

Oven
Elektroherde

BGM 15320 DX

Instruction manual

Blomberg

Please read this user manual first!

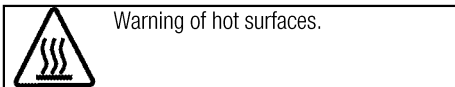
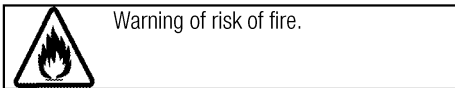
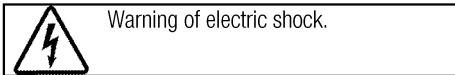
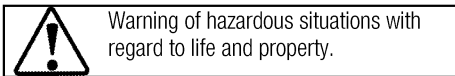
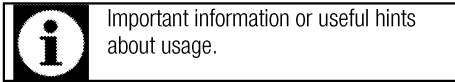
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Blomberg product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas	4
Electrical safety	5
Product safety	6
Intended use	7
Safety for children	8
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11
Injector table	12

3 Installation 13

Before installation	13
Installation and connection	15
Future Transportation	17

4 Preparation 18

Tips for saving energy	18
Initial use	18
Time setting	18
First cleaning of the appliance	19
Initial heating	19

5 How to use the hob 20

General information about cooking	20
Using the hobs	20

6 How to operate the oven 22

General information on baking, roasting and grilling	22
How to operate the electric oven	22
Operating modes	23
Using the oven clock	24
Using the keylock	25
Using the clock as an alarm	25
Cooking times table	26
How to operate the grill	27
Cooking times table for grilling	27

7 Maintenance and care 28

General information	28
Cleaning the hob	28
Cleaning the control panel	28
Cleaning the oven	28
Removing the oven door	28
Removing the door inner glass	29
Replacing the oven lamp	29

8 Troubleshooting 31

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 13*
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the

kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any

electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!

- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- ever touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but

switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .
- Make sure your gas connection is installed as well for not cause the gas leakage.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

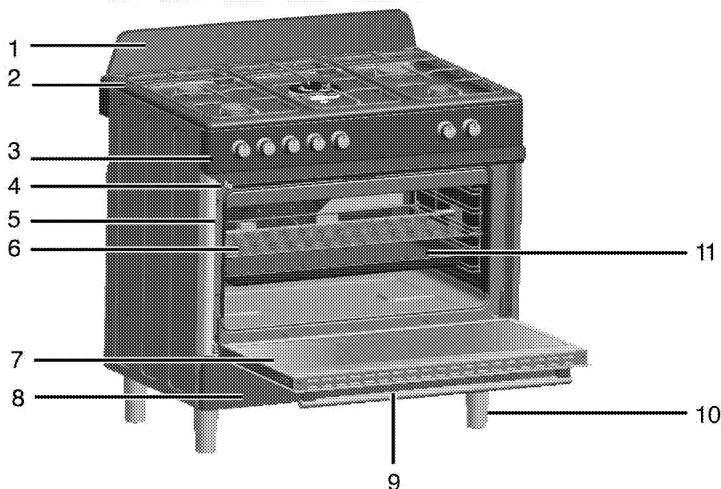
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

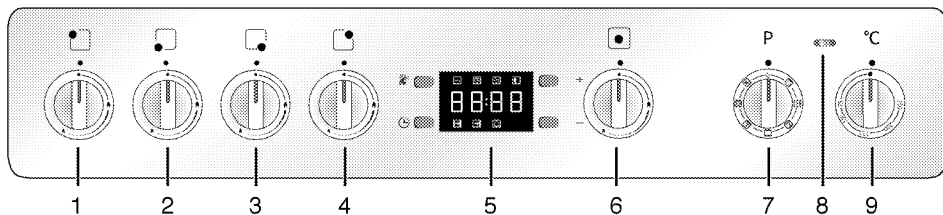
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-----------------|----|------------|
| 1 | Splashback | 7 | Front door |
| 2 | Burner plate | 8 | Lower part |
| 3 | Control panel | 9 | Handle |
| 4 | Grill switch | 10 | Foot |
| 5 | Shelf positions | 11 | Tray |
| 6 | Wire shelf | | |



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Normal burner Rear left |
| 2 | Normal burner Front left |
| 3 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Rapid burner Rear right |
| 5 | Digital timer |
| 6 | Wok burner Middle |
| 7 | Function knob |
| 8 | Thermostat lamp |
| 9 | Thermostat knob |

Package contents

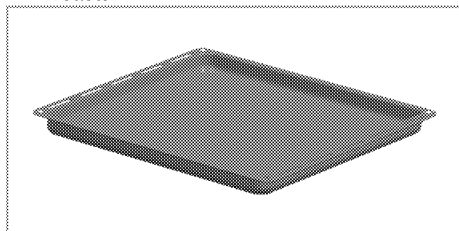


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

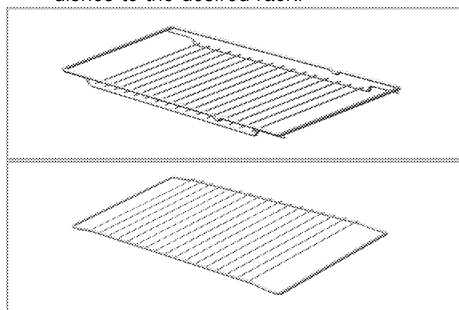
2. Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. Wire Shelf

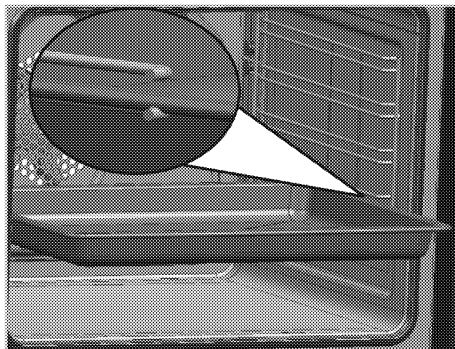
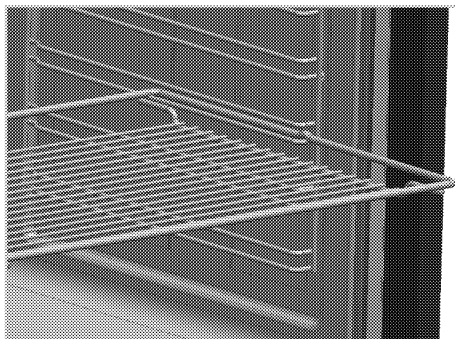
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

Products without telescopic pull-out: With product without a telescopic pull-out, the baking tray and grill are pushed in with their edges between the runners on the side mounts.

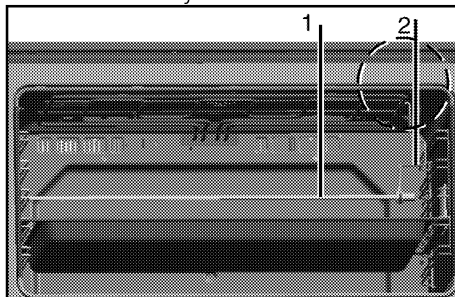
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



5. Rotisserie chicken

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Insert sharp edge of the turn spit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into the turn spit hook on the right side of the oven cavity.

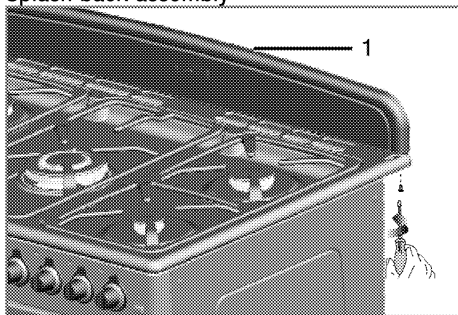


1 Turn spit

2 Turn spit hook

6.

7. Splash back assembly



Position the splash back assembly as indicated.

Secure the splash back assembly to the hob with the nuts and bolts provided. Do not over tighten the bolts in order to avoid any damages to the hob or splash back assembly.

1 Splash back assembly

Remove the splash back assembly from the packaging taking care to retain the two nuts and bolts required for fixing the splash back to the product.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2900 W
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Gas type / pressure	LP G 30/28-30 mbar
Total gas consumption	11.5 kW
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2000 W
Front left	Normal burner
Power	2000 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Rapid burner
Power	2900 W
Middle	Wok burner
Power	3600 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class [#]	C
Inner lamp	230 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Grill power consumption	2500 W

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	2000 W Front left	1000 W Front right	2900 W Rear right	3600 W Middle
Gas type / Gas pressure					
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



DANGER:

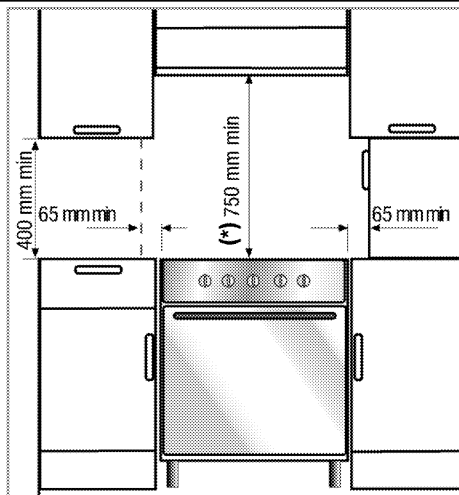
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

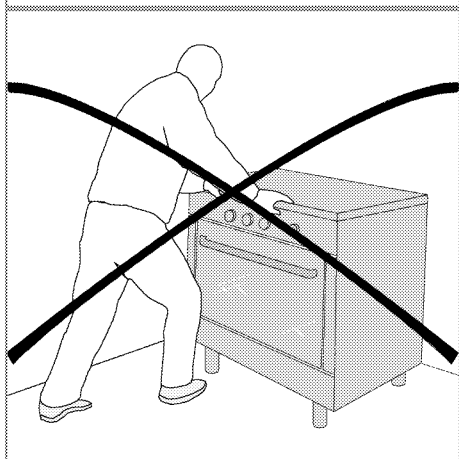
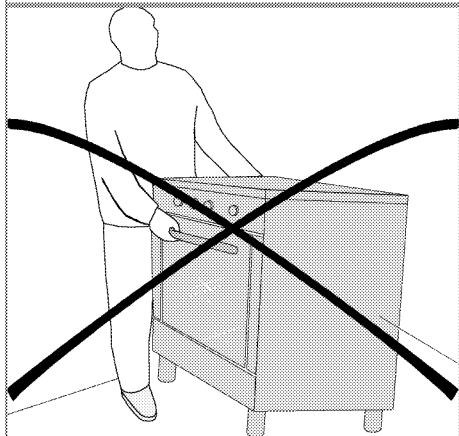
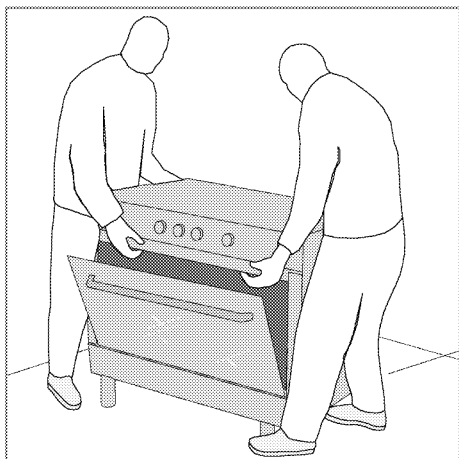
Please note the product is packed without the feet fitted, therefore please ensure the feet are fitted as per the instructions; see *Installation and connection*, page 15 before the appliance is placed in its final position.

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as indicated in the drawing. Open the oven door sufficiently to allow a comfortable and safe grip on the underside of the oven roof avoid causing any damage to the grill element or any internal parts of the oven. Do not move by pulling on the door handle or knobs. Move the appliance a bit at a time until placed in the position required.



- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one**

side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



LP Gas Only

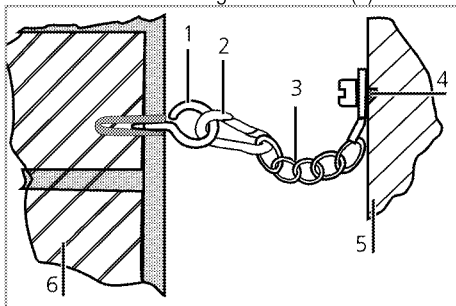
Don't install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install appliances correctly is dangerous and could result in prosecution.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³ /den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

 Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to

using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person.

Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).



Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

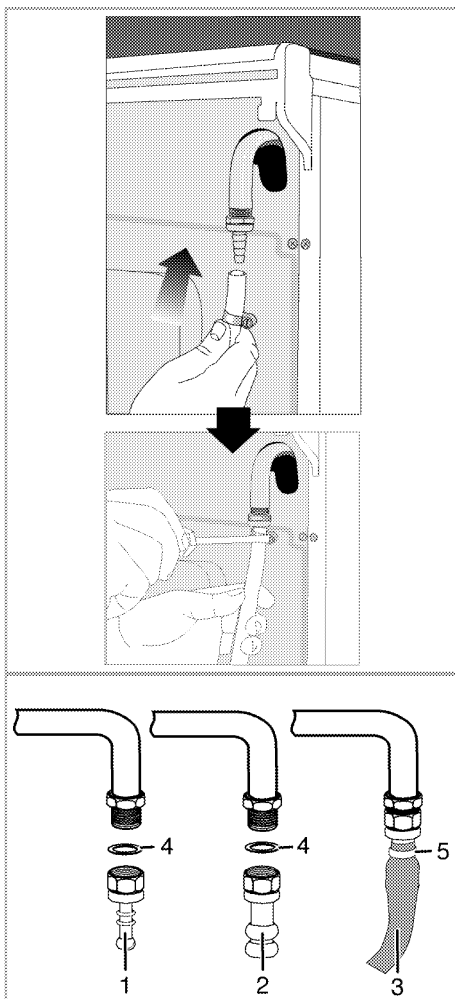
Connecting the gas hose

- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.
- Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.

**DANGER:**

Risk of explosion and suffocation!
Do not keep LPG cylinders in home.

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



- 1 Hose tip-LPG
- 2 Hose tip-NG
- 3 Safety hose
- 4 O-ring (gasket)
- 5 Clamp

Leakage control at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

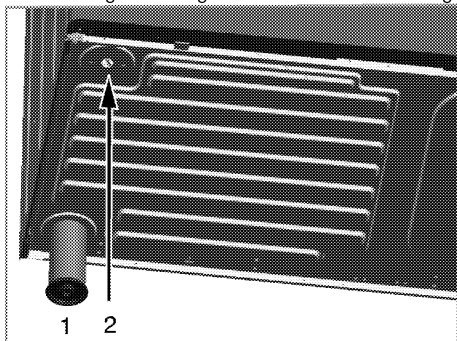


DANGER:

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

- **Adjusting the feet of oven**
4 feet are supplied together with your oven. Each foot must be installed into respective slots located at 4 corners under the oven. Screw the thread of the foot by turning in clockwise.
For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Unbalance of the legs has negative influence on cooking.



- 1 Foot
- 2 Foot slot

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

Time setting

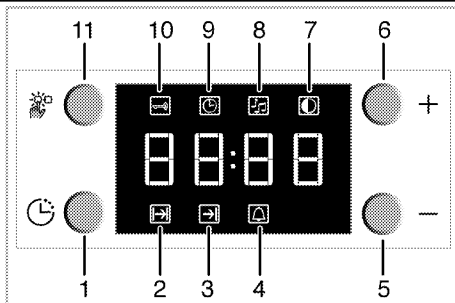


Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.

2. Press '-' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 22*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 22*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 27*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 27*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

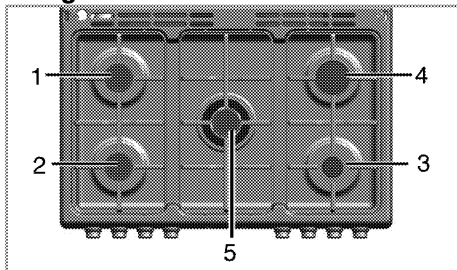
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto

the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 20–22 cm
 - 2 Normal burner 20–22 cm
 - 3 Auxiliary burner 12–14 cm
 - 4 Rapid burner 20–22 cm
 - 5 Wok burner 22–24 cm
- list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

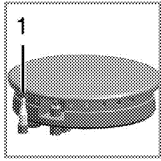
Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
 2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

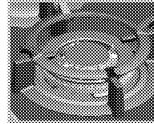
- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.
Wait at least 1 minute before trying again.
There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy. You can use wok burner for regular saucepans as well.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

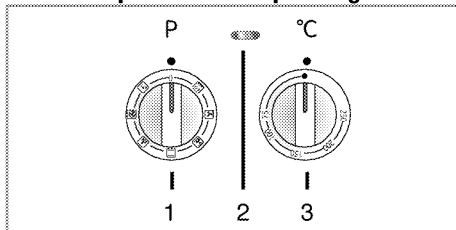
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Select temperature and operating mode

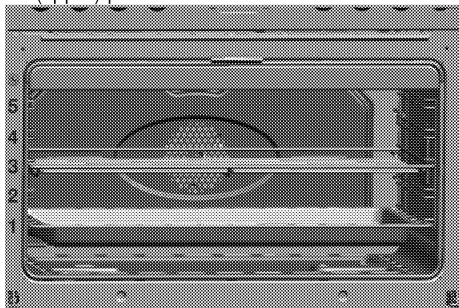


- 1 Function knob
- 2 Thermostat lamp
- 3 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
 2. Set the Function knob to the desired operating mode.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Fan assisted top heating



Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

Fan assisted bottom heating



Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the oven lamp and the fan (in the rear wall) are in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



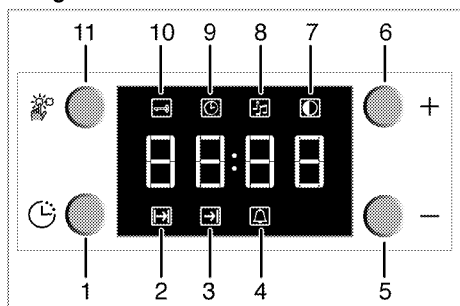
Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

Full grill with turnspit



Full grill and turnspit are in operation. It is suitable for grilling and making rotisserie with large pieces of meat.

Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).

2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.
 - » Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.
3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.
 - » Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.
5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

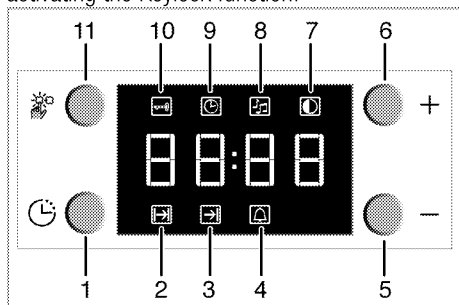
	If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.
---	--

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.



When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).

» **"On"** will appear on the display.

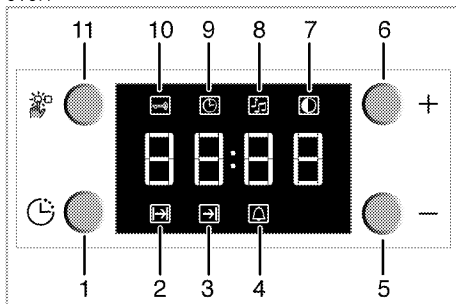
2. Press '-' (5) to deactivate the keylock.

» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.

» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
2. Press and hold the '-' (5) key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).

2. Adjust the desired tone using "+" / "-" (5/6) keys.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		2-3	175	25 ... 35
**Cakes in mould	One level		2-3	180	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		2-3	175	25 ... 35
	2 levels		1-4	175	30 ... 45
**Sponge cake	One level		2-3	200	10 ... 15
	2 levels		1-4	175	20 ... 35
**Cookie	One level		2-3	175	25 ... 35
	2 levels		1-4	170 ... 190	30 ... 45
**Dough pastry	One level		2-3	200	30 ... 45
**Rich pastry	One level		2-3	200	30 ... 40
	2 levels		1-4	200	40 ... 50
**Leaven	One level		2-3	200	35 ... 50
**Lasagna	One level		2-3	200	30 ... 45
**Pizza (thick)	One level		2-3	200 ... 220	15 ... 20
**Pizza (thin)	One level		2-3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		2-3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		2-3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2-3	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		2-3	200	20 ... 30

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

How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



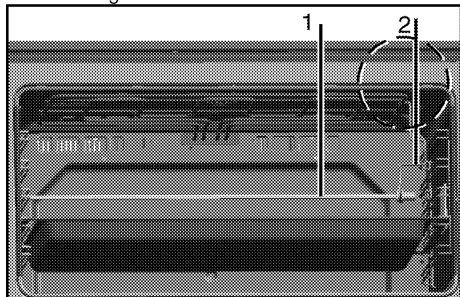
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Turnspit function

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.

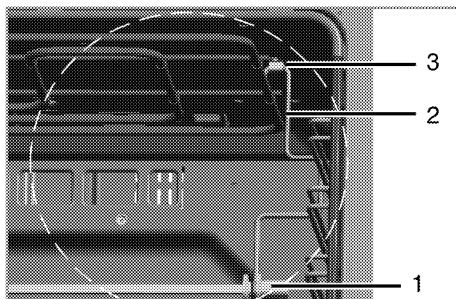


- 1 Turnspit
- 2 Turn spit hook

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	3...4	20...25 min. #
Sliced chicken	3...4	15...20 min.
Lamb chops	3...4	12...15 min.
Roast beef	3...4	15...25 min. #
Veal chops	3...4	15...25 min. #

depending on thickness



- 3 Turnspit slot

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Insert the turn spit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into the turn spit hook (2) on the right side of the oven cavity. Make sure that the turn spit hook is inserted into the turn spit slot (3).
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.



Maximum weight of a chicken or turkey that will be cooked with rotisserie function can not exceed 5 kg.

Cooking times table for grilling

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

Clean oven door

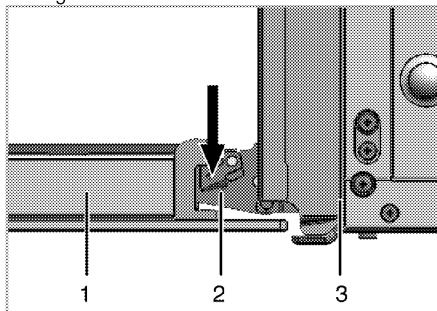
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



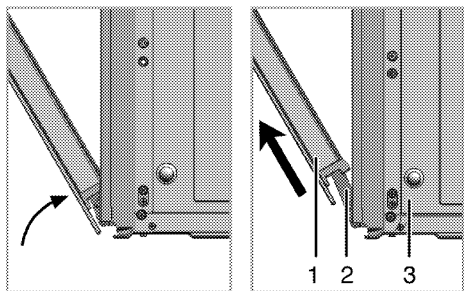
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

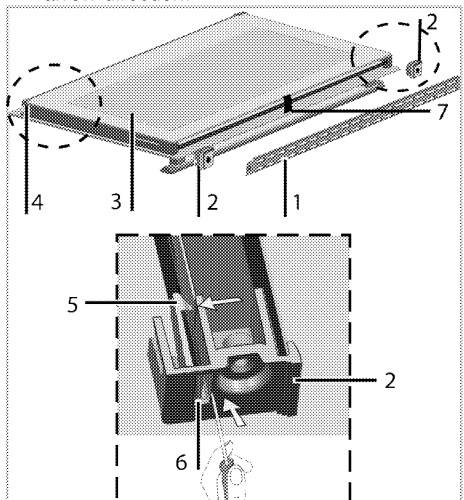


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

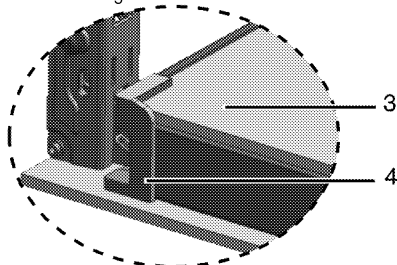
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Remove the metal part (1) by removing the screws that secure it.
3. To remove the plastic holders (2), use a flat metal or plastic, e.g., a knife, slotted screwdriver, to free the fixing foot (5).
4. Push the fixing foot through the window (6) in arrow direction.



- 1 Metal part
- 2 Plastic carrier

- 3 Inner glass panel
- 4 Lower plastic slot
- 5 Fixing foot
- 6 Window
- 7 Part of glass holder



5. Pull the part of glass holder (7) in middle toward yourself to release the inner glass panels.
6. Pull the inner glass panel (3) towards yourself until it detaches from its plastic slots (4).
7. Pull Innermost glass panel towards yourself until it detaches from its plastic slots (4) like inner glass panel.
8. When reinstalling the glass panel, make sure that it is seated into the plastic slots.

Do not forget to put it back the part of glass holder to its place.

