und drehen Sie ihn **gegen den Uhrzeigersinn**.
3. Drücken Sie die Zündungstaste und lassen Sie sie wieder los.
4. Halten Sie den Drehknopf des Gasofens 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt.

- ⇒ Wiederholen Sie den Vorgang, bis das freigesetzte Gas entzündet ist.
- Halten Sie den Drehknopf des Gasofens weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt.
 - Wählen Sie die gewünschte Backleistung/Gasstufe.

Ausschalten des Gasofens

Drehen Sie den Drehknopf des Gasofens in die Position "Aus" (oben).



Versuchen Sie nicht, das Gas länger als 15 Sekunden zu zünden. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet wird, schalten Sie den Drehknopf aus und warten Sie 1 Minute lang. Lüften Sie den Raum, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden. Es besteht die Gefahr von Gasverdichtung und Explosion!

Bedienung des Gasgrills

- **Lassen Sie die Backofentür während des Grillens offen. Da die Tür während des Grillens geöffnet ist, können heiße Oberflächen Verbrennungen verursachen! Halten Sie Kinder vom Produkt fern.**

- ✓ Der Gasgrill wird mit der Zündungstaste angezündet.
- Öffnen Sie die Backofentür.
 - Halten Sie den Drehknopf gedrückt und drehen Sie ihn **im Uhrzeigersinn** auf das Grill-Symbol.

- Drücken Sie die Zündungstaste und lassen Sie sie los.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Gas gezündet ist.
- Halten Sie den Knopf noch 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill angezündet ist.

Ausschalten des Gasgrills

- Drehen Sie den Drehknopf des Backofens auf die Position "Aus" (oben).



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, stellen eine Brandgefahr dar. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für intensives Grillfeuer geeignet sind. Legen Sie das Grillgut auch nicht zu weit hinten auf den Grill. Dies ist der heißeste Bereich, und ölige Lebensmittel können Feuer fangen.



Es besteht die Gefahr der Gasverdichtung und Explosion!
Versuchen Sie nicht, das Gas länger als 15 Sekunden zu zünden. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet wird, schalten Sie den Drehknopf aus und warten Sie 1 Minute lang. Lüften Sie den Raum, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden. Es besteht die Gefahr von Gasverdichtung und Explosion!

8 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

8.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.

- Beim Backen 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 zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, 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 Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- 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 reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas

8.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.

längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.

- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- 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.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Gasniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	4	1	60 ... 70
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	3	1	60 ... 70
Kleine Kuchen	Muffinpapier auf dem Grillrost **	4	1	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	3	1	40 ... 50
Kekse	Standard-Bleche *	2	1	15 ... 20 Gas-Ofen / nach 5-7 Gasgrill
Gebäck	Standard-Bleche *	3	1	40 ... 50
Brötchen	Standard-Bleche *	3	1	25 ... 35
Brot	Standard-Bleche *	3	1	35 ... 45
Lasagne	Standard-Bleche *	3	1	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	2	1	40 ... 50 Gas-Ofen / nach 5-7 Gasgrill
Pizza	Standard-Bleche *	3	1	20 ... 30

Alle Speisen 10 Minuten auf Gasstufe 5 vorheizen.

*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.

8.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- 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.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.

- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Gasniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	3	2	60 ... 90
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Bleche *	3	2	100 ... 150
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Bleche *	3	2	70 ... 90
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	2	2	150 ... 200
Fisch	Standard-Bleche *	3	2	25 ... 40

Alle Speisen 10 Minuten auf Gasstufe 5 vorheizen.

*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.

8.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- 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.
- **Lassen Sie die Backofentür während des Grillens offen. Da die Tür während des Grillens geöffnet ist, können heiße Oberflächen Verbrennungen verursachen! Halten Sie Kinder vom Produkt fern.**

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 Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	55 ... 65
Lammkotelett	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	25 ... 30
Kalbskotelett	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	25 ... 30

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Backzeit (Min.) (ca.)
Gemüsegratin	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost *	4	3 ... 5

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

8.1.4 Testspeisen

Tabelle für Testen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Gasniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	4	1	40 ... 50
Kleine Kuchen	Muffinpapier auf dem Grillrost **	3	1	25 ... 35
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	2	1	40 ... 50 Gas-Ofen / nach 5-7 Gasgrill

Alle Speisen 10 Minuten auf Gasstufe 5 vorheizen.

*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	Einschubebene	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	4	55 ... 65
Toastbrot	Grillrost *	4	3 ... 5

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

9 Wartung und Reinigung

9.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt 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 Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoni-

- ak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch 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, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.
- Wokbrenner, 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 Kochfelddeckel direkt mit dem Feuer in Kontakt kommen und hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ist eine Veränderung und Farbverlust im Laufe der Zeit normal. Dies verursacht kein Problem bei der Verwendung des Kochfeldes.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.

- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- 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
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- 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 be-

ginnen, 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 so 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. Sie können die Oberflächen beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

9.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

9.3 Reinigung des Kochfelds

Reinigen des Gasbrenners

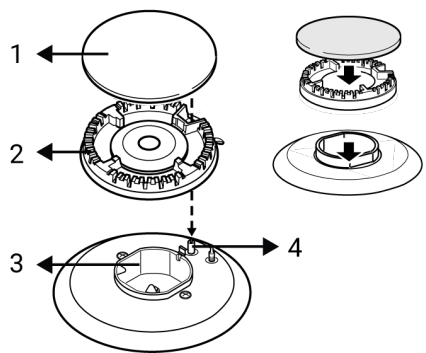
1. Entfernen Sie vor dem Reinigen des Kochfelds Topflappen, Brennerkappen und Köpfe vom Kochfeld.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds gemäß den Empfehlungen in den allgemeinen Reinigungsinformationen je nach Oberflächentyp (emailliert, Glas, In-ox usw.).
3. Reinigen Sie die Brennerkammer mit 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

1. Platzieren Sie die Teile nach der Reinigung der Brenner wie in der Abbildung gezeigt.
2. 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.
3. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zündkerze (bei Modellen mit Zündung)

9.4 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 darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt 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.

9.5 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

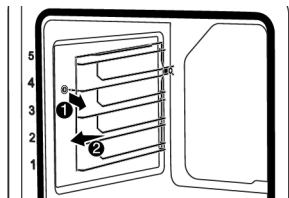
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Ob eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Modell mit Seitengittern ist, entfernen Sie die Seitengitter, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der Seitengitter:

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen
2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.



3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

9.6 Reinigung der Ofentür

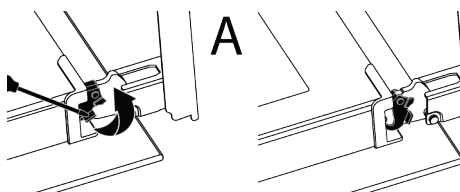
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



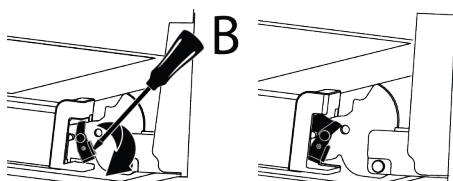
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

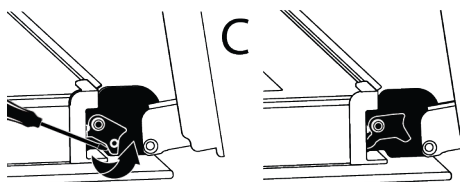
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnertypen zu öffnen sind.
4. Der Scharnertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



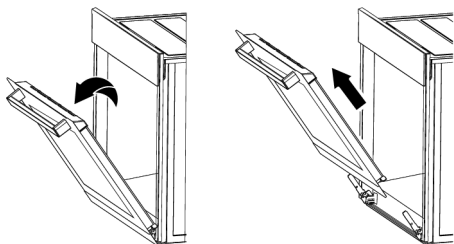
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.



7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

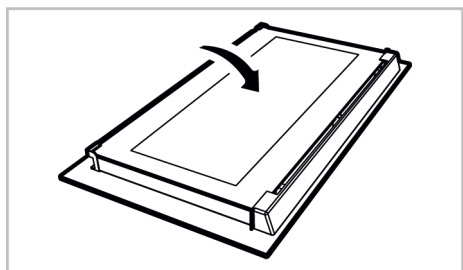


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

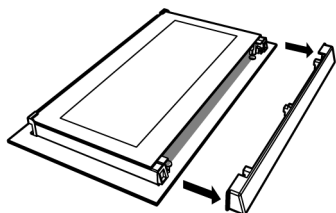
9.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

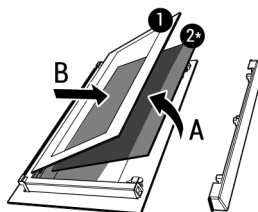
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Entfernen Sie das am oberen Teil der Vordertür angebrachte Kunststoffteil, indem Sie es zu sich heranziehen.



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

9.8 Reinigen der Backofenlampe

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 ein-

mal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

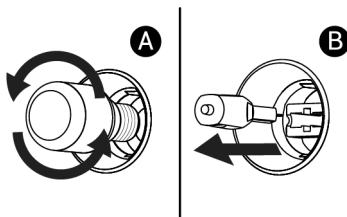
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- 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.



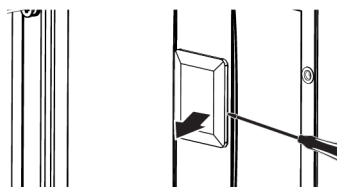
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



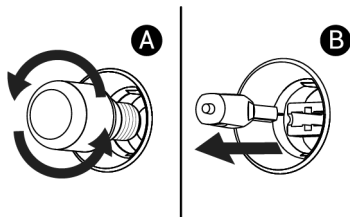
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

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. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
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 es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

10 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Es gibt keinen Zündfunken.

- Es fließt kein Strom. >>> Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.

Es gibt kein Gas.

- Hauptgasventil ist geschlossen. >>> Öffnen Sie das Gasventil.
- Die Gasleitung ist verbogen. >>> Installieren Sie die Gasleitung ordnungsgemäß.

Wenn der Grillbrenner nicht zündet

- Der Stift an der Tür klemmt. >>> Lösen Sie mit der Hand den Sicherungsstift, der sich auf der rechten Seite des Backofens befindet und von dort befestigt ist.

Das Kochen dauert zu lange.

- Der Gasdruck ist niedrig. >>> Erhöhen Sie den Gasstand.

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	58		
1.1	Beoogd gebruik	58	6.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	59	6.2	Bediening van de kookplaat
1.3	Elektrische veiligheid.....	60	7	Het gebruik van de oven.....
1.4	Veiligheid tijdens het werken met gas.....	62	7.1	Algemene informatie over het gebruik van de oven.....
1.5	Veiligheid tijdens het transport.....	63	7.2	Het gebruik van de gasoven.....
1.6	Veiligheid tijdens de installatie.....	63	8	Algemene informatie bij het bakken
1.7	Veiligheid tijdens gebruik.....	65	8.1	Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven
1.8	Temperatuur waarschuwingen.....	66	8.1.1	Gebak en oven etenswaren
1.9	Het gebruik van de accessoires ...	66	8.1.2	Vlees, vis en gevogelte.....
1.10	Veiligheid tijdens de bereiding.....	67	8.1.3	Grill
1.11	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	68	8.1.4	Test etenswaren.....
2	Milieurichtlijnen	69	9	Onderhoud en reiniging.....
2.1	Afvalrichtlijn	69	9.1	Algemene reinigingsinformatie.....
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	69	9.2	Accessoires reinigen
2.2	Informatie over de verpakking.....	69	9.3	De kookplaat reinigen.....
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	69	9.4	Het bedieningspaneel reinigen
3	Uw product	71	9.5	De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....
3.1	Inleiding van het product	71	9.6	De deur van de oven reinigen.....
3.1.1	Kookeenheid	71	9.7	De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....
3.1.2	Kookplaatgedeelte.....	71	9.8	De ovenlamp reinigen.....
3.2	Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron	71	10	Probleemoplossing
3.3	Productaccessoires	72		
3.4	Het gebruik van de accessoires van het product.....	73		
3.5	Technische specificaties	75		
4	Installatie.....	78		
4.1	Juiste plaats voor installatie.....	78		
4.2	Elektrische aansluiting	80		
4.3	Gasaansluiting.....	81		
4.4	Plaatsen van het product	87		
4.5	Gasconversie	88		
5	Eerste gebruik.....	92		
5.1	Eerste reiniging.....	92		
6	De kookplaat gebruiken.....	93		



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten en / of producten met gas zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvatten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
 1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
 2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.

3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.

1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingkabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De gasaansluitingen en/of elektrische kabels mogen niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
 - Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
 - Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
 - Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
 - Raak de stekker nooit aan met natte handen!
 - Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.




1.4 Veiligheid tijdens het werken met gas

- **WAARSCHUWING!** Het gebruik van een gasoven veroorzaakt de vorming van stoffen die ontspannen als het resultaat van warmte, vocht en ontbranding in de ruimte. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder tijdens het gebruik van het product: Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap). Een intensief gebruik van het product gedurende een lange periode kan een bijkomende ventilatie vereisen. Open bijvoorbeeld een venster of gebruik een efficiëntere ventilatie, verhoog het niveau van mechanische ventilatie, indien van toepassing, etc.
- Dit product mag enkel worden gebruikt in een ruimte die voorzien is van een correct ingestelde en werkende koolstofmonoxide sensor. Zorg ervoor dat de koolstofmonoxide sensor correct werkt en dat de sensor regelmatig wordt onderhouden. De koolstofmonoxide sensor mag niet meer dan 2 meter verwijderd van het product worden geplaatst.
- De aanpassingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of typeplaatje).
- Een goede verbranding is vereist in gastoestellen. Bij onvolledige verbranding kan koolmonoxide (CO) ontstaan. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat zelfs in zeer kleine doses een dodelijk effect heeft. Het gas brandt goed als de vlammen doorlopend en blauw branden. Als vlammen golven, uitdoven en intensief geel zijn, betekent dit dat het gas niet goed brandt.
- Gasapparaten en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op een goede werking. De regelaar, de leiding en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Reinig het fornuis regelmatig. Zorg ervoor dat het gas correct brandt na de reinigen.
- Gebruik geen potten / pannen die groter zijn dan de afmetingen vermeld in de handleiding. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolstofmonoxidevergiftiging

veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en bedieningsknoppen. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

- Vraag informatie aan over gasnoodtelefoonnummers en veiligheidsmaatregelen in geval van gasgeur bij uw lokale gasleverancier.

 **Wat te doen als u gas ruikt!**

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lampknop of deurbel). Gebruik geen landlijn of mobiele telefoon.
- Open de deuren en ramen.
- Schakel alle kleppen van gas-toestellen en gasmeter uit bij de hoofdregelklep, tenzij deze zich in een afgesloten ruimte of kelder bevindt.
- Controleer alle buizen en aansluitingen op dichtheid. Als u nog steeds gas ruikt, moet u uw woning verlaten.
- Waarschuw uw bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buiten uw woning.
- Bel de geautoriseerde dienst en uw gasdistributiebedrijf.



1.5 Veiligheid tijdens het transport

- Voor u het product verplaatst, moet u het loskoppelen van het elektrisch net en de gasaansluitingen ontkoppelen.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.



1.6 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.

- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Plaats het product nooit op een vloer met een tapijt. Zo niet kan het gebrek aan luchtcirculatie onder het product de elektrische onderdelen doen oververhitten. Dit zal problemen veroorzaken met uw product.
- Het product moet worden geplaatst op een schone, vlakke en harde ondergrond. Het mag niet op een plint of een bodemplaat worden geplaatst. De producten mogen niet op karton op een plastic bord worden geplaatst.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerui omkantelen.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

- Sluit de gastoevoer af voor u begint te werken aan de gasinstallatie. Er bestaat ontplofingsgevaar.
- De aansluiting van het product met het gasdistributiesysteem mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde en gekwalificeerde persoon. Er bestaat een ontploffings- en vergiftigingsgevaar indien reparaties worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen.
- De gasleiding moet zodanig worden aangesloten dat ze niet in aanraking komt met de bewegende onderdelen in de installatiezone en dat ze niet wordt geklemd door de bewegende delen (bijv. een lade). De gasleiding mag bovendien niet worden aangebracht in ruimten waar ze geklemd kan raken.
- De gasleiding mag niet worden geklemd, gevouwen, geplet of in aanraking komen met hete onderdelen van het product en het keukengerei op het product. Er bestaat ontploffingsgevaar vanwege schade aan de gasleiding.
- Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn nadat u de gasaansluiting van uw product tot stand hebt gebracht. Zorg ervoor dat

er geen gaslekken zijn. Gebruik het product niet als er een gaslek is.



1.7 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast. Sluit de hoofdgaskraan.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.

- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.
- U mag de bovenste deur niet sluiten voor de kookzones zijn afgekoeld. Zo niet kan de de afdekking barsten en letsels veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te ra-

1.9 Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk "**Het gebruik van de accessoires**" voor meer gedetailleerde informatie

- Sluit de oven deur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.



1.10 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.

- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.

- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale tempe-

ratuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.

- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Als u een grill wilt gebruiken om te bakken, moet u een lade op het onderste rek plaatsen. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onder-

delen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- Plaats het keukengerei in het midden van de kookplaat. Let erop dat het vuur in de kookplaat met het keukengerei niet overstromt over de zijkant van het keukengerei.



1.11 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

- Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, schuursponsjes, staalwol of bleekmiddel om het glas van de deur en de bo-

venzijde van de oven te reinigen (indien aanwezig). Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Mili-

euwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de cor-

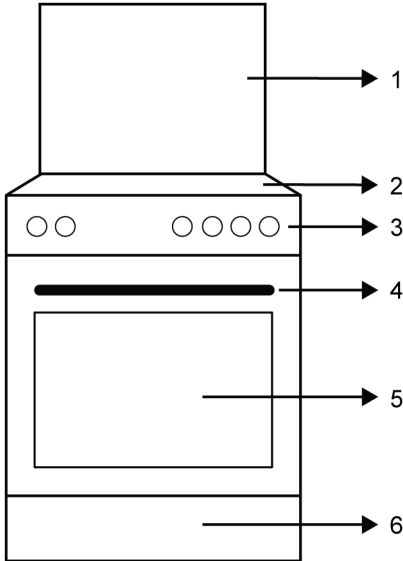
rechte afmetingen voor uw maaltijden.
Containers met een incorrecte afmeting
verbruik meer energie dan noodzakelijk.

- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

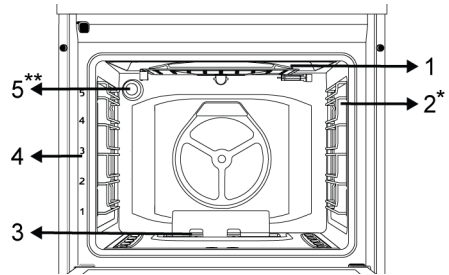
In dit gedeelte vindt u het overzicht en de basistoepassingen van het bedieningspaneel van het product. Afhankelijk van het type product kunnen er verschillen zijn in afbeeldingen en sommige kenmerken.

3.1 Inleiding van het product



- 1 Deksel
- 2 Fornois
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Handvat
- 5 Deur
- 6 Onderste deel

3.1.1 Kookeenheid

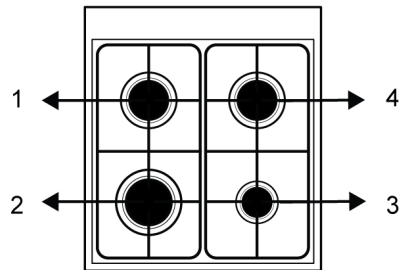


- 1 Gasgrillbrander
- 2 Draadroosters *
- 3 Gasovenbrander
- 4 Legplank posities
- 5 Lamp **

* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

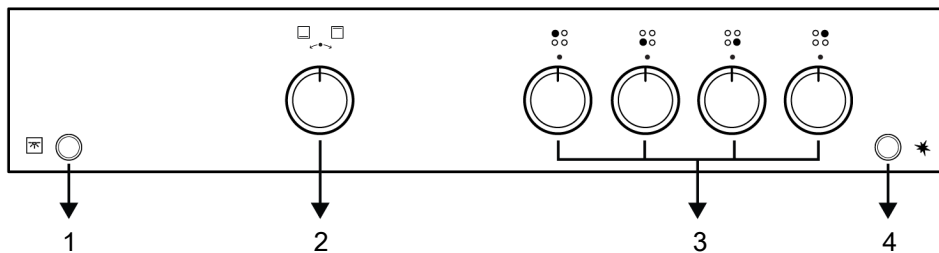
* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

3.1.2 Kookplaatgedeelte



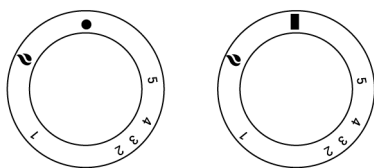
- 1 Links achteraan - Normale brander
- 2 Links vooraan - Snelle brander
- 3 Rechts vooraan - Secundaire brander
- 4 Rechts achteraan - Normale brander

3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron



- 1 Lampknop
2 Oven bedieningsknop
3 Kookplaat bedieningsknoppen
4 Ontstekingsknop

Oven bedieningsknop



- | Uit-positie
- 1-5 Ovengasniveaus
- 🔥 Gasgrill

U kunt uw oven bedienen met de ovenbedieningsknop. In de uit-stand (boven) wordt er geen gas aan de oven geleverd. Nadat u de ovenbrander hebt aangestoken, kunt u koken door de gasniveaus op de knop aan te passen.