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

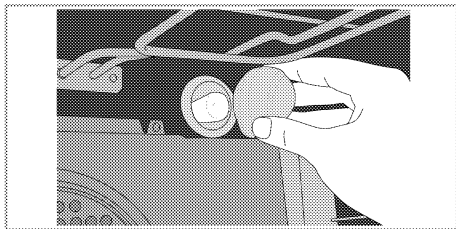


Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.

2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



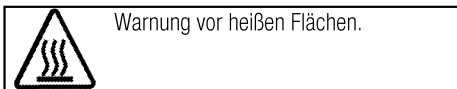
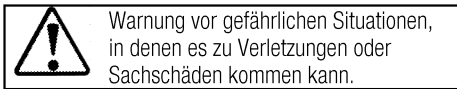
Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas	4
Elektrische Sicherheit	6
Produktsicherheit	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Sicherheit von Kindern	8
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht	10
Lieferumfang	11
Technische Daten	12
Injektortabelle	13

3 Installation **14**

Vor der Installation	14
Einbauen und Anschließen	16
Transport	18

4 Vorbereitungen **19**

Tipps zum Energiesparen	19
Erste Inbetriebnahme	19
Erste Zeiteinstellung	19
Erstreinigung des Gerätes	20
Erstaufheizung	20

5 Bedienung Kochfeld **21**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	21
Kochfeld verwenden	21

6 Bedienung des Backofens **23**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	23
So bedienen Sie den Backofen	23
Betriebsarten	24
Ofenuhr verwenden	25
Tastensperre Kindersicherung	26
Alarmfunktion	26
Garzeitentabelle	27
So bedienen Sie den Grill	28
Garzeitentabelle zum Grillen	29

7 Reinigung und Wartung **30**

Allgemeine Hinweise	30
Kochfeld reinigen	30
Bedienfeld reinigen	30
Backofen reinigen	30
Backofentür ausbauen	30
Türinnenscheibe ausbauen	31
Beleuchtung des Backofens auswechseln	32

8 Problemlösungen **33**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls

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

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

Sicherheit beim Umgang mit Gas

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für

Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 14*

- Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen

Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.

- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

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

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

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente

im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Gitterroste wie unter „Backofen bedienen“ beschrieben verwenden.
- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare

Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.

- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig installiert ist und kein Gas austritt.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Ge-brauchs

heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem

Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

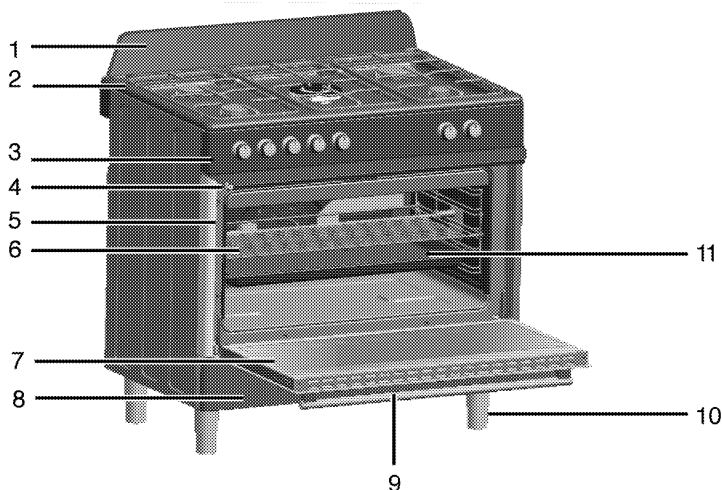
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

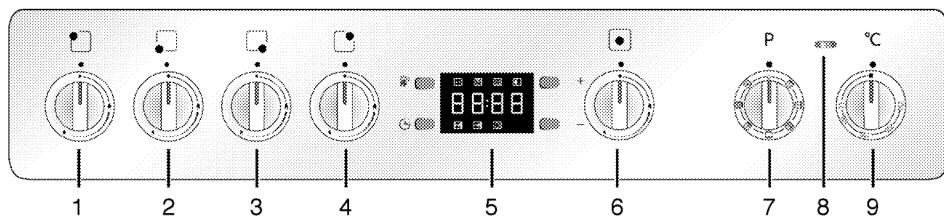
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|--------------------|----|-------------|
| 1 | Spritzwand | 7 | Backofentür |
| 2 | Brennerplatte | 8 | Unterteil |
| 3 | Bedienfeld | 9 | Griff |
| 4 | Grillschalter | 10 | Fuß |
| 5 | Einschubpositionen | 11 | Backblech |
| 6 | Gitterrost | | |



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Normalbrenner Hinten links |
| 2 | Normalbrenner Vorne links |
| 3 | Nebenbrenner Vorne rechts |
| 4 | Schnellbrenner Hinten rechts |
| 5 | Digitaltimer |
| 6 | Wok-Brenner Mitte |
| 7 | Funktionsknopf |
| 8 | Temperaturleuchte |
| 9 | Temperaturknopf |

Lieferumfang

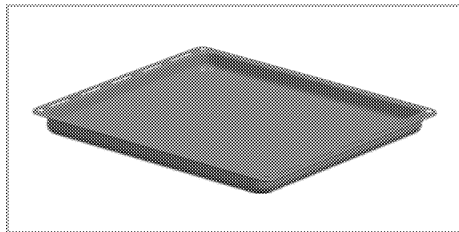


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

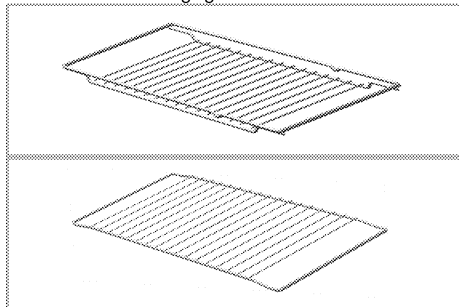
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. Gitterrost

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

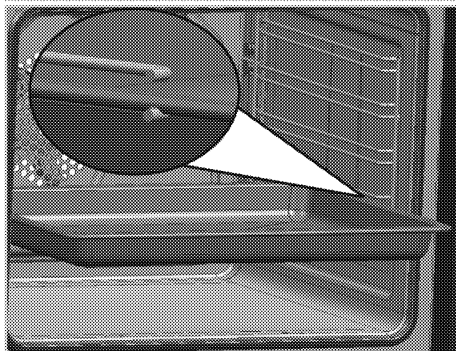
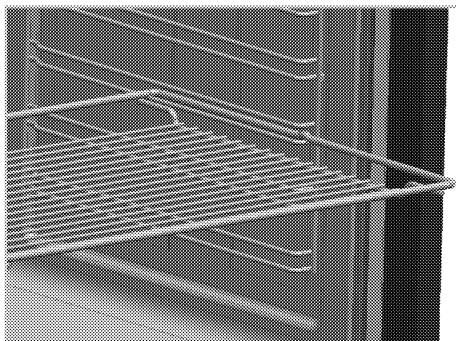


4. Rost und Backblech richtig einsetzen

Geräte ohne Teleskopverlängerung

Bei Geräten ohne Teleskopverlängerung werden Backpapier und Grill mit ihren Kanten zwischen den Schienen der seitlichen Halterungen eingeführt.

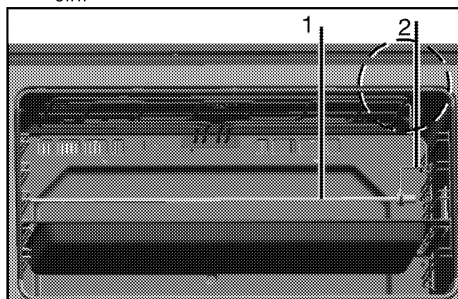
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



5. Drehspeiß

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

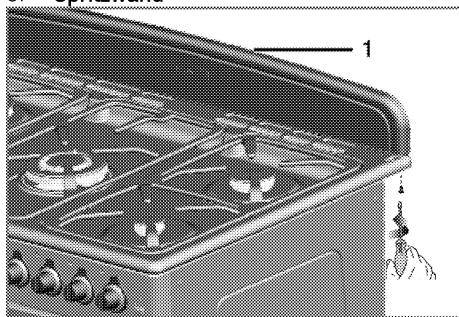
- Grillgut mit den Gabeln am Drehspeiß befestigen.
- Setzen Sie die scharfe Kante des Drehspeißes in den Drehspeißantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den Drehspeißhaken auf der rechten Seite ein.



1 Drehspeiß

2 Drehspeißhaken

6. Spritzwand



1 Spritzwand

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

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

Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2900 W
Sicherung	min. 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Gastyp/Gasdruck	LP G 30/28-30 mbar
Gasverbrauch gesamt	11.5 kW
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Normalbrenner
Leistung	2000 W
Vorne links	Normalbrenner
Leistung	2000 W
Vorne rechts	Nebenbrenner
Leistung	1000 W
Hinten rechts	Schnellbrenner
Leistung	2900 W
Mitte	Wok-Brenner
Leistung	3600 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsofen
Energieeffizienzklasse [#]	C
Garraumleuchte	230 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Leistungsaufnahme Grill	2500 W

[#] Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 50304 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.



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



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



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

Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	2000 W Hinten links	2000 W Vorne links	1000 W Vorne rechts	2900 W Hinten rechts	3600 W Mitte
Gastyp/Gasdruck					
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

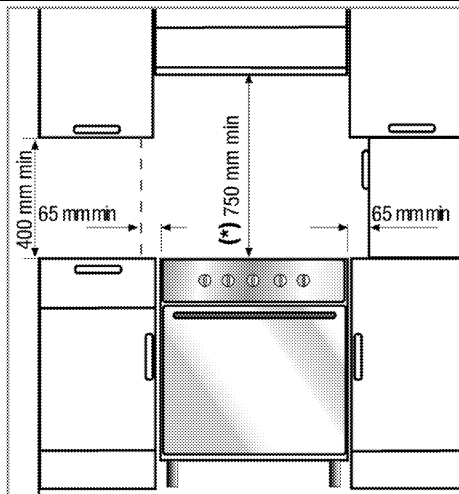
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

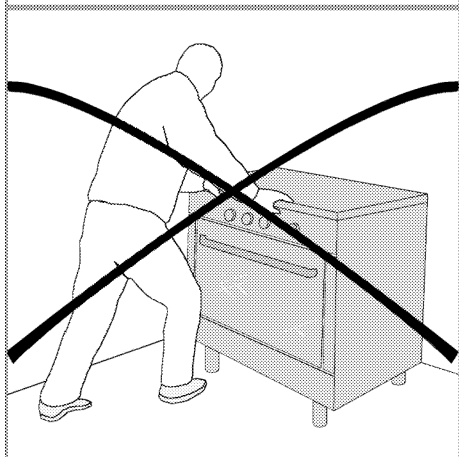
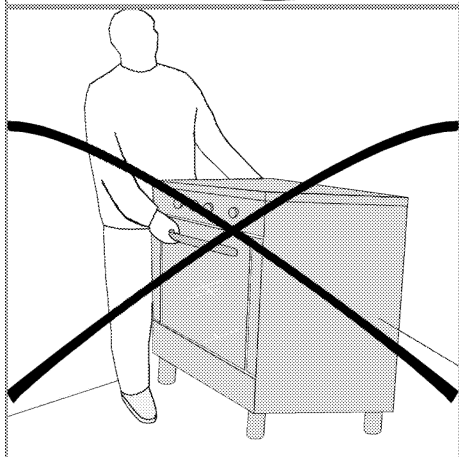
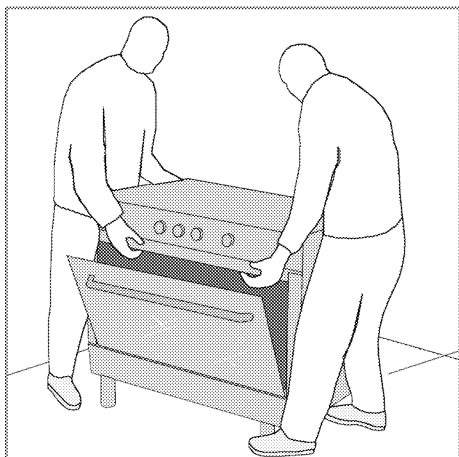
Bitte beachten Sie, dass die Gerätefüße bei der Auslieferung noch nicht angebracht sind. Sorgen Sie daher bitte dafür, dass die Füße wie in der Anleitung beschrieben angebracht werden (siehe *Einbauen und Anschließen*, Seite 16), bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.

Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Am einfachsten können Sie den Herd bewegen, indem Sie die Vorderseite wie in der Abbildung gezeigt anheben. Öffnen Sie die Tür so weit, dass Sie den „Ofenhimmel“ von unten her gut fassen können; achten Sie dabei darauf, die Heizelemente und andere Teile im Inneren nicht zu beschädigen. Versuchen Sie nicht, das Gerät am Türgriff oder gar an den Knöpfen zu ziehen. Versetzen Sie das Gerät in kleinen Schritten (eventuell vorsichtig hebeln), bis die gewünschte Position erreicht ist.



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

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

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



Nur Propangas (LPG)

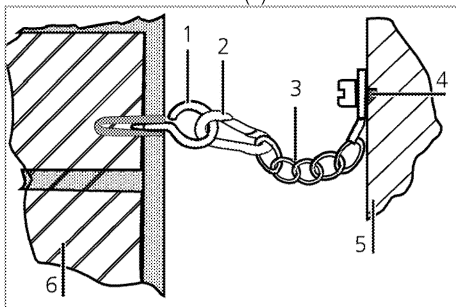
Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn, der Raum ist an mindestens einer Seite zur Erdoberfläche geöffnet.

Eine fehlerhafte Installation ist gefährlich und kann strafbar sein.

Sicherheitskette

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

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



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



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

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

Raumbelüftung

Alle Räume müssen ein Fenster oder Ähnliches haben, dass geöffnet werden kann. Einige Räume benötigen eine permanente Entlüftung. Die Verbrennungsluft wird aus der Raumluft bezogen, und die Abgase werden direkt in den Raum abgegeben.

Für den sicheren Betrieb Ihres Gerätes ist eine gute Raumbelüftung notwendig. Ist für die Raumbelüftung kein Fenster oder eine Tür vorhanden, muss eine zusätzliche Belüftung installiert werden.

Das Gerät kann in einer Küche, einer amerikanischen Küche, oder in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in Räumen mit einem Bad oder einer Dusche. Das Gerät darf nicht in einem Wohn- bzw. Schlafzimmer aufgestellt werden, das kleiner als 20 m³ ist.³

Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn der Raum ist an mindestens einer Seite zur Erdoberfläche geöffnet.

Raumgröße	Belüftungsöffnung
kleiner als 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ bis 10 m ³	min. 50 cm ²
größer als 10 m ³ den	keine erforderlich
Im Keller oder Untergeschoss	min. 65 cm ²

Einbauen und Anschließen

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



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

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



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

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.



GEFAHR:

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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gasanschluss



GEFAHR:

Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft mit der Gasversorgung verbunden werden.

Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.

Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).



In Gerät ist auf Propangas (LPG) eingestellt.

Gasschlauch anschließen

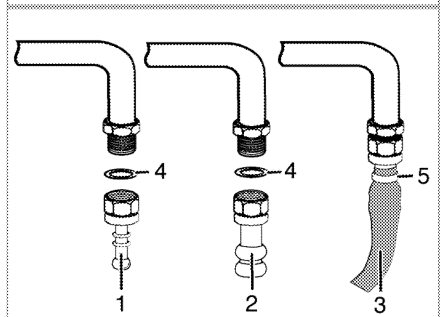
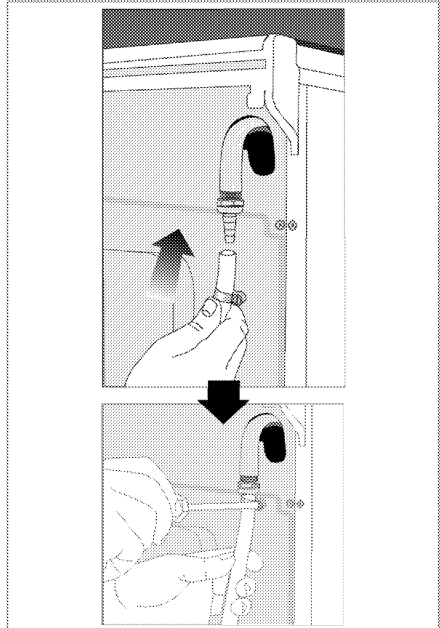
- Lassen Sie Ihr Produkt so anschließen, dass er sich möglichst nah am Gasanschluss befindet und es nicht zu Gaslecks kommen kann.
- Der verwendete Kunststoffschlauch darf nicht länger als 125 cm sein.
- Bringen Sie die Klemme am Schlauch an. Weichen Sie ein Ende des Schlauches (15 mm Innendurchmesser) in kochendem Wasser eine Minute lang auf.
- Anschließend schieben Sie das aufgeweichte Ende komplett über die Schlauchspitze Ihres Produktes. Zum Schluss ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher vollständig an.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte am anderen Ende des Schlauches, schließen Sie den Gasflaschenanschluss damit ab.
- Vergessen Sie niemals, auf Gaslecks zu prüfen.



GEFAHR:

Explosions- und Erstickengefahr!
Lagern Sie keine Propangasflaschen im Haus.

- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.



- 1 Schlauchspitze - Propangas
- 2 Schlauchspitze - Erdgas
- 3 Sicherheitsschlauch
- 4 O-Ring (Dichtung)
- 5 Klemme

Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet

sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungspunkt auf.

- Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. In diesem Fall überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.



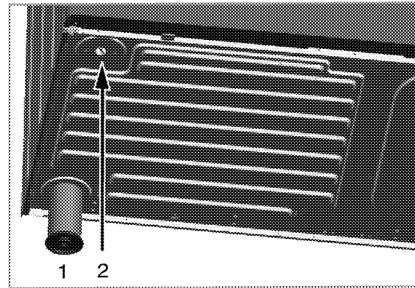
Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.



GEFAHR:

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

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- **Füße des Ofens anpassen**
Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenerdigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.
- **Füße des Ofens anpassen**
Ihr Ofen verfügt über 4 Füße. Jeder Fuß muss im entsprechenden Schlitz an den vier Ecken unterhalb des Ofens installiert werden. Schrauben Sie das Gewinde der Füße durch Drehen im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, mit Hilfe aller vier Füße einen geraden Stand zu erzielen. Eine Ungleichmäßigkeit der Füße kann den Garvorgang negativ beeinflussen.



- 1 Fuß
- 2 Fußschlitz

Endkontrolle

1. Elektrische Funktionen prüfen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
3. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
4. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.



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

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitteroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Erste Inbetriebnahme

Erste Zeiteinstellung

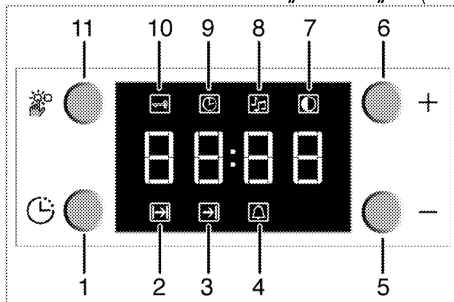


Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



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

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Zeit „-“ oder „+“ (5/6)



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionstaste wählen.



Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**.

Das Uhrensymbol '9' erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.



Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Mit (11) aktivieren Sie das Aktuelle Zeit-Symbol '9'.

2. Stellen Sie die aktuelle Zeit mit den Tasten „+“ / „-“ (5/6) ein.

Anzegehelligkeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste (11); das Symbol zur Einstellung der Anzegehelligkeit '7' wird angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten „-“ / „+“ (5/6) ein.

» Die ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit **d-01**, **d-02** oder **d-03** angezeigt.

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

Erstaufheizung

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



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 23*".
5. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 23*".

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 28*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 28*".



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr;

nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

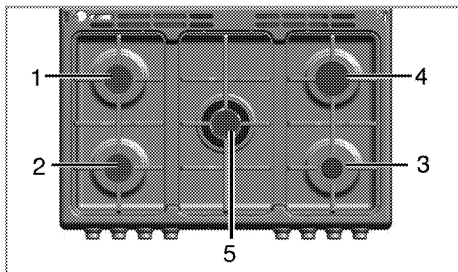
Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Mit Gas kochen

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

Kochfeld verwenden



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

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

Gasbrenner zünden

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

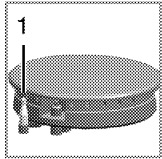
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

Gasbrenner abschalten

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

Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

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

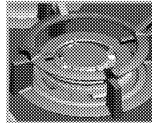


GEFAHR:

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

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

Wok-Brenner



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

Da Speisen, die in derartigen Bratpfannen – die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen – bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt der Nährwert der Speisen weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig. Sie können den Wok-Brenner auch mit normalem Kochgeschirr verwenden.

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

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

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

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

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

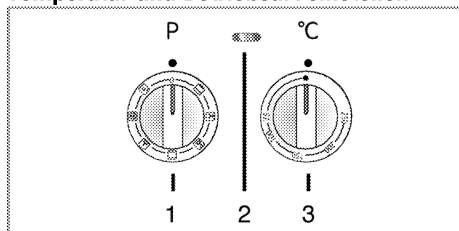
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Temperatur und Betriebsart einstellen

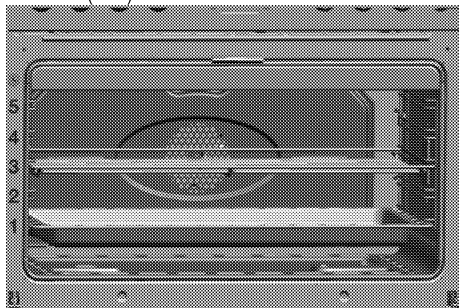


- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturleuchte
- 3 Temperaturknopf

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Temperatur ein.
 2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
- » Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

Backofen ausschalten

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



Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost) Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Ober-/Unterhitze mit Umluft



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

Oberhitze mit Umluft



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

Unterhitze mit Umluft



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

Umluftbetrieb



Der Backofen wird nicht beheizt. Bei dieser Betriebsart werden nur Backofenbeleuchtung und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Umluft



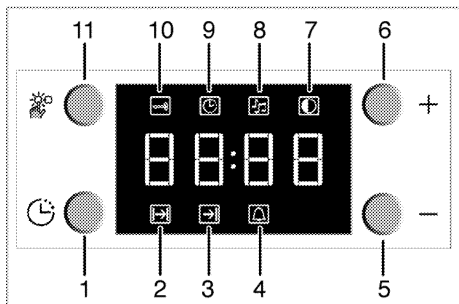
Umluft (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

Großer Grill mit Drehspieß



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

Ofenuhr verwenden



- 1 Programm-Taste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

i Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

i Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Die Garzeit wird angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Garen mit Angabe der Garzeit:

Sie können den Ofen durch Vorgabe der Garzeit so einstellen, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten Zeit servierbereit ist.

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (2).
2. Stellen Sie das Garzeit mit den Tasten $- / +$ (5/6) ein.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet das Garsymbol dauerhaft.

Wenn Sie das Ende der Garkeit verzögern möchten:

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

1. Drücken Sie zum Anpassen der Garzeit die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (2).
2. Passen Sie die Garzeit mit der Minus- (5) und Plus-Taste (6) an.

» Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol weiter.

3. Drücken Sie zum Einstellen des Garzeitendes die Programmtaste (1) und aktivieren das Garzeitsymbol (3).
4. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten $-$ (5) und $+$ (6) ein.

» Nach dem Festlegen des Garzeitendes leuchten Garzeitende- und Garsymbol dauerhaft. Das Garzeitende-Symbol (3) verschwindet, sobald das Garen beginnt.

5. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 6. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- » Der Ofentimer berechnet die Garen-Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
8. Das Tonsignal erklingt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine

beliebige Taste. Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.



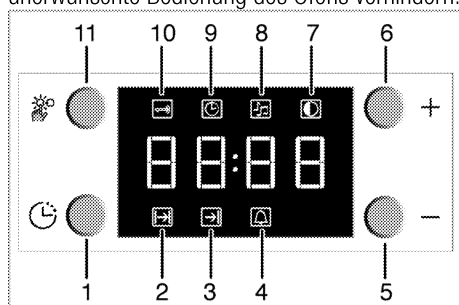
Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein. Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

9. Schalten Sie den Ofen mit dem Temperaturnopf und Funktionswähler ab.

Tastensperre Kindersicherung

Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie die unerwünschte Bedienung des Ofens verhindern.



- 1 Programmtaste
 - 2 Garzeit
 - 3 Garzeitende
 - 4 Alarmsymbol
 - 5 Minus-Taste
 - 6 Plus-Taste
 - 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
 - 8 Alarmlautstärke
 - 9 Aktuelle Zeit
 - 10 Tastensperre
 - 11 Einstelltaste
1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Taste (11).
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der '+'-Taste (6).
- » Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Tastensperre-Symbol (10) leuchtet weiter.



Bei aktiver Tastensperre sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste (11) gesperrt.