Kookplaat bedieningsknoppen

U kunt uw kookplaat bedienen met de bedieningsknoppen van de kookplaat. Elke knop bedient de betreffende brander. Uit de symbolen op het bedieningspaneel kunt u afleiden welke brander hij bestuurt.

Ontstekingsknop

Het wordt gebruikt om uw oven aan te steken. In geval van stroomuitval werkt de ontstekingsknop niet.

Met deze knop kunt u ook de branders van de kookplaat aansteken.

Lampknop

Met de lampknop kunt u de lamp van uw oven aan- en uitzetten. Bij stroomuitval werken de lamp en de lampknop niet.

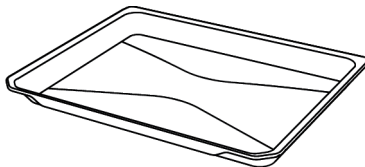
3.3 Productaccessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

i De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

Standaard plaat

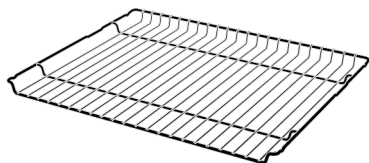
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



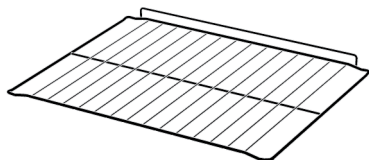
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

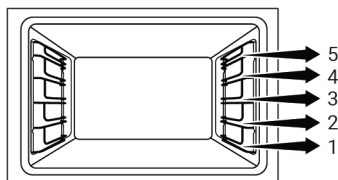


3.4 Het gebruik van de accessoires van het product

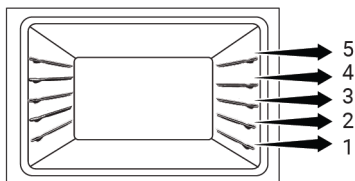
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

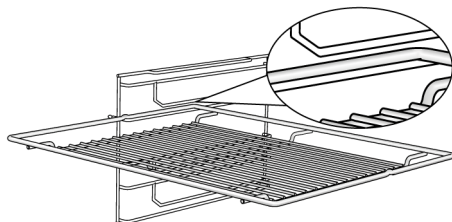


De draadgrill op de kookplanken plaatsen

Op modellen met draadplanken :

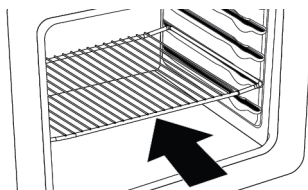
Het is cruciaal om de draadgrill op de juiste manier op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de draadgrill op het stoppunt van de draad-

plank worden bevestigd. Het mag niet over het stoppunt gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

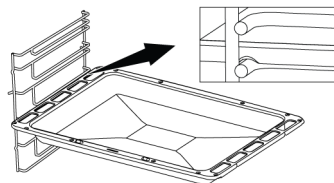
Het is cruciaal om de draadgrill goed op de zijplanken te plaatsen. De draadgrill heeft één richting bij het plaatsen op de plank. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden.



Plaatsen van de bakplaat op de kookplanken

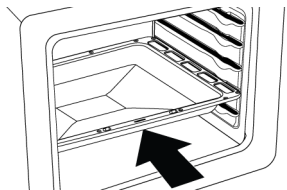
Op modellen met draadplanken :

Het is ook van cruciaal belang om de trays goed op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Terwijl u de lade op de gewenste plank plaatst, moet de kant die is ontworpen om vast te houden zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de bakplaat worden vastgezet op de stopcontact op de draadplank. Het mag niet over de stopcontact gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.

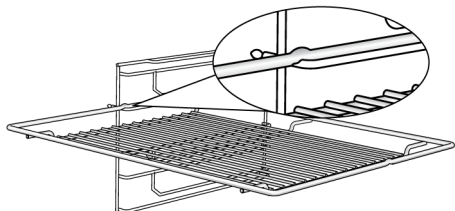


Op modellen zonder draadplanken :

Het is ook cruciaal om de trays goed op de zijplanken te plaatsen. De lade heeft één richting bij het plaatsen op de plank. Terwijl u de lade op de gewenste plank plaatst, moet de kant die is ontworpen om vast te houden zich aan de voorkant bevinden.

**Stopfunctie van de draadgrill - Op modellen met draadplanken**

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat de draadgrill uit de draadplank kantelt. Met deze functie haal je gemakkelijk en veilig je eten tevoorschijn. Terwijl u de draadgrill verwijdert, kunt u deze naar voren trekken totdat deze het stoppunt bereikt. U moet dit punt overslaan om het volledig te verwijderen.



3.5 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	850 /600 /600
Spanning/Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Totaal gasverbruik (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Oventype	Gasoven + Gasgrill

Kookzones

Links vooraan	Snelle brander
Stroom	2,9 kW (211 g/u - G30)

Rechts vooraan	Secundaire brander
Stroom	1,0 kW (73 g/u - G30)

Links achteraan	Normale brander
Stroom	2,0 kW (145 g/u - G30)

Rechts achteraan	Normale brander
Stroom	2,0 kW (145 g/u - G30)

Gastype / druk waarop het product is ingesteld:


G20/G25 20/25 mbar
G20 20 mbar


Categorie van gasproduct


Cat II 2E+3+
Cat II 2H3+
Cat I 2H

Gastypen / drukken waarop het product kan worden omgezet:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

 De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

 De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

 De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Landgascategorieën/types/druk

In de onderstaande tabel vindt u het gastype, de druk en de gascategorie die kan worden gebruikt voor het land waar het product zal worden geïnstalleerd.

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektorbord

Tabellen nedenfor giver injektorværdier for alle gastyper af brændbart materiale til gaskonvertering. Du kan nå dine injektorværdier ved at se på den tekniske tabel for de gastyper, du kan konvertere i henhold til dit brændstof og land. Injektorer følger muligvis ikke med dit produkt. Du kan få det fra autoriserede tjenester eller fra det sted, hvor du købte produktet.

Kookzones									
Stroom	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gasoven									
Stroom	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gasgrill									
Stroom	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

4 Installatie

Algemene waarschuwingen

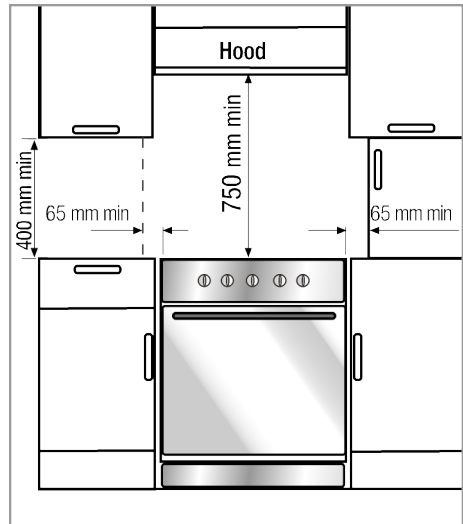
- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat. Laat het niet installeren als het apparaat beschadigd is. Beschadigde producten brengen risico 's met zich mee voor uw veiligheid.

4.1 Juiste plaats voor installatie

- Plaats het product op een harde ondergrond vanwege de luchtkanalen onder het product. Het mag niet op een voetstuk of een voetstuk worden geplaatst. De voeten van het product mogen niet onderdompelen op zachte oppervlakken, bijv. tapijt, enz.
- De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen, plus het extra gewicht van kookgerei en bakgerei en voedsel.
- Dit product is een apparaat van klasse 1 volgens EN 30-1-1-norm. Het kan naast de keukenwanden, keukenmeubilair of elk ander product in elke dimensie van

achteren en één rand worden geplaatst. Het keukenmeubilair of de apparatuur aan de andere kant mag alleen van dezelfde grootte of kleiner zijn.

- Het kan worden gebruikt met kasten aan weerszijden, maar om een minimale afstand van 400 mm boven het kookplaatniveau te hebben, moet er een zijspeling van 65 mm zijn tussen het apparaat en elke muur, scheidingswand of hoge kast.

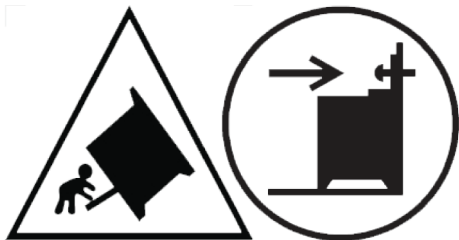


- Het kan ook in een vrijstaande positie worden gebruikt. Houd een minimale afstand van 750 mm boven het oppervlak van de kookplaat.
- Als er een afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd, raadpleeg dan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap met betrekking tot de installatiehoogte (min. 650 mm).
- Alle keukenmeubelen naast het apparaat moeten hittebestendig zijn (min. 100 °C).

Veiligheidsketen

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalancering met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

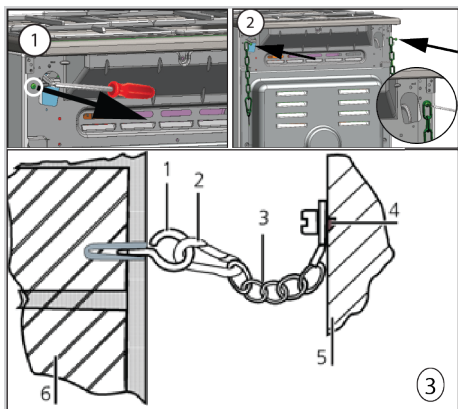
Waarschuwing - Kiegevaar!



Waarschuwing: Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

Als uw product 2 veiligheidskettingen heeft;

Bevestig de haak (1) met behulp van een juiste pen aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) met de haak via het vergrendelingsmechanisme (2).

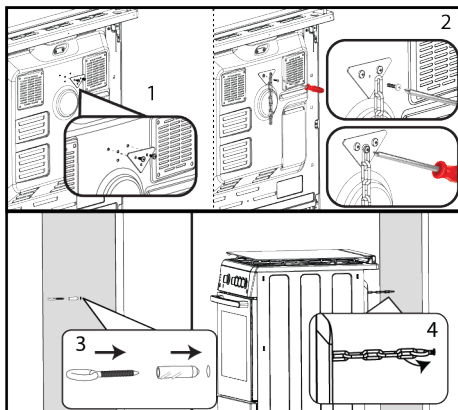


- 1 Haak
- 2 Vergrendelingsmechanisme
- 3 Veiligheidsketen
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterkant van het product
- 5 Achterzijde van het product
- 6 Keukenwand

Als uw product 1 veiligheidskettingen heeft;

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalanceren met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

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



i De stabiliteitsketting moet zo kort mogelijk zijn om te voorkomen dat de oven naar voren kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven kantelt. Stabiliteitsketting is ontworpen voor fornuizen zonder beugelsleuf.

Ruimteventilatie

Alle kamers hebben een open raam nodig, of gelijkwaardig, en sommige kamers hebben ook een permanente ontluftung nodig. De verbrandingslucht wordt uit de ruimte lucht gehaald en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de ruimte uitgestoten. Goede ventilatie is essentieel voor een veilige werking van uw apparaat.

Kamers met deuren en/of ramen die direct openen naar de buitenomgeving

De deuren en/of ramen die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen, moeten een totale ventilatieopening hebben van de afmetingen die in de onderstaande tabel zijn gespecificeerd en die is gebaseerd op het totale gasvermogen van het apparaat (het totale gasverbruik van het apparaat wordt weergegeven in de tabel met technische specificaties van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of ramen geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals gespecificeerd in de onderstaande tabel, dan moet er zeker een extra vaste ventilatieopening in de kamer zijn om ervoor te zorgen dat de totale mini-

male ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat worden bereikt. De vaste ventilatieopening kan openingen bevatten voor bestaande luchtstenen, de openingsafmeting van de afzuigkap, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	Min. ventilatieopening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Kamers die geen openslaande deuren en/of ramen hebben die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen

Als de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd geen deur en/of een raam heeft dat rechtstreeks opent naar de externe omgeving, moeten andere producten worden gezocht die zeker een vaste niet-verstelbare en niet-afsluitbare ventilatieopening bieden die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningseisen voor het totale gasverbruik van het apparaat zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook de toepasselijke bouwvoorschriften moeten worden opgevolgd.

Wanneer een kamer of interne ruimte meer dan één gastoestel bevat, moet er een extra ventilatiegebied worden voorzien bovenop de vereiste in de bovenstaande tabel. De grootte van het extra ventilatiegebied moet geschikt zijn voor de voorschriften van andere gastoestellen.

Er moet ook een minimale speling van 10 mm zijn aan de onderrand van de deur die opent naar de binnenomgeving in de kamer waar het apparaat is geïnstalleerd. U moet ervoor zorgen dat items zoals tapijten en

andere vloerbedekkingen enz. geen invloed hebben op de speling wanneer de deur gesloten is.

Het fornuis kan zich bevinden in een keuken, keuken/eetkamer of een zit-slaapkamer, maar niet in een kamer met een bad of een douche. Het fornuis mag niet worden geïnstalleerd in een bed-zitkamer van minder dan 20 m³.

Installeer dit apparaat niet in een kamer onder het maaiveld tenzij het aan ten minste één kant open is tot het maaiveld.

4.2 Elektrische aansluiting

⚠ Algemene waarschuwingen

- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!

- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het typeplaatje wordt gezien wanneer de deur of het onderste deksel van het apparaat wordt geopend of het bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het type apparaat.
- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.
- Het product kan alleen op het gastoevoersysteem worden aangesloten door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die worden uitgevoerd door onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwalificeerde persoon of technicus.
- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de gastoevoer loskoppelen. Er bestaat explosiegevaar!
- Als u uw product later met een ander type gas moet gebruiken, moet u de geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus raadplegen voor de bijbehorende conversieprocedure.
- Zorg ervoor dat de gasaansluiting na elk gebruik goed wordt gecontroleerd op dichtheid. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van gaslekkage die kan optreden als gevolg van gasaansluiting of conversie door onbevoegde/niet-gelicentieerde personen.

Als uw apparaat een snoer en stekker heeft:

Voer de elektrische aansluiting van uw apparaat uit door deze aan te sluiten op een geaard stopcontact.

4.3 Gas aansluiting

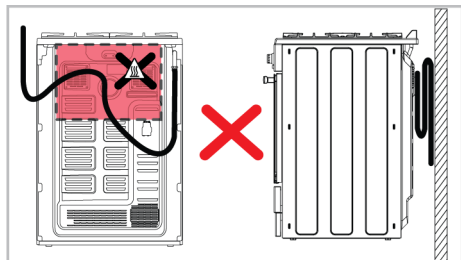
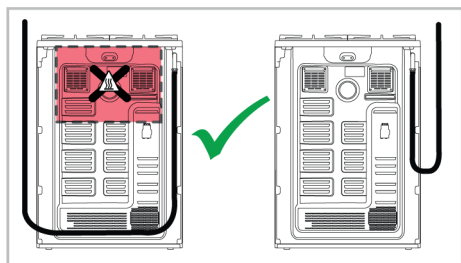
Algemene waarschuwingen

- Er bestaat explosiegevaar, er kan brand en vergiftiging optreden als de installatie, reparatie of aansluiting wordt uitgevoerd door een onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwalificeerde persoon of technicus.
- Voordat u het product plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lokale distributieomstandigheden (gassoort en druk) en of de gasinstelling van het product aan deze voorwaarden voldoet. De gasaanpassingsvoorwaarden en -waarden van het product bevinden zich op de etiketten (of het type-etiket).
- Als uw landcode niet op het etiket staat, volgt u de lokale technische instructies voor uw land voor gasaansluiting en conversie.
- Als u de aansluiting niet volgens de onderstaande instructies maakt, bestaat het risico op gaslekkage en brand. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.
- Gas aansluiting mag alleen worden gemaakt door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Zorg ervoor dat de gas slang die in de gas aansluiting moet worden gebruikt, voldoet aan de lokale gasnormen.
- De flexibele gas slang moet zo worden aangesloten dat deze niet in contact komt met de bewegende delen en hete oppervlakken (zie onderstaande afbeeldingen) eromheen en niet bekneld raakt wanneer de bewegende delen bewegen. (bijv. laden). Bovendien mag het niet in ruimtes worden geplaatst waar het kan worden geperst.

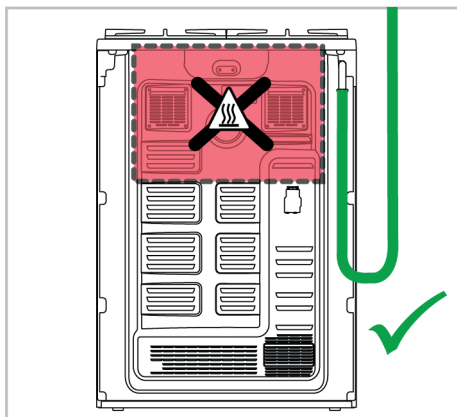
- Verplaatst het product waarvan de gasaansluiting compleet is niet. Als het wordt verplaatst, kan er een risico op gaslekage zijn.
- Voor gasaansluiting en conversie moet een sleutel worden gebruikt.

Kiezen van de gasaansluitzijde

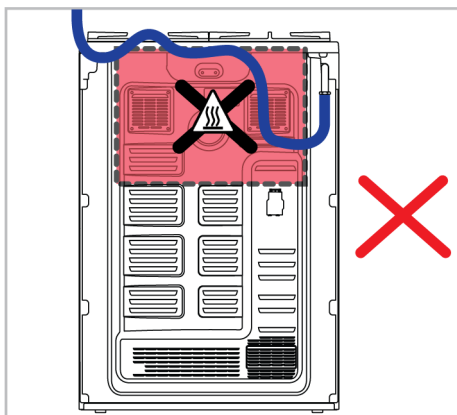
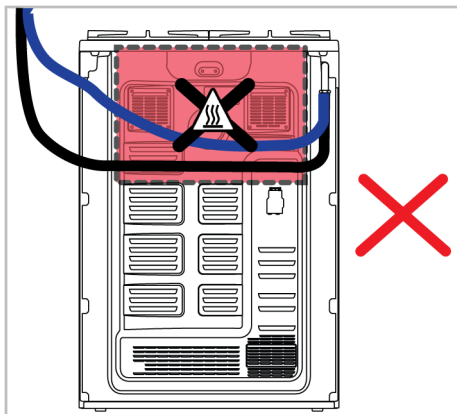
- De gas slang moet worden aangesloten door groothoekbochten te maken tegen de mogelijkheid van breken en vouwen tijdens de verbinding.
- De gas slang mag niet worden geplet, gevouwen, beknelde, aangeraakt door scherpe hoeken of in contact komen met hete delen van het product en kookgerei op het product. Er bestaat explosiegevaar door schade aan de gas slang!
- De gas slang mag niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van 70 C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.

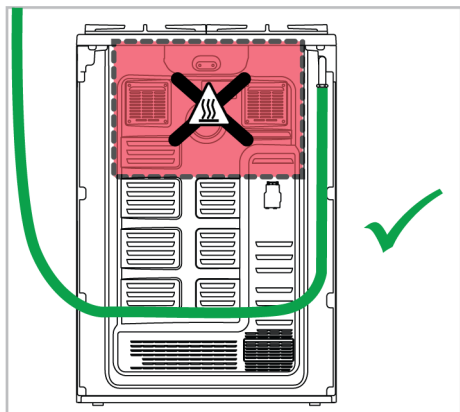


- Zorg er vóór de gasaansluiting voor dat de gastoevoer en de gasslanguitlaat van het product dat op het gas moet worden aangesloten zich aan dezelfde kant bevinden.



- Als de gasslanguitlaat en de gastoevoer niet aan dezelfde kant staan, zorg er dan voor dat de slang niet door het hete gebied gaat wanneer u deze aansluit.





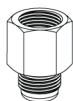
Onderdelen voor gasaansluiting

De visuele onderdelen en gereedschappen, die nodig kunnen zijn voor de gasaansluiting, worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven. De te gebruiken onderdelen van de gasaansluitingen kunnen variëren afhankelijk van het gastype en de nationale voorschriften.