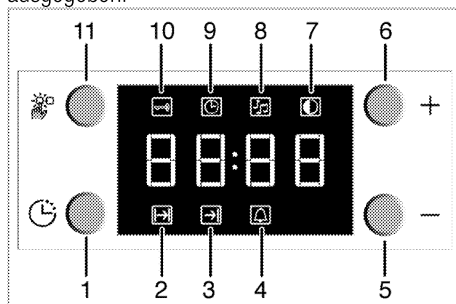
Tastensperre ausschalten

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Tastensperre-Symbols (10) die Einstelltaste (11).
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Schalten Sie die Tastensperre mit der '-' Taste (5) ab.
- » Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „OFF (Aus)“ angezeigt.

Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeit
- 3 Garzeitende
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre
- 11 Einstelltaste

Alarmfunktion einstellen

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmzeitsymbols (4) die Programmtaste (1).



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

2. Passen Sie die Alarmzeit mit der '-' / '+' (5/6) Taste an.

» Das Alarmsymbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das Alarmzeitsymbol (4) zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Drücken Sie zum Abstellen des Alarmsignals eine beliebige Taste.

» Das Signal verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Falls Sie die Alarmfunktion abbrechen möchten:

1. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Programmtaste (1); das Alarmzeitsymbol (4) leuchtet auf.

2. Halten Sie die '-' (5) Taste gedrückt, bis "00:00" angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt. Wenn sowohl Alarmzeit als auch Garzeit vorgegeben wurden, wird die jeweils kürzere Zeit angezeigt.

Signalton ändern

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Alarmtonsymbols (8) die Einstelltaste (11).
2. Passen Sie den gewünschten Ton mit der '-' / '+' (5/6) Taste an.

» Der ausgewählte Alarmton wird mit "b-01", "b-02" oder "b-03" angezeigt.

Garzeitentabelle



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

Backen und Braten



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

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
**Kuchenblech	Einschub 1		2-3	175	25 ... 35
**Kuchen, Form	Einschub 1		2-3	180	40 ... 50
**Kuchen in Backpapier	Einschub 1		2-3	175	25 ... 35
	Einschub 2		1-4	175	30 ... 45
**Biskuitkuchen	Einschub 1		2-3	200	10 ... 15
	Einschub 2		1-4	175	20 ... 35
**Kekse	Einschub 1		2-3	175	25 ... 35
	Einschub 2		1-4	170 ... 190	30 ... 45
**Teiggebäck	Einschub 1		2-3	200	30 ... 45
**Teilchen	Einschub 1		2-3	200	30 ... 40
	Einschub 2		1-4	200	40 ... 50
**Sauerteig	Einschub 1		2-3	200	35 ... 50
**Lasagne	Einschub 1		2-3	200	30 ... 45
**Pizza (dick)	Einschub 1		2-3	200 ... 220	15 ... 20
**Pizza (dünn)	Einschub 1		2-3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1		2-3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Einschub 1		2-3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Einschub 1		2-3	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		2-3	200	20 ... 30

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

So bedienen Sie den Grill



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.

» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

Grill ausschalten

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



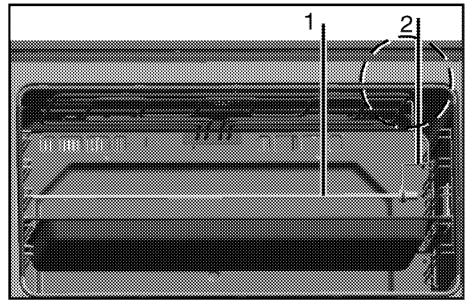
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

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

Drehspießfunktion

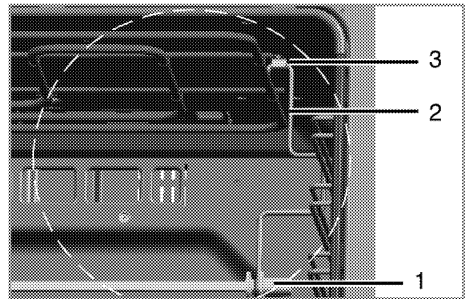
Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Bei Auswahl der Grillfunktion schaltet sich der Drehspießmotor ein.



1 Drehspieß

2 Drehspießhaken



3 Drehspielschlitz

- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Setzen Sie den Drehspieß in den Drehspießantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den Drehspießhaken (2) auf der rechten Seite ein.

Stellen Sie sicher, dass der Drehspießhaken in den Drehspießschlitz (3) eingesteckt ist.

- Platzieren Sie ein Blech auf einem der unteren Einschübe, damit sich das Fett darin sammelt. Geben Sie zum Vereinfachen der Reinigung etwas Wasser in das Blech.
- **Vergessen Sie nicht, den Kunststoffgriff des Drehspießes zu entfernen.**
- Nach Abschluss des Garvorgangs bringen Sie den Kunststoffgriff an und nehmen Ihr Gericht aus dem Ofen.



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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	3..4	20..25 Min. [#]
Hühnerklein	3..4	15..20 Min.
Lammkoteletts	3..4	12..15 Min.
Rinderbraten	3..4	15..25 Min. [#]
Kalbskoteletts	3..4	15..25 Min. [#]
[#] je nach Dicke		

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



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

Kochfeld reinigen

Gaskochstellen

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

Bedienfeld reinigen

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



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

Backofen reinigen

Backofentür reinigen

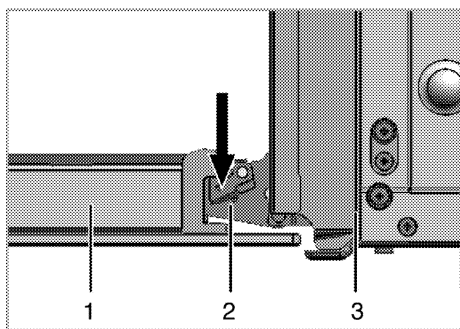
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



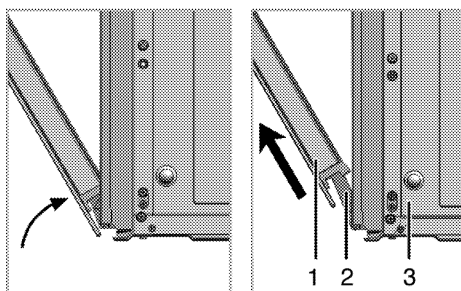
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall.
Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



- 3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
- 4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

i

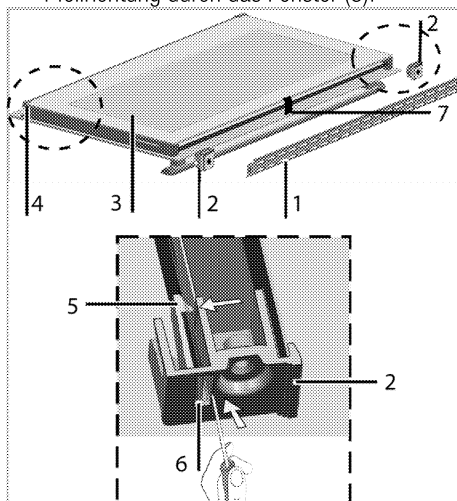
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

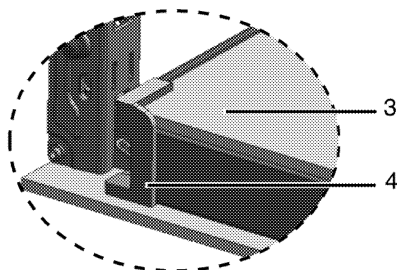
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

- 1. Öffnen Sie die Ofentür.
- 2. Entfernen Sie das Metallteil (1), indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
- 3. Entfernen Sie zur Freigabe des Befestigungsfußes (5) die Kunststoffhalter (2) mit einem flachen Metall- oder Kunststoffutensil, wie z. B. einem Messer oder Schlitzschraubendreher.

- 4. Drücken Sie den Befestigungsfuß in Pfeilrichtung durch das Fenster (6).



- 1 Metallteil
- 2 Kunststoffträger
- 3 Innenscheibe
- 4 Unterer Kunststoffschlitz
- 5 Befestigungsfuß
- 6 Fenster
- 7 Blech des Glashalters



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

Vergessen Sie nicht, das Blech wieder einzusetzen.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

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



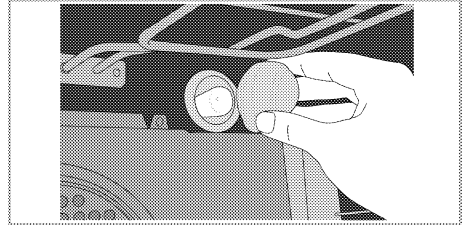
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "*Technische Daten, Seite 12*". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 26)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

Es entsteht kein Zündfunke.

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

Es gibt kein Gas.

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

Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

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

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

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



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



שרות

כל התערבות שהיא במוצר שרכשתם, חייבת להיות מבוצעת ע"י טכנאי שהוסמך ע"י חברת **דיגיטל סרוויס**.

על-מנת לאפשר לנו לתת לכם את השרות האיכותי והמהיר ביותר, תתבקשו בעת שתתקשרו לציין את מס' הלקוח שלכם ופרטי המכשיר שברשותכם (סוג ודגם). פרטים אלו, מופיעים בתעודת האחריות ועל התווית בגב או בחזית המכשיר.

לתשומת ליבכם

חברתנו אחראית לפעולתו התקינה של המכשיר בתנאי עבודה ואחזקה נכונים. אין החברה אחראית לכל נזק או קלקול אשר ייגרם למכשיר כתוצאה מתקלות והפרעות חיצוניות, או כתוצאה משימוש הנוגד את הוראות הפעלה אלו.

מחלקת השרות של חברת **דיגיטל סרוויס**, תשמח לעמוד לשירותכם בבדיקה, הדרכה, ייעוץ ושרות בכל עת, בין הימים א' – ה' בין השעות **08:00 עד 17:00** בימי שישי וערבי חג, בין השעות **08:00 עד 12:00**.

פריסת ארצית של מעבדות השרות

מרכז	"דיגיטל סרוויס"	הסדן 3, א.ת חולון	טל': 03-5566133 פקס: 03-5586196
צפון	"דיגיטל סרוויס"	שד' ההסתדרות 90, חיפה	טל': 04-8421222 פקס: 04-8424411
דרום	"דיגיטל סרוויס"	דרך חברון 4, ב"ש	טל': 08-6231919 פקס: 08-6232838
ירושלים	"אל רם"	הסדנה 7, תלפיות, ירושלים	טל': 02-6403000 פקס: 02-6780022
אילת	"שרות אקספרס"	אזור התעשייה, אילת	טל': 08-6378616 פקס: 08-6339307

שירותכם **דיגיטל סרוויס** ככל צאת!

התנור פולט אדים כשהוא נמצא בשימוש.

- פליטת אדים במהלך ההפעלה היא תופעה רגילה >>> אין זו תקלה. המוצר פולט רעש מתכתי במהלך החימום והקיורור.

- כאשר החלקים המתכתיים מתחממים, הם עשויים להתרחב ולגרום לרעש >>> אין זו תקלה. המוצר אינו פועל.

- הנתיך החשמל פגום או אם יש בו תקלה >>> בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

- תקע המוצר לא הוכנס לשקע) המוארק >>> (בדוק את חיבור התקע.

- להצננים/כפתורים/מקשים שבלוח הבקרה אינם פועלים >>> ייתכן שנעילת המקשים מופעלת. השבת אותה). ראה. שימוש בנעילת המקשים, עמוד 24)

נורת התנור אינה פועלת.

- נורת התנור פגומה >>> החלף את נורת התנור.
- אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

התנור אינו חם.

- הפונקציה ו/או הטמפרטורה אינן מוגדרות - >>> הגדר את הפונקציה ואת הטמפרטורה בעזרת כפתור/מקש הפונקציות ו/או הטמפרטורות.
- בדגמים בעלי קוצב זמן, קוצב הזמן אינו מכוון >>> כוונן את הזמן. (במוצרים בעלי תנור מיגרול, קוצב הזמן שולט רק בתנור המיקרוגל.)
- אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

אין ניצוץ הצתה.

- אין זרם >>> בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים.
- הזמן לא הוגדר >>> הגדר את הזמן.

אין אספקת גז.