Lekafdichting:



Aansluitstuk EN 10226 R1/2" :



Aansluitstuk voor vloeibaar gas (G30,G31) :



Aansluitstuk gasuitlaat:



Blinde stekker :

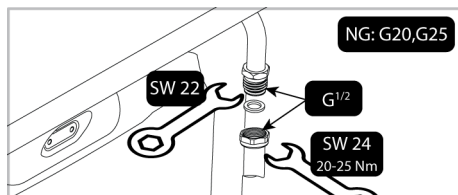


Maken van de gasaansluiting - NG

- Aardgasinstallatie moet op passende wijze worden voorbereid voor de montage voordat het product wordt geïnstalleerd. Er moet een aardgasklep zijn bij de uitlaat van het gassysteem om op het product te worden aangesloten.
- Zorg ervoor dat de aardgasklep goed toegankelijk is.
- Sluit uw product aan op het aardgassysteem in uw huis met een flexibele gasleiding die voldoet aan de lokale normen.
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.
- De gastoevoer moet worden aangesloten via een gasleiding of een veiligheidsgasleiding met schroefdraadfittingen aan beide uiteinden.

EN ISO 228 G1/2" type aansluiting

1. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgasleiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
2. Bevestig het gasaansluitstuk aan het apparaat met behulp van een steeksleutel van 22 mm en plaats het aansluitstuk in het aansluitstuk met behulp van een steeksleutel van 24 mm.

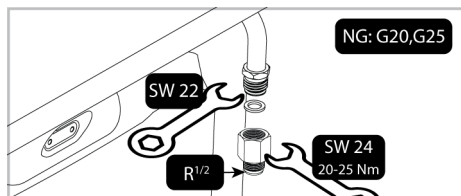


3. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

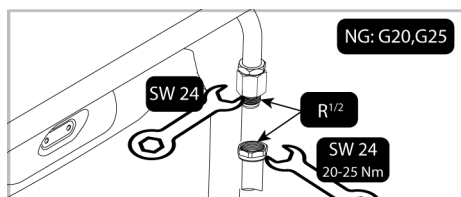
EN 10226 R1/2" type aansluiting

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk en zorg ervoor dat de afdichting goed vastzit.

2. Terwijl u de gasaansluitingsuitlaat van het product vasthoudt met een 22-sleutel, sluit u het verbindingsstuk met een 24-sleutel aan op de gasuitlaat van het product en draait u het stevig vast.



3. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgaslang/-leiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
4. Sluit het schroefdraadgedeelte van de veiligheidsgaslang/-leiding aan op de interconnector met de steeksleutel van 24 mm en draai deze stevig vast, waarbij u de interconnector op zijn plaats houdt met de steeksleutel van 24 mm.



5. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

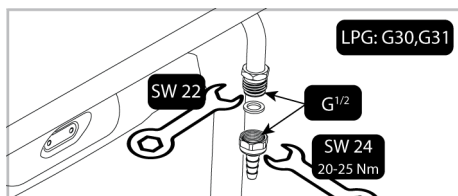
Het maken van de gasaansluiting - LPG

- Uw product moet zo worden aangesloten dat het zich dicht bij de gasaansluiting bevindt om gaslekage te voorkomen.
- Voordat u uw gasaansluiting maakt, moet u zorgen voor een plastic gaslang en een geschikte montageklem. De binnendiameter van de kunststof gaslang moet 10 mm zijn en de lengte mag niet langer zijn dan 150 cm. De kunststof slang moet lek dicht en controleerbaar zijn.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op goede werking. Regelaar, slang en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.

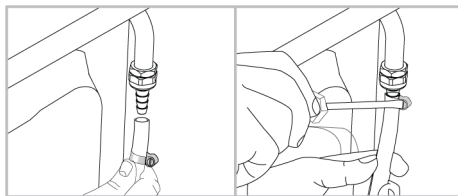
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.
- De gasaansluiting dient te geschieden via een gaslang of een vaste aansluiting.

Aansluiting met geklemde (schroefdraadloze) gaslang

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk voor vloeibaar gas en zorg ervoor dat de afdichting correct is geplaatst.
2. Bevestig de uitlaat van de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 22 mm, sluit het verbindingsstuk aan op de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 24 mm en draai het stevig vast.



3. Monteer de montageklem aan één uiteinde van de gaslang. Verzacht het uiteinde van de gaslang waaraan u de klem hebt bevestigd door deze gedurende één minuut in kokend water te plaatsen.
4. Steek de verzachte gaslang helemaal in het aansluitstuk. Draai de klem stevig vast met een schroevendraaier.



5. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Zorg ervoor dat de gastoevoer open is. Bereid zeep-

schuim voor en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor gaslekkegcontrole.

- Het zeepgedeelte schuimt als er een gaslekkeg is. Inspecteer in dit geval nogmaals de gasaansluiting.
- In plaats van zeep kun je in de handel verkrijgbare sprays gebruiken voor gaslekkegecontrole.
- Als er een gaslek is, sluit dan de gastoevoer af en ventileer de ruimte.
- Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de gaslekkeg te beheersen.

Voor België aansluiting op gas

Aansluiting op gas

Voorzorgsmaatregelen:

De wanden naast het apparaat moeten van hittebestendig materiaal zijn of hiermee zijn bedekt.

Verluchting

Gasverbranding verbruikt zuurstof. Daarom moet de lucht voortdurend worden ververst en moeten de verbrande gassen worden afgevoerd. De luchttoevoer moet minstens 2m³ per kW per uur zijn.

België:

België:

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken uitsluitend bestemd voor de aansluiting van losse huishoudelijke kooktoestellen gevoed door aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend flexibele aansluitstukken gemaakt van goedgekeurd elastomeer, te herkennen aan de markering "AGB/BGV".

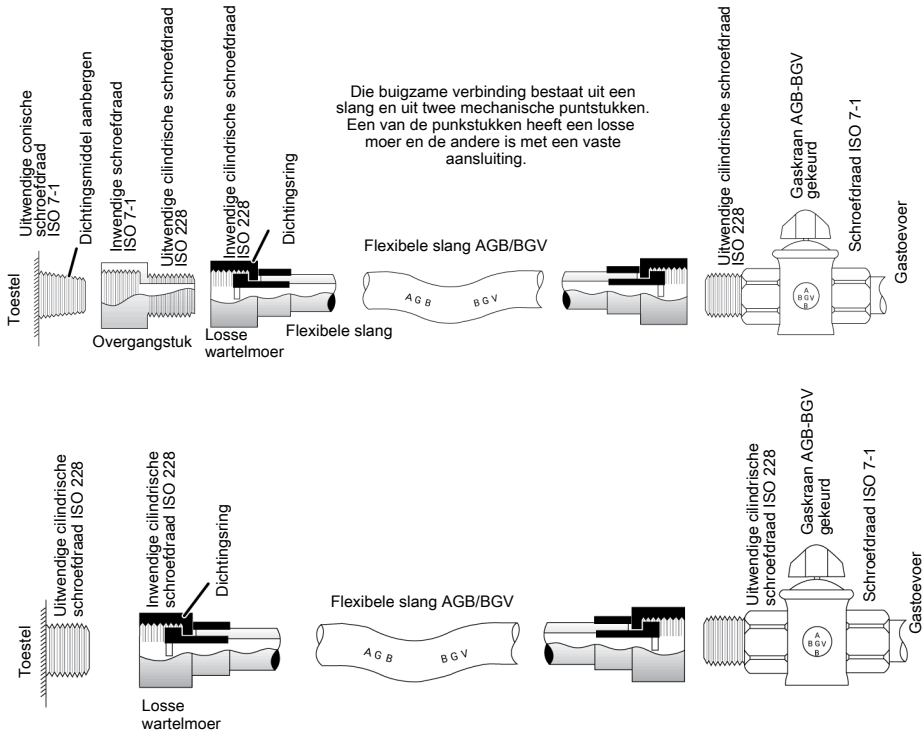
Twee generaties elastomeren flexibele aansluitstukken

De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer. De elastomeren flexibele aansluitstukken van de nieuwe generatie zijn aan weerszijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van het apparaat, moet het flexibele aansluitstuk volgens de norm worden vervangen door een nieuw flexibel aansluitstuk van de nieuwe generatie.

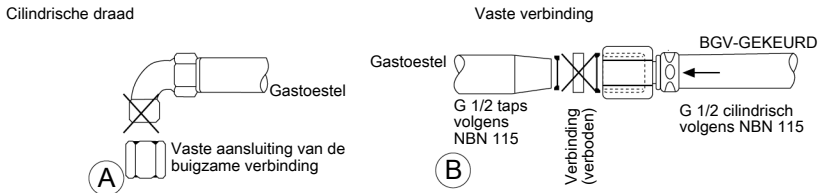
Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1. Deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg de volgende stappen bij de montage:

1. Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
2. Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
3. Controleer of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van het elastomeren flexibele aansluitstuk zit
4. Schroef het elastomeren flexibele aansluitstuk (nieuwe generatie) aan weerszijden handmatig vast
5. Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
6. Open de kraan en controleer met zeepwater en een borstel of er geen lekken in de verbindingen zijn (te herkennen aan zeepbellen). Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg stap 3, 4, 5 en 6 zoals hierboven beschreven.

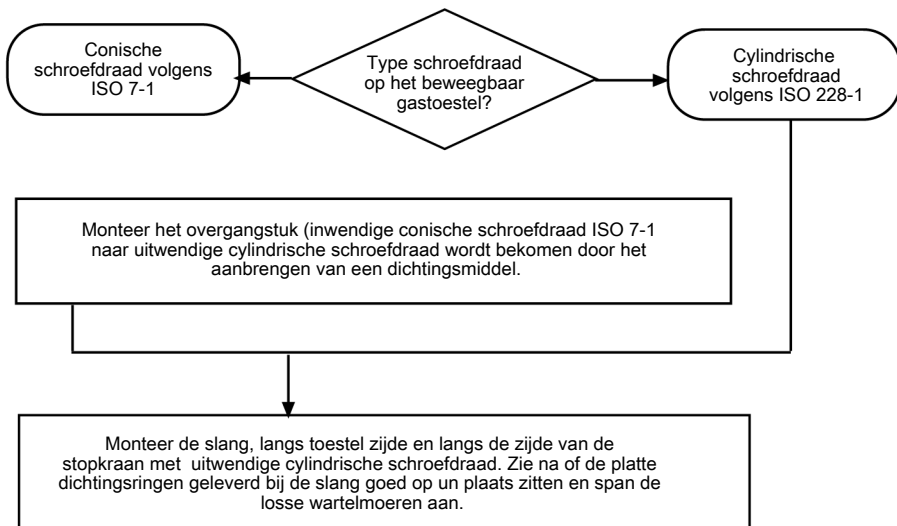


Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vizen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product. (zie INFOGAZ nr. 4/1982)



De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderzijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

Montage Op grond van het type schroefdraad dat wordt gebruikt voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 - montageschema

De aansluiting op butaan/propana: I3, butaan (28-30 mbar), propaan (37 mbar) moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De aansluiting gebeurt door de moer en de butaanadapter aan te sluiten op de losse wartelmoer.

Voorzorgsmaatregelen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat deze niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. De slang moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal de buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met hete oppervlaktes, moet afgeschermd worden van de zon en UV-stralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

Periodieke controle en vervanging

Minstens één keer per jaar moet gecontroleerd worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang moet uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum worden vervangen.

4.4 Plaatsen van het product

1. Duw het product naar de keukenmuur.

2. Bevestig de veiligheidsketting die u op het product hebt aangesloten aan de muur.

3. Pas de poten van de oven aan

De poten van de oven afstellen

Trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat kookvaten bewegen. Deze gevaarlijke situatie kan worden vermeden als het product waterpas en uitgebalanceerd is.

Voor uw eigen veiligheid moet u ervoor zorgen dat het product waterpas staat door de vier poten aan de onderkant aan te passen door links of rechts te draaien en waterpas uit te lijnen met de werkblad.

Eincontrole

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.
3. Open gastoevoer.
4. Controleer of de gasaansluitingen goed vastzitten en of er lekkages zijn.
5. Steek de branders aan en controleer het uiterlijk van de vlam.



Vlam moet blauw zijn en een regelmatige vorm hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer dan of de branderkap goed vastzit of reinig de brander.

4.5 Gasconversie

Algemene waarschuwingen

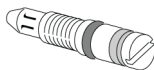
- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de hoofdleiding van het gas loskoppelen. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle gasinjectoren moeten worden vervangen en de brandende aanpassing van de gaskransen moet in een lagere debietpositie worden uitgevoerd om het product geschikt te maken voor gebruik met een ander gas.
- Nadat het gastype is gewijzigd, moet het nieuwe gastype-etiket op de reservezak worden aangebracht op het huidige etiket dat al op de achterwand van het product is aangebracht.
- Het type converteerbaar gas en de gascategorieën van uw product per land worden gegeven in de sectie "Landgascategorieën/types/druk". Bekijk de tabel in deze tabel voor de soorten gas die u in uw omgeving kunt omzetten. U kunt niet converteren naar niet-gespecificeerde gassoorten in deze tabel.
- Reserve-injector geschikt voor het type gas dat u wilt converteren, wordt mogelijk niet bij het product geleverd. U kunt de injectoren verkrijgen bij de geautoriseerde service of op de plaats waar u het product hebt gekocht.
- Injectorwaarden en gassoorten die voor branders moeten worden gebruikt, worden aan het einde van de sectie vermeld. Maak de aansluiting van het om te bouwen gassoort zoals beschreven in het onderdeel gasaansluiting.

Onderdelen voor gasconversie

De beelden van de onderdelen en gereedschappen, kunnen nodig zijn voor de gasconversie, worden hieronder gegeven. Af-

hankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven.

Omloopsproeier:

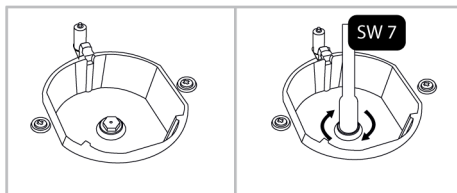


Branderinjector:

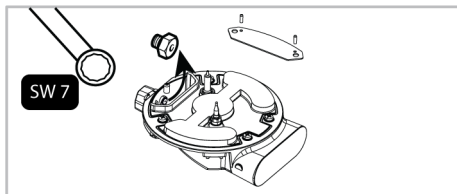


Vervanging van de injector voor de branders

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de uit-positie op het bedieningspaneel.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Verwijder de pansteunen, de dop en de kop van de kookplaatbranders.
4. Verwijder de gasinjectoren door tegen de klok in te draaien. (sleutel 7)



5. Als uw product een wokbrander heeft met een zij-injector, verwijder dan de injector met een steeksleutel nummer 7.



Op sommige kookplaatbranders is de injector bedekt met een metalen stuk. Deze metalen afdekking moet worden verwijderd voor vervanging van de injector.

6. Installeer de nieuwe gasinjectoren. (Aanhaalmoment 4 Nm)
7. Controleer alle aansluitingen om er zeker van te zijn dat ze veilig zijn geïnstalleerd.

i Nieuwe injectoren waarvan de positie op hun verpakings- of injector-tafel is aangegeven, kunnen worden geraadpleegd.

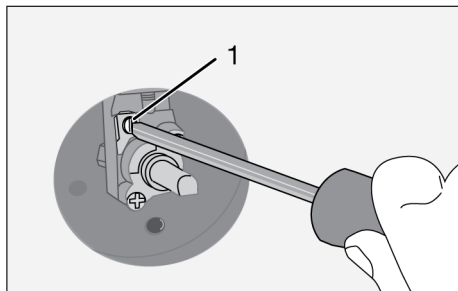
8. U moet controleren op lekkage-injectoren na aansluiting.

i Probeer de kranen van de gasbrander niet te verwijderen, tenzij er sprake is van een abnormale toestand. U moet een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met een licentie bellen als het nodig is om de tikken te wijzigen.

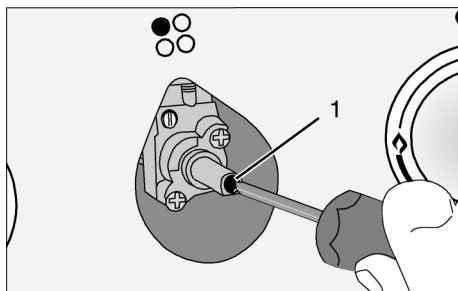
Instelling gereduceerd gasdebiet voor kookplaatkranen

1. Steek de af te stellen brander aan en draai de knop naar de gereduceerde stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste grootte om de stelschroef voor de stroomsnelheid aan te passen.
4. Draai bij LPG (Butaan - Propaan) de schroef met de klok mee. Voor het aardgas moet u de schroef eenmaal tegen de klok in draaien.
 - ⇒ De normale lengte van een rechte vlam in de gereduceerde stand moet 6-7 mm zijn.
5. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie, draait u de schroef met de klok mee. Als het kleiner is, draai dan tegen de klok in.
6. Zet voor de laatste regeling de brander zowel in de hoge als in de gereduceerde stand en controleer of de vlam aan of uit staat.

7. Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw apparaat wordt gebruikt, kan de positie van de stelschroef variëren.



1 Aanpassingsschroef debiet



1 Aanpassingsschroef debiet

Vervanging van de injector voor de grill

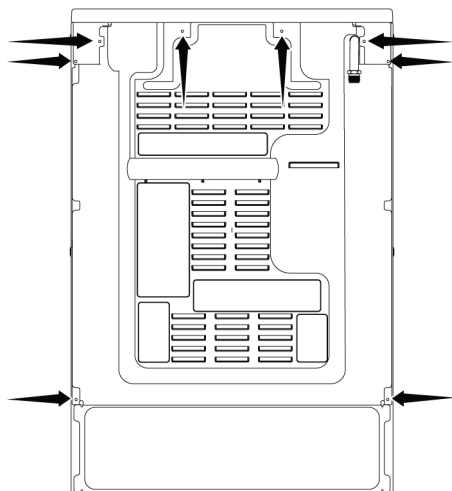
1. Draai alle bedieningsknoppen naar de uit-positie op het bedieningspaneel.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Open de voordeur.
4. Draai de schroef van de grillbrander los.
5. Trek lichtjes aan de grillbrander (1) om deze vrij te tillen met de koppeling(en) aan de achterkant aangesloten.
6. Schroef de injector los door tegen de klok in te draaien.
7. Monteer nieuwe injector.



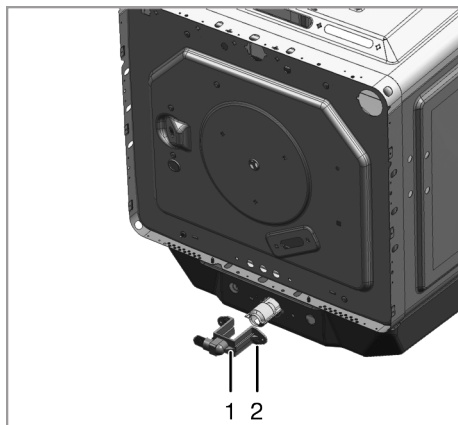
- 1 Grillbrander
- 2 Injectorhouder
- 3 Injector

Vervanging van de injector voor de oven

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de uit-positie op het bedieningspaneel.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Verwijder de onderstaande schroeven op de achterwand.



4. Verwijder de achterwand.
5. Verwijder de 2 schroeven (2) op de injectorhouder (1).



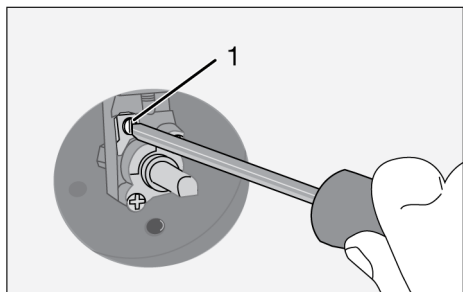
- 1 Injectorhouder
- 2 Schroef

6. Verwijder de injectorhouder.
7. Verwijder de injector in de injectorhouder door deze tegen de klok in te draaien.
8. Installeer de nieuwe gasinjector.

Verminderde debietaanpassing voor de gasoven

Voor de goede werking van de oven is het opnieuw controleren van de bypassafstelling uiterst belangrijk. Om de gebruiker maximale veiligheid te bieden, moeten deze handelingen met zorg worden uitgevoerd.

1. Steek de brander aan die moet worden afgesteld en draai de knop naar de hoge vlamstand.
2. Sluit de ovendeur en wacht 10 tot 15 minuten totdat de oven klaar is voor afstelling.
3. Haal de knop eruit
4. Stel de oven na 15 minuten in op de laagste vlamstand.

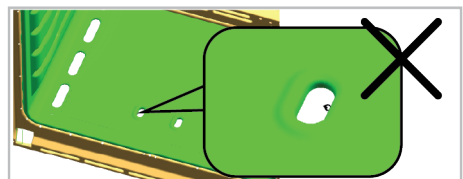


5. Stel de vlamlengte in op 2 tot 3 mm met behulp van de schroef (1) op de ovenkraan. Met de klok mee draaien vermindert de vlam, tegen de klok in draaien verhoogt de vlam.