- שסתום הגז הראשי סגור >>> פתח את שסתום הגז.
- צינור הגז מכופף >>> התקן צינור גז כשורה.
- המבערים אינו בוערים כשורה או שאינם בוערים כלל.
- המבערים מלוכלכים >>> נקה את רכיבי המבערים.
- המבערים רטובים >>> יבש את רכיבי המבערים.
- מכסה המבער אינו מונח בצורה בטיחותית >>> הרכב את מכסה המבער בצורה נכונה.
- שסתום הגז סגור >>> פתח את שסתום הגז.
- גליל הגזים (ריק) בעת השימוש בגז נוזלי >>> (החלף את גליל הגזים).
- בדגמים הכוללים קוצב זמן (תצוגת השעון מהבהבת או שסמל השעון דולק).
- אירועה הפסקת חשמל קודמת >>> כוונן את קוצב הזמן של המוצר והפעל אותו שוב.

 היוועץ בנציג שירות מורשה או במפיץ שאצלו רכשת את המוצר, אם אינך יכול לפתור את הבעיה, על אף שפעלת בהתאם להוראות שבפרק זה. אל תנסה לתקן מוצר פגום בעצמך.

החלפת נורת התנור

סכנה:



לפני החלפת נורת התנור, ודא שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהספיק להתקרר, כדי למנוע סכנת התחשמלות. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

נורת התנור היא נורת חשמל מיוחדת שיכולה לעמוד בפני חום המגיע ל 300°C -לפרטים, ראה מפרטים טכניים, עמוד 11. את נורת התנור ניתן לרכוש מנציגי שירות מורשים.

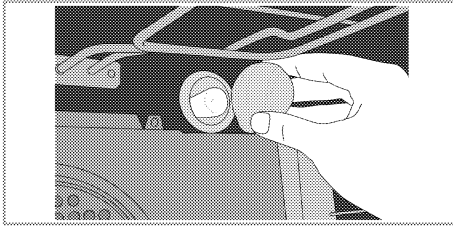


ייתכן שמיקום הנורה יהיה שונה מזה המופיע באיור.

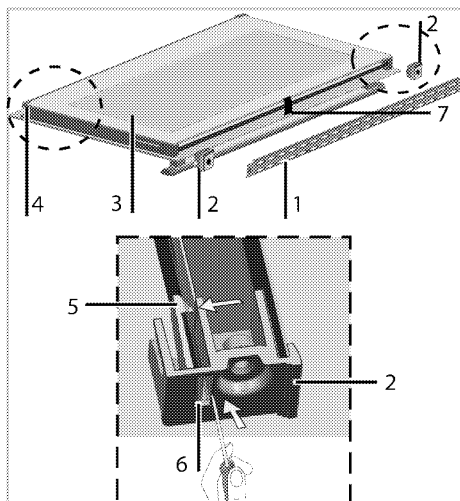


אם בתנור מותקנת נורה עגולה:

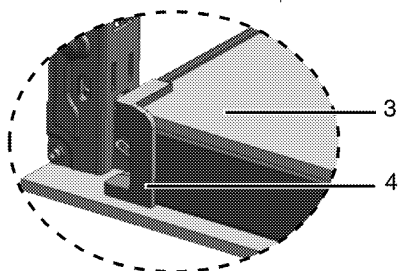
1. נתק את המוצר מהחשמל.
2. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו.



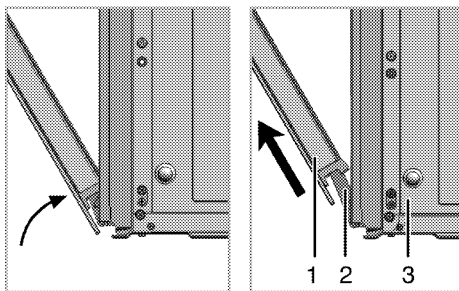
3. הרכב את מכסה הזכוכית.



- 1 חלק מתכתי
- 2 תומך פלסטיק
- 3 לוח הזכוכית הפנימי
- 4 חריץ פלסטיק תחתי
- 5 רגלית קיבוע
- 6 חלון
- 7 לוח של מחזיק הכסות



5. משוך את לוח (7) שבאמצע כלפיך כדי לשחרר את לוחות הזכוכית הפנימיים.
 6. משוך את לוח הזכוכית הפנימי (3) כלפיך עד שיתנתק מחריצי הפלסטיק (4).
 7. משוך את לוח הזכוכית הפנימי ביותר כלפיך עד שיתנתק מחריצי הפלסטיק (4) כמו לוח הזכוכית הפנימי.
 8. בעת ההתקנה מחדש של לוח הזכוכית, ודא שהוא הוכנס היטב לחריצי הפלסטיק.
- אל תשכח להחזיר למקומו את לוח.



3. הזז את הדלת הקדמית כך שתהיה פתוחה למחצה.

4. הסר את הדלת הקדמית על ידי משיכתה כלפי מעלה כדי לשחרר אותה מהציר הימני ומהציר השמאלי.

i להתקנת הדלת, יש לחזור על השלבים שבוצעו בתהליך ההסרה, אך בסדר הפוך. יש לזכור לסגור את המהדקים בתושבת הציר בזמן הרכבת הדלת חזרה למקומה.

הסרת זכוכית הדלת הפנימית

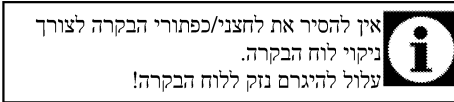
ניתן להסיר את לוח הזכוכית הפנימית של דלת התנור לצורך ניקוי.

1. פתח את דלת התנור.
2. הסר את החלק המתכתי (1) על ידי הסרת הברגים המקבעים אותו.
3. להסרת תושבות הפלסטיק, (2) השתמש בכלי שטוח ממתכת או פלסטיק, לדוגמה סכין, מברג שטוח, כדי לשחרר את רגלית הקיבוע (5).
4. דחף את רגלית הקיבוע דרך החלון (6) בכיוון החץ.

4. בעת התקנת הגריל העליון, הקפד להציב את תומכי הסירים באופן שהמבערים יהיו במרכזם.

ניקוי לוח הבקרה

נקה את לוח הבקרה ואת הכפתורים במטלית רטובה ונגב אותם עד שתייבשו.

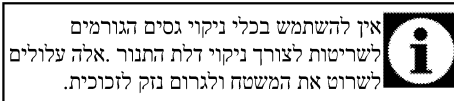


אין להסיר את לחצני/כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
עלול להיגרם נזק ללוח הבקרה!

ניקוי התנור

ניקוי דלת התנור

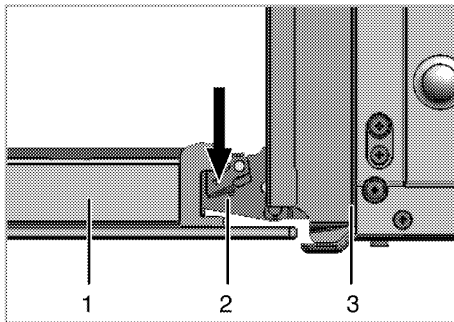
לניקוי דלת התנור, השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.



אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות לצורך ניקוי דלת התנור. אלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרום נזק לזכוכית.

הסרת דלת התנור

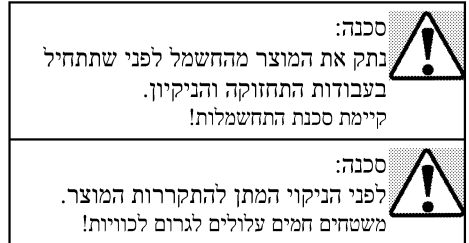
1. פתח את הדלת הקדמית (1).
2. פתח את המהדקים בתושבת הציר (2) מצד ימין ומצד שמאל של הדלת הקדמית בלחיצה עליהם כלפי מטה כפי שמתואר באיור.



- 1 דלת קדמית
- 2 ציר
- 3 תנור

מידע כללי

חיי השירות של המוצר מתארכים ובעיות נפוצות מתמעטות אם מנקים את המוצר במרווחי זמן קבועים.



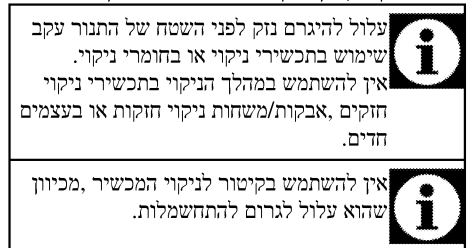
סכנה:

נתק את המוצר מהחשמל לפני שתחיל בעבודות התחזוקה והניקיון.
קיימת סכנת התחשמלות!

סכנה:

לפני הניקוי המתן להתקררות המוצר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

- נקה את המוצר ביסודיות לאחר כל שימוש. באופן זה אפשר יהיה להסיר שאריות בישול בקלות רבה יותר, ובכך למנוע משאריות אלה להישרף בפעם הבאה שתשתמש במכשיר.
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המוצר. השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.
- הקפד תמיד לנגב ביסודיות נוזל שטיפה עודף לאחר הניקוי ולייבש מייד כל חומר שנשפך.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלוריד לניקוי משטחי אל-חלד או פלדת אל-חלד ולניקוי הידית. השתמש במטלית רכה עם נוזל ניקוי (לא שורט) (כדי לנקות את אותם חלקים, תוך הקפדה על ניגוב בכיוון אחד).



עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.

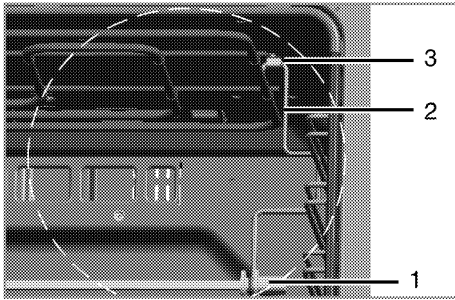
אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.



ניקוי הכיריים

כיריים גז

1. הסר את תומכי הסירים ואת מכסי המבערים ונקה אותם.
2. נקה את הכיריים.
3. התקן את מכסי המבערים וודא שהם מוצבים בצורה נכונה.

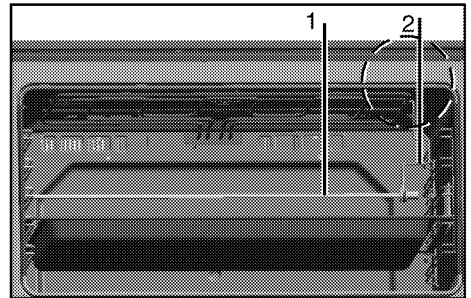


מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.

פונקציית השיפוד המסתובב

משמש לבישול בשר, עוף ודגמים בגריל במידה שווה מכל הצדדים.

אם אתה בוחר בפונקציית הגריל, מנוע השיפוד המסתובב יתחיל להסתובב.



1 שיפוד מסתובב

2 וו השיפוד המסתובב

3 חריץ השיפוד המסתובב

- קבע את המזון שנועד לבישול בגריל אל השיפוד המסתובב בעזרת המזלגות.
- הכנס את השיפוד המסתובב אל ההינע המוצב בצד השמאלי של חלל התנור ותלה את הקצה השני על וו השיפוד המסתובב (2) בצד הימני של חלל התנור.
- הקפד להכניס את וו השיפוד המסתובב אל חריץ השיפוד המסתובב (3).
- הכנס תבנית לאחת הרשתות הנמוכות יותר כדי לאגור אליה את השומן. צוק מעט מים לתוך התבנית כדי שיהיה קל לנקות אותה.
- אל תשכח להסיר את ידית הפלסטיק מהשיפוד המסתובב.
- עם סיום הבישול, חבר את ידית הפלסטיק והוצא את המזון מהתנור.

המשקל המרבי של עוף או תרנגול הודו שיבושל בשיפוד המסתובב לא יעלה על 5 ק"ג.

טבלת זמני בישול בגריל

בישול בגריל בעזרת גריל חשמלי

מזון	גובה המדף	זמן בישול בגריל (בקירוב)
דגים	3...4	20...25 דקות*
פרוסות עוף	3...4	15...20 דקות
צלעות כבש	3...4	12...15 דקות
בקר צלוי	3...4	15...25 דקות*
צלעות עגל	3...4	15...25 דקות*
*תלוי בעובי		

המדף הראשון של התנור הוא המדף התחתון.



לוחות הזמנים בטבלה זו הם בגדר קו מנחה.
לוחות הזמנים עשויים להשתנות בהתאם
לטמפרטורת המזון, עוביו, סוגו והעדפות
הבישול שלך.



זמן בישול בקירוב (בדקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה		מפלסי הבישול	הבישול
25 ... 35	175	2-3		דרגה אחת	**עוגות חלבניות אפייה
40 ... 50	180	2-3		דרגה אחת	**עוגות חלבניות
25 ... 35	175	2-3		דרגה אחת	**עוגות בנייר בישול
30 ... 45	175	1-4		2 מפלסים	
10 ... 15	200	2-3		דרגה אחת	**עוגות ספוג
20 ... 35	175	1-4		2 מפלסים	
25 ... 35	175	2-3		דרגה אחת	**עוגיות
30 ... 45	170 ... 190	1-4		2 מפלסים	
30 ... 45	200	2-3		דרגה אחת	**בצק
30 ... 40	200	2-3		דרגה אחת	**חבשיל בצק עשיר
40 ... 50	200	1-4		2 מפלסים	
35 ... 50	200	2-3		דרגה אחת	**שאור
30 ... 45	200	2-3		דרגה אחת	**לוגיה
15 ... 20	200 ... 220	2-3		דרגה אחת	**פיצה (עבה)
10 ... 15	200	2-3		דרגה אחת	**פיצה (דקה)
100 ... 120	250/דקות/מקסימום, לאחר מבן 180 ... 190	2-3		דרגה אחת	אומצת בקר/שלמה / צלי
70 ... 90	250/דקות/מקסימום, לאחר מבן 180 ... 190	2-3		דרגה אחת	ידך (טלה) קדירה
55 ... 65	15/דקות/מקסימום, לאחר מבן 180 ... 190	2-3		דרגה אחת	עוף צלוי
150 ... 210	250/דקות/מקסימום, לאחר מבן 180 ... 190	1		דרגה אחת	בשר הודו (5.5 ק"ג)
20 ... 30	200	2-3		דרגה אחת	דגים

אם אתה ממשל בשתי תבניות בו-זמנית, הנח את התבנית העמוקה יותר במדף הרשת הגבוה יותר ואת התבנית השנייה במדף רשת נמוך יותר.

2. לאחר מכן בחר את טמפרטורת הגריל הרצויה.
 3. אם יש צורך, חמם את התנור מראש למשך כ-5 דקות.
- «נורת הטמפרטורות גדלקת»

כיבוי הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות למצב כיבוי (הכפתור פונה כלפי מעלה).

כיצד להפעיל את הגריל

לפני שתוכל להשתמש בתנור, יש להגדיר את
השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור
לא יפעל.



אזהרה
סגור את דלת התנור במהלך הבישול
בגריל.
משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!



הפעלת הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות אל סמל הגריל הרצוי.

- 2 זמן בישול
- 3 זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 נעילת מקשים
- 11 מקש כוונן

הגדרת השעון המעורר

1. לחץ על מקש התוכנית (1) כדי להפעיל את סמל זמן ההתראה. (4)

זמן ההתראה המרבי יכול להיות 23 שעות ו-59 שניות.



2. כוונן את זמן ההתראה בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס (6).
«סמל ההתראה יישאר דולק וזמן ההתראה יופיע בתצוגה לאחר הגדרת זמן ההתראה.
3. עם סיום זמן ההתראה, יתחיל סמל זמן ההתראה (4) להבהב וישמע אות התראה.

כיבוי ההתראה

1. כדי לעצור את ההתראה, לחץ על מקש כלשהו.
«צלול ההתראה יושק ותוצג השעה הנוכחית.

אם ברצונך לבטל את ההתראה:

1. כדי לאפס את זמן ההתראה, לחץ על מקש התוכנית (1) כדי להפעיל את סמל זמן ההתראה (4).
2. לחץ על מקש מינוס (5) והחזק אותו לחוץ עד שיופיע בתצוגה הכיתוב: "00:00".

זמן ההתראה יוצג. אם זמן ההתראה וזמן הבישול מוגדרים בו זמנית, יוצג הזמן הקצר ביותר.



שינוי צלול ההתראה

1. לחץ על מקש ההגדרות (11) כדי להפעיל את סמל צליל ההתראה. (8)
2. כוונן את הצליל הרצוי בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס (6).
«צליל ההתראה שנבחר יוצג בתצוגה כ-b-01, b-02 או b-03.

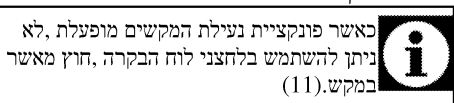
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 נעילת מקשים
- 11 מקש כוונן

1. לחץ על המקש (11) כדי להפעיל את סמל נעילת המקשים. (10)

«ההודעה» כיבוי "תופיע בתצוגה.

2. לחץ על מקש (6) '+' כדי להפעיל את נעילת המקשים.

«לאחר הפעלת פונקציית נעילת המקשים, תופיע בתצוגה ההודעה: «הפעלה» וסמל נעילת המקשים (10) יישאר דולק.

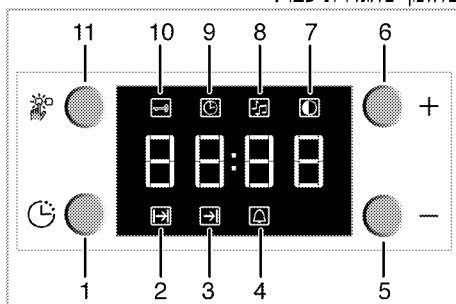


ביטול הפעלת נעילת המקשים

1. לחץ על מקש הכוונן (11) כדי להפעיל את סמל נעילת המקשים. (10)
2. לחץ על מקש (5) '-' כדי לבטל את הפעלת נעילת המקשים.
«ההודעה» כיבוי "תוצג לאחר ביטול הפעלת נעילת המקשים.

שימוש בשעון כשעון מעורר

תוכל להשתמש בשעון של המוצר לכל אזהרה או תזכורת למעט תוכנית הבישול.
לשעון המעורר אין כל השפעה על הפונקציות של התנור. הוא משמש רק לאזהרה. לדוגמה, הוא שימושי אם ברצונך להפוך את המזון בתנור בנקודת זמן מסוימת. השעון המעורר ישמיע אות לאחר שהזמן שהגדרת עבר.



4. לחץ על המקשים (5) - ו- כדי להגדיר את זמן סיום הבישול (6).
- «לאחר הגדרת זמן סיום הבישול, סמל סיום הבישול וסמל הבישול יוצגו ברציפות. סמל זמן סיום הבישול (3) ייעלם עם התחלת הבישול.
5. הכנס את התבשיל לתנור.
6. בחר מצב הפעלה וטמפרטורה.
- «קוצב הזמן של התנור יחשב אוטומטית את זמן התחלת הבישול באמצעות זמן סיום הבישול ומשך הבישול שהגדרת. מצב הפעלה נבחר מחושב כאשר הגיע זמן התחלת הבישול והתנור מחומם לטמפרטורה שהוגדרה. טמפרטורה זו נשמרת עד לזמן סיום הבישול.

7. עם סיום תהליך הבישול, תופיע בתצוגה ההודעה "End" (סיום) ויישמע צליל התראה.
8. את ההתראה יישמע למשך 2 דקות. כדי לעצור את אות ההתראה, לחץ על מקש כלשהו. צלצול ההתראה יושקע ותוצג השעה הנוכחית.

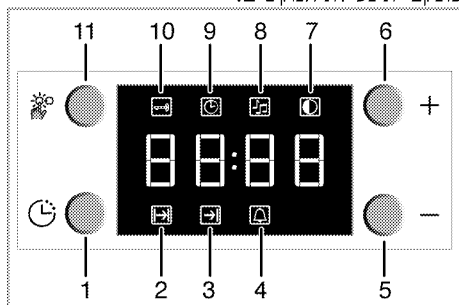
אם אתה משתיק את ההתראה בלחיצה על מקש כלשהו, התנור יתחיל שוב לפעול. אם אתה לוחץ על כפתור כלשהו בסיים פרק זמן ההתראה, התנור יתחיל שוב לפעול.

9. כבה את התנור באמצעות כפתור הטמפרטורות וכפתור הפונקציות.

שימוש בנעילת המקשים

הפעלת נעילת המקשים

תוכל למנוע את השימוש בתנור על ידי הפעלת פונקציית נעילת המקשים.



- 1 מקש תוכניות
- 2 זמן בישול
- 3 זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס

- זמן בישול
- זמן סיום הבישול
- סמל התראה
- מקש מינוס
- מקש פלוס
- הגדרת בהירות המסך
- עצמת ההתראה
- השעה הנוכחית
- נעילת מקשים
- מקש כוונן

 הזמן המרבי שאפשר להגדיר לסיום תהליך הבישול הוא 5 שעות ו 59-שניות. התוכנית תבוטל כשיש תקלה בחשמל. עליך לתכנת מחדש את התנור.
 בזמן ביצוע הכווננים, יבהבו הסמלים הרלוונטיים בתצוגה. יש להמתין מעט עד שההגדרות ייכנסו לתוקף.
 אם לא בוצעה הגדרת בישול, לא ניתן להגדיר את השעה ביום.
 זמן הבישול יוצג לאחר התחלת הבישול.

בישול על ידי ציון זמן הבישול:

- ניתן להגדיר את התנור כך שיעצור עם סיום הזמן שצוין, על ידי הגדרת זמן הבישול בשעון.
1. לכוונן זמן הבישול, לחץ על מקש התוכניות (1) והפעל את סמל זמן הבישול. (2)
 2. לחץ על המקשים, (5/6) '+' / '-' כדי להגדיר את זמן הבישול.
- «לאחר הגדרת זמן הבישול, סמל הבישול יוצג ברציפות.

אם ברצונך להגדיר את זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר:

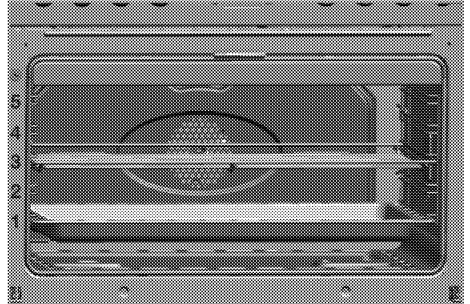
- לאחר הגדרת זמן הבישול בשעון, ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר.
1. לכוונן זמן הבישול, לחץ על מקש התוכניות (1) והפעל את סמל זמן הבישול. (2)
 2. כוונן את זמן הבישול בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס. (6)
- «סמל זמן הבישול נשאר דולק) מוצג ברציפות) לאחר הגדרת זמן הבישול.
3. להגדרת זמן סיום הבישול, לחץ על מקש התוכנית (1) והפעל את סמל זמן הבישול. (3)

2. כוון את כפתור הפונקציות למצב ההפעלה הרצוי.

«התנור מתחמם לטמפרטורה שכווננה והוא שומר עליה. במהלך החימום, בורת הטמפרטורה נשארת דלוקה.

כיבוי התנור החשמלי

סובב את כפתור הפונקציות ואת כפתור הטמפרטורות למצב כיבוי (הכפתור פונה כלפי מעלה).



מיקומי רשת המתכת) לדגמים עם רשת גריל)
צבי הפעלה

סדר מצבי ההפעלה המוצג כאן עשוי להיות שונה מהסדר הקיים במוצר שלך.

חימום עליו ותחתיו

החימום העליון והתחתיו בפעולה. המזון מתחמם בו-זמנית מלמעלה ומלמטה. לדוגמה, מתאים לעוגות, לתבשילי בצק או לעוגות ותבשילי קדרה בתבניות אפייה. בישול במגש אחד בלבד.



חימום תחתיו/עליו עם מאוורר

פועלים חימום עליו, חימום תחתיו עם מאוורר (בדופן האחורית). (אווריר חם מתפזר במהירות בצורה שווה בכל התנור בעזרת המאוורר. בישול במגש אחד בלבד.



חימום עליו עם מאוורר

פועלים חימום עליו ומאוורר (בדופן האחורית). (אווריר חם מתפזר טוב יותר בעזרת מאוורר לעומת מצב שבו פועל רק החימום העליון.



חימום תחתיו עם מאוורר

פועלים חימום תחתיו ומאוורר (בדופן האחורית). (אווריר חם מתפזר טוב יותר בעזרת מאוורר לעומת מצב שבו פועל רק החימום התחתיו.



הפעלה עם מאוורר

התנור אינו מחומם. פועלים רק נורת התנור והמאוורר (בדופן האחורית). מתאים להפשרה אטית של מזון גרעיני קפוא בטמפרטורת החדר ולקירור מזון מבושל.



חימום+מאוורר

אווריר חמים שחומם על ידי גוף החימום האחורי יתפזר בצורה שווה בכל התנור במהירות רבה בעזרת מאוורר. ניתן לבשל ארוחות ברשתות מתכת בגבהים שונים וברוב המקרים אין צורך בחימום מראש. מתאים לבישול במספר מגשים.