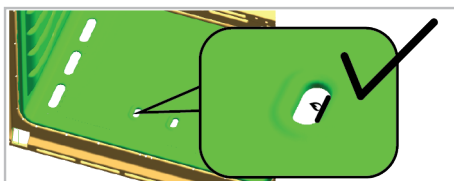
i Als het gasdebiet van de oven niet kan worden ingesteld met de verwijderingsknop, verwijder dan de benodigde ovenonderdelen (bedieningspaneel, branderplaat enz.) en stel vervolgens het gasdebiet van de oven in.

i Als de temperatuur van de oven te hoog stijgt, schakel dan de oven uit en bel de bevoegde dienst om de oventhermostaat te laten repareren.

Stel de vlam in op de optimale lengte zoals weergegeven in onderstaande afbeelding door middel van de schroef 1 op de ovenkraan. Met de klok mee draaien vermindert de vlam, tegen de klok in draaien verhoogt de vlam.



Als de vlam te klein is,
* de oventemperatuur kan te laag zijn, waardoor de kookprestaties nadelig kunnen worden beïnvloed.



Ideale vlamlengte zorgt voor de beste prestaties.



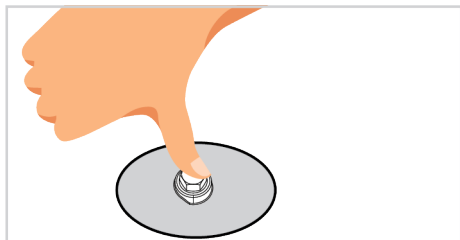
Als de vlam te groot is,
* de oventemperatuur kan te hoog zijn, waardoor de kookprestaties nadelig kunnen worden beïnvloed.

i Nadat de gasvlam is afgesteld, opent en sluit u de deur herhaaldelijk en zorgt u ervoor dat de ovenvlam niet uitgaat.

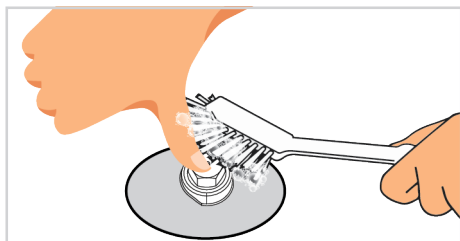
Lekkagecontrole bij de injectoren

Voordat u de conversie op het product uitvoert, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen in de uit-stand staan. Na de juiste ombouw van injectoren dient voor elke injector gaslekkage gecontroleerd te worden.

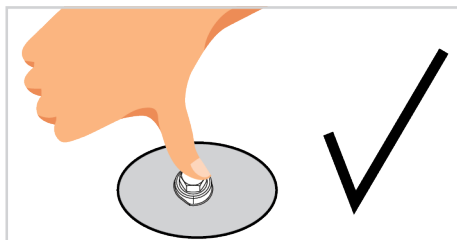
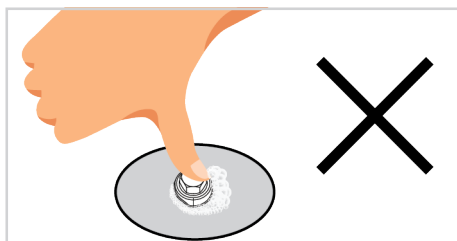
1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, waarbij alle bedieningsknoppen nog steeds in de uit-stand staan.
2. Elk injectorgat wordt geblokkeerd met een vinger die redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende bedieningsknop wordt ingeschakeld en in de ingedrukte positie wordt gehouden om gas de injector te laten bereiken.



3. Breng voorbereid zeepwater aan bij de injectoraansluiting met een kleine borstel. Als er gas lekt bij de injectoraansluiting, zal het zeepwater beginnen te schuimen. Draai in dit geval de injector met een redelijke kracht vast en herhaal het proces van stap 3 opnieuw.



4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas dat op het product is aangebracht onmiddellijk uitschakelen en een geautoriseerde serviceagent of technicus met een licentie bellen. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde service in het product heeft ingegrepen.



5 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

5.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wacht tot de oven is afgekoeld.

5. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

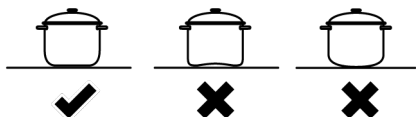
OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

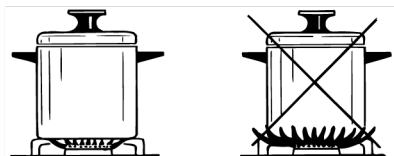
Algemene waarschuwingen

- Plaats potten en pannen zodanig dat de handvaten niet over de branders komen om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.



- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U mag de branders niet ontsteken zonder een pot of een pan op de respectieve brander.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.

- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.
- De grootte van de kookpannen/potten moet overeenstemmen met de grootte van de vlam. Stel de gasvlammen in zodat ze niet van onder de basis van de potten/pannen uitkomen en plaats de potten/pannen op de pothouder om ze te centreren. Gebruik geen grote pannen/potten om meer dan één brander te bedekken.



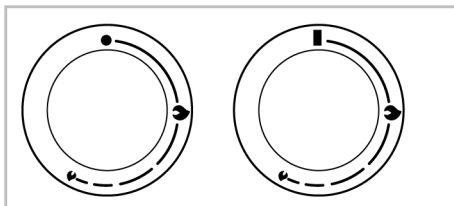
Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookplaat brandertype	Pot diameter - cm
Secundaire brander	12 – 18
Normale brander	18 – 20
Snelle brander - Wokbrander	22 - 24

Gebruik geen potten/pannen die groter zijn dan de vermelde afmetingen. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en knoppen. Als het kookoppervlak van uw product van glas is, zal er bovendien oververhitting optreden op dit oppervlak en zal het product beschadigd raken. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

6.2 Bediening van de kookplaat

Bedieningsknop gasbrander



- ■ Uit-stand
- 🔥 Kleine vlam: Laagste gasvermogen

🔥 Grote vlam: Hoogste gasvermogen

U kunt uw fornuis bedienen met de bedieningsknoppen. Elke knop bedient de bijbehorende brander. U kunt afleiden welke brander bediend wordt uit de symbolen op het bedieningspaneel.

Wanneer uitgeschakeld (bovenste positie), wordt de brander niet gevoed met gas. Nadat u de brander heeft ontstoken, kunt u koken door het gasniveau met de knop in te stellen. Stel de gewenste kookkracht in door de knop uit te lijnen op het betreffende symbool.

De gasbranders ontsteken

- ✓ De gasbranders worden ontstoken met de ontstekingsknoppen.
1. Druk op de branderknop.
 2. Draai de knop met de klok mee naar het grote vlamsymbool terwijl u op de knop drukt.
 3. Druk op de ontstekingsknop en laat hem los. Herhaal de actie tot het gas is ontstoken.
 4. Met de resulterende vonk wordt het gas ontstoken.
 5. Blijf na de eerste ontsteking 3-5 seconden op de knop drukken.
 6. Pas het gewenste vermogensniveau aan.

7 Het gebruik van de oven

7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt

De gasbranders uitschakelen

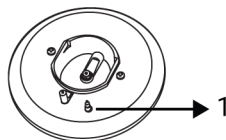
Breng de branderknop naar de uit-stand (bovenkant).



Als de vlammen van de brander per ongeluk worden gedoofd, zet dan de bedieningsknop uit. Probeer de brander tenminste 1 minuut niet opnieuw aan te steken.

Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Als voorzorgsmaatregel tegen uitblazen als gevolg van overlopen over de bovenste branders, gaat een veiligheidsmechanisme werken en wordt het gas onmiddellijk afgesloten.



1 Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Om het veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling te activeren, houdt u de bedieningsknop nog 3-5 seconden ingedrukt nadat u het fornuis hebt ontstoken.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht minimaal 1 minuut voordat je het opnieuw probeert. Er bestaat het risico van gasophoping en explosie!

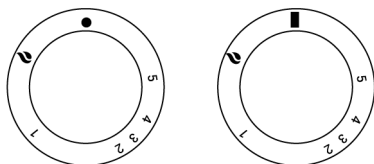
warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.


Oven verlichting

U kunt de verlichting van uw oven inschakelen door de lampknop in te drukken. Duw de lampknop opnieuw in om deze uit te schakelen.

7.2 Het gebruik van de gasoven

Oven bedieningsknop



- ■ Uit-positie
- 1-5 Ovengasniveaus
-  Gasgrill

U kunt uw oven bedienen met de ovenbedieningsknop. In de uit-stand (boven) wordt er geen gas aan de oven geleverd. Nadat u de ovenbrander hebt aangestoken, kunt u koken door de gasniveaus op de knop aan te passen.

Gasniveau	Temperatuur (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Ontstekingsknop

Het wordt gebruikt om uw oven aan te steken. In geval van stroomuitval werkt de ontstekingsknop niet.

Met deze knop kunt u ook de branders van de kookplaat aansteken.

Lampknop

Met de lampknop kunt u de lamp van uw oven aan- en uitzetten. Bij stroomuitval werken de lamp en de lampknop niet.



Het product heeft een veiligheidsventiel. Wanneer de vlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten. Dit voorkomt de ophoping van onverbrand gas.

De gasoven aanzetten

- ✓ De gasoven wordt aangestoken met de ontstekingsknop.
1. Open de ovendeur.
 2. Houd de bedieningsknop van de gasoven ingedrukt en draai hem **tegen de klok in**.
 3. Druk op de ontstekingsknop en laat deze weer los.
 4. Houd de bedieningsknop van de gasoven 3 tot 5 seconden ingedrukt.
 - ⇒ Herhaal de procedure totdat het vrijgekomen gas ontbrandt.
 5. Houd de bedieningsknop van de gasoven nog eens 3 tot 5 seconden ingedrukt.
 6. Selecteer het gewenste bakvermogen/gasstand.

Het gasfornuis uitzetten

Draai de bedieningsknop van de gasoven naar de uit-stand (boven).



Probeer het gas niet langer dan 15 seconden te ontsteken. Als de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt, draai dan de knop dicht en wacht 1 minuut. Ventileer de kamer voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken. Er is risico op gascompressie en explosie!

De gasgrill bedienen

- **Houd de ovendeur open tijdens het grillen. Aangezien de deur open zal zijn tijdens het grillen, kunnen hete oppervlakken brandwonden veroorzaken! Houd kinderen uit de buurt van het product.**
- ✓ De gasgrill wordt aangestoken met de ontstekingsknop.
1. Open de ovendeur.
 2. Houd de knop ingedrukt en draai hem **rechtsom** naar het grillsymbool.
 3. Druk op de startknop en laat hem weer los.

4. Herhaal de procedure totdat het gas ontbrandt.
5. Houd de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt.
6. Zorg ervoor dat de grill aanstaat.

Het gasgrill uitzetten

1. Draai de ovenbedieningsknop naar de uit-stand (boven).



Voedsel dat niet geschikt is om te grillen, vormt een brandgevaar. Grill alleen voedsel dat geschikt is voor intens grillvuur. Plaats voedsel ook niet te ver naar achteren op de grill. Dit is het heetste gebied en vettig voedsel kan vlam vatten.



Er bestaat gevaar voor gascompressie en explosie!
 Probeer het gas niet langer dan 15 seconden te ontsteken. Als de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt, draai dan de knop dicht en wacht 1 minuut. Ventileer de kamer voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken. Er is risico op gascompressie en explosie!

8 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

8.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het re-

cept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.

- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

8.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.

- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Gasniveau	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	4	1	60 ... 70
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	3	1	60 ... 70
Kleine cakes	Muffinpapier op draadgrill **	4	1	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	3	1	40 ... 50
Koekje	Standaard plaat *	2	1	15 ... 20 Gasoven / na 5-7 Gasgrill
Gebak	Standaard plaat *	3	1	40 ... 50
Broodje	Standaard plaat *	3	1	25 ... 35
Volledig brood	Standaard plaat *	3	1	35 ... 45
Lasagne	Standaard plaat *	3	1	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	2	1	40 ... 50 Gasoven / na 5-7 Gasgrill
Pizza	Standaard plaat *	3	1	20 ... 30

Verwarm alle gerechten 10 minuten voor op gasstand 5.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Gasniveau	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	3	2	60 ... 90
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	3	2	100 ... 150
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Standaard plaat *	3	2	70 ... 90
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	2	2	150 ... 200
Vis	Standaard plaat *	3	2	25 ... 40

Verwarm alle gerechten 10 minuten voor op gasstand 5.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Houd de ovendeur open tijdens het grillen. Aangezien de deur open zal zijn tijdens het grillen, kunnen hete oppervlakken brandwonden veroorzaken! Houd kinderen uit de buurt van het product.**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenschaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	25 ... 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	55 ... 65
Lamskotelet	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	20 ... 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	25 ... 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Baktijd (min) (benadering)
Groentengratin	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster *	4	3 ... 5

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.
Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

8.1.4 Test etenswaren

Bereidingstabel voor testmaaltijden

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Gasniveau	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	4	1	40 ... 50
Kleine cakes	Muffinpapier op draadgrill **	3	1	25 ... 35
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	2	1	40 ... 50 Gasoven / na 5-7 Gasgrill

Verwarm alle gerechten 10 minuten voor op gasstand 5.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	4	55 ... 65
Geroosterd brood	Draadrooster *	4	3 ... 5

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.
Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

9 Onderhoud en reiniging

9.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.

- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.

- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.
- Woktype kookplaten die aan hoge temperaturen worden gebruikt, kunnen verkleuren. Dit is normaal.
- Het verplaatsen van keukengerei kan metalen markeringen maken op de pothouders. Schuif de potten en pannen niet over het oppervlak.
- Wanneer de kookplaatdoppen direct in contact komen met het vuur en worden blootgesteld aan hoge temperaturen is een verandering en verlies van kleur na verloop van tijd normaal. Dit veroorzaakt geen problemen tijdens het gebruik van de kookplaat.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.
- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuurspoonje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.

- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kraszend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

9.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

9.3 De kookplaat reinigen

De gasbranders reinigen

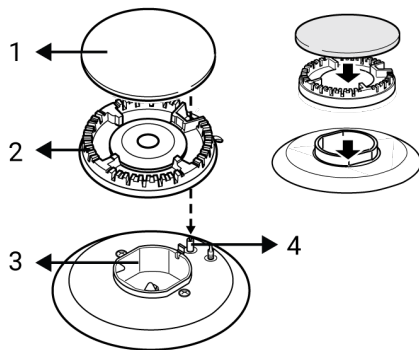
1. Voor u de kookplaat reinigt, moet u de pothouders, branderdoppen en koppen verwijderen van de kookplaat.
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat volgens de aanbevelingen omvat in de algemene reinigingsinformatie naargelang het type oppervlak (email, glas, roestvrij staal, etc.).
3. Reinig de kamer van de brander met een doek ondergedompeld in wasmiddel of met een niet-krassende, zachte borstel. Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven.
4. Reinig de bougies en verwarmingselementen (in modellen met een ontsteking en verwarmingselement) met een goed uitgewrongen doek. Droog daarna met een droge doek. Zorg ervoor dat de bougie en het verwarmingselement volledig droog zijn.
5. Reinig de branderdoppen en -koppen met wasmiddel na elk gebruik en droog ze.
6. Voor hardnekkige vlekken kunt u de branderdoppen en -koppen laten weken in wasmiddel of een zeepsopje gedurende ten minste 15 minuten. Reinig met een niet-metalen en niet-krassende borstel.

7. U kunt de Quick&Shine reinigingsmiddelen gebruiken voor de binnenzijde van de oven en roosters, gebruikt op email oppervlakken en aanbevolen door de geautoriseerde dienst, in het bijzonder voor hardnekkige vlekken op email branderdoppen.
8. Vermijd contact van de branderdoppen met agressieve wasmiddelen zoals reinigingsmiddelen voor de binnenzijde van ovens, ontkalkers tijdens de reiniging want dit kan verkleuringen veroorzaken.
9. Reinig de pothouders met wasmiddel en een niet-krassende, zachte borstel na elk gebruik en droog ze.

10. Als de branderdoppen en pothouders nat worden gebruikt, kunnen er permanente kalkvlekken optreden als resultaat van de warmte. Zorg ervoor dat ze worden gedroogd voor gebruik.
11. Breng de branderkoppen, doppen en pothouders opnieuw aan.
12. Wanneer u de pothouders aanbrengt, moet u ervoor zorgen ze te centreren op de branders. Plaats bij pinmodellen de pinnen op de branderplaat in de pengelieven op de pannenlappen.

De onderdelen van de branders monteren

1. Monteer de onderdelen zoals aangegevoerd in de afbeelding na het reinigen van de branders.
2. Breng de branderkop aan en zorg ervoor dat hij door de bougie van de brander loopt (4). Draai de branderkop naar rechts en links om zeker te zijn dat hij correct is aangebracht in de branderkamer.
3. Plaats de dop van de brander op de kop.



- 1 Branderdop
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Bougie (in modellen met ontsteking)

9.4 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

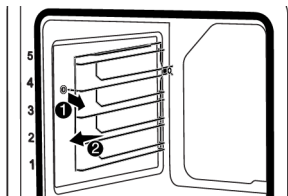
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

9.6 De deur van de oven reinigen

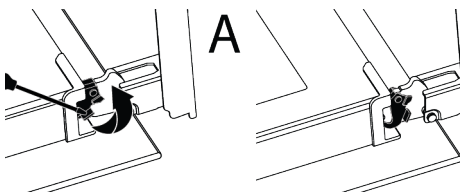
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "**De ovendeur verwijderen**" en "**Het interne glas van de deur verwijderen**". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



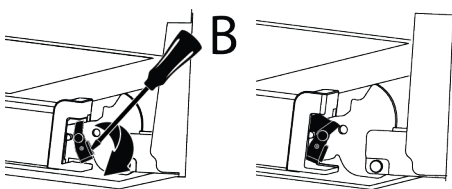
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

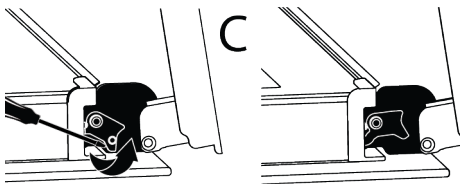
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



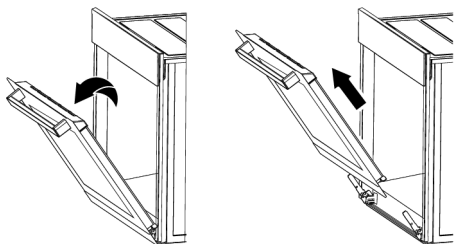
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

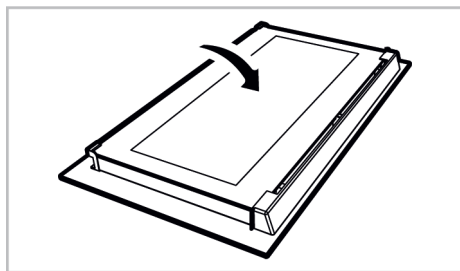


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

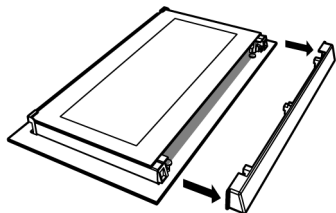
9.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

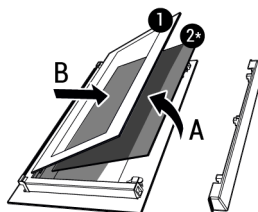
1. Open de ovendeur.



2. Verwijder het plastic onderdeel dat is bevestigd op de bovenste sectie van de voordeur door het naar u toe te trekken.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat 2* interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar voor uw product)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

9.8 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gelicentieerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

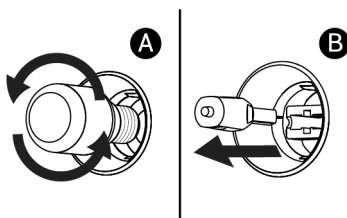
Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwij-

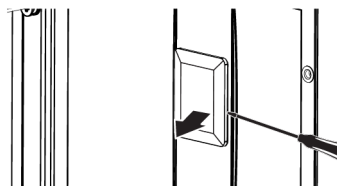
deren zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



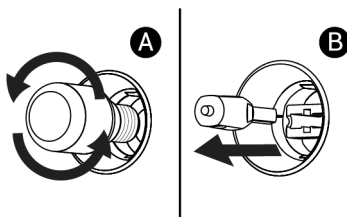
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

10 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Er is geen ontstekingsvonk.

- Er is geen stroom. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringkast.

Er is geen gas.

- Hoofdgasklep is gesloten. >>> Open de gasklep.
- De gasleiding is gebogen. >>> Installeer de gasleiding goed.

Als de grillbrander niet ontsteekt

- De pin op de deur zit vast. >>> Maak de veiligheidsspeld, die zich aan de rechterkant van de oven bevindt, los van de plek waar deze met uw hand is bevestigd.

Het koken duurt te lang.

- De gasdruk is laag. >>> Verhoog het gasniveau.