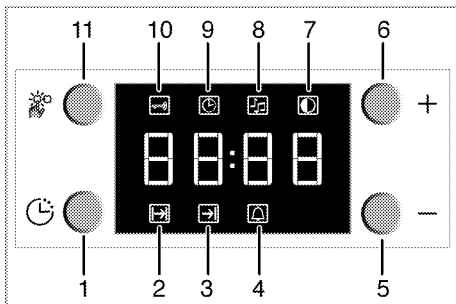


גריל כפול עם שיפוד מסתובב

פועלים גריל כפול ושיפוד מסתובב. מתאים לבישול בגריל ולהכנת צלי עם נתחי בשר גדולים.



שימוש בשעון התנור



מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל

אזהרה



משטחים חמים גורמים לכוויות! המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש. אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. הרחק ילדים ממשטחים אלה. השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.

סכנה:



פתח את דלת התנור בזהירות, מאחר שעלולים להיפלט ממנו אדים. האדים הנפלטים עלולים לצרוב את ידך, פניך ו/או את עיניך.

עצות לבישול בגריל

כאשר מבשלים בגריל בשר, דגים ועוף, הם מקבלים במהרה גוון חום, יש להם קרום טעים ואינם מתייבשים. חתיכות שטוחות, שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד לבישול בגריל, כמו גם ירקות עתירי מים, כמו עגבניות ובצל.

- הנח את החתיכות שיש לבשל בגריל בתפוזרת על רשת הגריל או על תבנית האפייה עם רשת הגריל, כך שלא יהיו גדולים מממדי המבער.
- החלק את רשת הגריל או את תבנית האפייה עם רשת הגריל אל הגובה הרצוי בתנור. אם אתה מבשל בגריל על רשת הגריל, החלק את תבנית האפייה אל הרשת התחתונה כדי לאגור את השומן הוסף מים לתבנית האפייה כדי להקל את תהליך הניקוי.

מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.



עצות לאפייה

- השתמש בצלחות מתכת מתאימות בעלות ציפוי שלא נדבק או במכלי אלומיניום או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
- נצל את כל המקום שעל הרשת.
- הנח את תבנית האפייה באמצע הרשת.
- בחר את מיקום הרשת הנכון לפני הפעלת התנור או הגריל. אין לשנות את מצב הרשת כשהתנור חם.
- שמור שדלת התנור תישאר סגורה.

עצות לצלייה

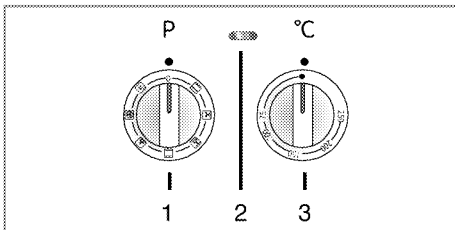
- תיבול עוף שלם, בשר הודו או חתיכות בשר גדולות במיץ לימון ופלפל שחור לפני הבישול ישפרו את ביצועי הבישול.
- לצליית בשר עם עצמות נדרשות 15 עד 30 דקות נוספות לעומת צליית בשר ללא עצמות באותו גודל.
- כל סנטימטר בעובי הבשר מצריך כ-4 עד 5 דקות בישול.
- השאר את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות עם סיום זמן הבישול. הרוטב שנוצר מתפשט בצורה טובה יותר בכל הצלי ואינו נוזל החוצה כשהותכים את הבשר.
- יש להניח דג על כלי חסין אש על הרשת בגובה אמצעי או נמוך יותר.

כיצד להפעיל את התנור החשמלי

לפני שתוכל להשתמש בתנור, יש להגדיר את השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור לא יפעל.



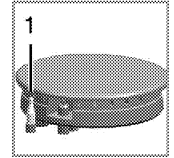
בחירת טמפרטורה ומצב הפעלה



- 1 כפתור הפונקציות
- 2 נורת התרמוסטט
- 3 כפתור התרמוסטט

1. כוון את כפתור הטמפרטורות לטמפרטורה הרצויה.

מערכת בטיחות לסגירת הגז (בדגמים בעלי רכיב תרמי)



1. מערכת בטיחות לסגירת הגז

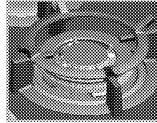
כאמצעי נגד כיבוי הלהבה עקב גלישת מזון על המבערים, מנגנון הבטיחות מעכב את אספקת הגז וסוגר אותו.

סכנה:



שחרר את הלחצן אם המבער אינו ניצת תוך 15 שניות.
המתן לפחות דקה אחת לפני שתנסה שוב.
קיימת סכנת הצטברות גז ופיצוץ!

מבער ווק



מבערי ווק עוזרים לך לבשל מהר יותר. ווק, המשמש במיוחד במטבח האסיאתי, הוא סוג של מחבת עמוקה ושטוחה עשויה ממתכת, המשמשת לבישול ירקות ובשר קצוצים בלהבה חזקה ובפרק זמן קצר. מאחר שהארוחות מבושלות בלהבה חזקה ובפרק זמן קצר מאוד במחבתות כאלה המוליכות את החום במהירות ובצורה שווה, הערך התזונתי של המזון נשמר והירקות נשארים פריכים. ניתן להשתמש במבער הווק גם לסירים רגילים.

- לחץ על הכפתור פנימה וסובב אותו נגד כיוון השעון כדי להצית את הגז.
- לאחר הצתת הגז, המשך ללחוץ על הכפתור במשך 3-5 שניות נוספות כדי להפעיל את מערכת הבטיחות.
- אם הגז אינו ניצת לאחר שלחצת על הכפתור ושחררת אותו, חזור על אותן פעולות תוך המשך להחיצה על הכפתור במשך 15 שניות.

מידע כללי על בישול

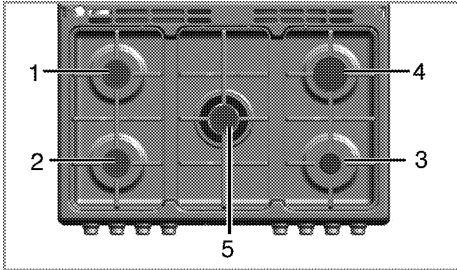


אין למלא את הסיר בשמן ביותר משליש מגודלו. אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת חימום שמן. חימום שמן יתר על המידה מהווה סכנת שריפה. **אם תפרוץ שריפה, אין לנסות לכבותה במים!** אם השמן מתלקח, כסה אותו בשמיכת אש או במטלית לחה. כבה את הכיריים אם בטיחותי לעשות זאת, והתקשר למכבי אש.

בישול בגז

- חייבת להיות התאמה בין גודל הכלי לבין גודל הלהבה. כוונן את להבות הגז כך שהן לא יחרגו מתחתית הכלי והנה את הכלי במרכז תומך הסיר.

שימוש בכיריים



- מבער רגיל 22–20 ס"מ
 - מבער רגיל 22–20 ס"מ
 - מבער עזר 14–12 ס"מ
 - מבער מהיר 22–20 ס"מ
 - מבער ווק 24–22 ס"מ מרשימת קוטרי הסירים המומלצים בהתאם לגודל המבערים.
- סמל של להבה גדולה מציין את עצמת הבישול הגבוהה ביותר וסמל של להבה קטנה מציין את עצמת הבישול הנמוכה ביותר. במצב כיבוי (הכפתור פונה כלפי מעלה), (לא מתרחשת אספקת גז למבערים).
- הצתת מבערי הגז**
- המשך ללחוץ על כפתור המבער.
 - סובב אותו נגד כיוון השעון לעבר סמל הלהבה הגדולה.
- »הגז מוצת בעזרת ניצוץ שנוצר.
- כוונן אותו לעצמת הבישול הרצויה.
- כיבוי מבערי הגז**
- סובב את הכפתור של אזור שימור החום למצב כיבוי (פונה כלפי מעלה).

- לפני הטיגון יש לנגב היטב את המזון ולהניח אותו בעדינות על השמן החם. הקפד על הפשרה מלאה של המזון לפני הטיגון.
- אין לכסות את הכלי שבו אתה משתמש בעת חימום השמן.
- הנה את הסירים והמחבתות באופן שהידיות שלהם לא יימצאו מעל הכיריים, כדי למנוע את התחממות הידיות. אין להניח על הכיריים כלים בלתי יציבים או בעלי נטייה להתהפך בקלות.
- אין להציב כלים או סירים ריקים על אזורי הבישול המופעלים. עלול להיגרם להם נזק.
- הפעלת אזור בישול מבלי שיונח עליו כלי או סיר תגרום נזק למוצר. כבה את אזורי הבישול עם סיום הבישול.
- מכיוון שמשטח המוצר יכול להיות חם, אין להניח עליו כלים עשויים פלסטיק או אלומיניום.
- כמו כן, אין להשתמש בכלים מסוג זה לשמירת מזון.
- השתמש אך ורק בסירים או בכלים בעלי תחתית שטוחה.
- הכנס לסירים ולמחבתות כמות מתאימה של מזון. על ידי מניעת גלישת מזון מהכלים, לא תיאלץ לנקות שלא לצורך.
- אין להניח מכסים של סירים או מחבתות על אזורי הבישול.
- הנה את הסירים באופן שיהיו ממוקמים במרכז אזור הבישול. אם ברצונך להעביר את הסיר לאזור בישול אחר, הרם והנה אותו באזור הבישול החדש; אין להעביר אותו על ידי החלקתו על משטח הכיריים.

«דרגת הבהירות שנבחרה תוצג בתצוגה כ, d-01-

d-02 ו-d-03

ניקוי המכשיר בפעם הראשונה



עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או חומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.

1. הסר את כל חומרי האריזה.

2. נגב את משטחי המכשיר במטלית לחה או בספוגית ויבש אותם במטלית.

חימום ראשון

חמם את המוצר למשך כ 30-דקות וכבה אותו. באופן זה, יישרפו ויוסרו כל שאריות חומרי הייצור או שכבות הייצור.



אזהרה

משטחים חמים גורמים לכוויות! המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש. אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. 'הרחק ילדים ממשטחים אלה. השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.

תנור חשמלי

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר מצב סטטי.
4. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד להפעיל את התנור החשמלי, עמוד 22.
5. הפעל את התנור למשך כ 30-דקות.
6. כבה את התנור; ראה כיצד להפעיל את התנור החשמלי, עמוד 22

תנור גריל

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד להפעיל את הגריל, עמוד 26.
4. הפעל את התנור למשך כ 30-דקות.
5. כבה את הגריל; ראה כיצד להפעיל את הגריל, עמוד 26



עשן וריחות עלולים להיפלט במשך שעותיים במהלך ההפעלה הראשונה. זוהי תופעה רגילה. ודא שהחדר מאוורר היטב כדי להיפטר מהעשן והריחות. יש להימנע משאיפה ישירה של העשן והריחות הנפלטים.

עצות לחיסכון באנרגיה

הנתונים הבאים יעזרו לך להשתמש במכשיר בצורה אקולוגית ולחסוך באנרגיה.

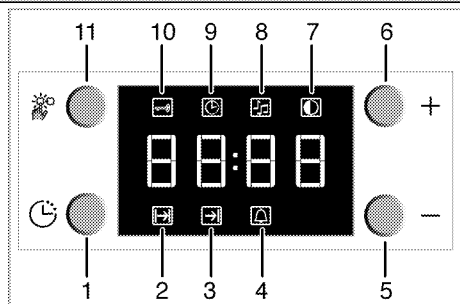
- השתמש לתנור בכלי בישול כהים או מצופים באמאיל, מאחר שהעברת החום בהם יעילה יותר.
- לפני בישול התבשילים, חמם מראש את התנור, אם כך מומלץ על ידי במדריך למשתמש או בהוראות הבישול.
- במהלך הבישול, אין לפתוח לעתים תכופות את דלת התנור.
- נסה ככל שניתן לבשל יותר מתבשיל אחד בתנור בו זמנית. תוכל לבשל על ידי הנחת שני כלי בישול על רשת הגריל.
- בשל יותר מתבשיל אחד זה אחר זה. התנור כבר חם.
- ניתן לחסוך אנרגיה על ידי כיבוי התנור החשמלי כמה דקות לפני סיום זמן הבישול שנקבע. אין לפתוח את דלת התנור.
- יש להפשיר תבשילים קפואים לפני הבישול.
- השתמש לבישול בסירים ובמחבתות יחד עם המכסים שלהם. אם אין מכסה, צריכת האנרגיה עלולה לגדול פי 4.
- בחר את המבער המתאים לגודל תחתית הסיר המיועד לשימוש. בחר תמיד את גודל הסיר המתאים לתבשילים שלך. סירים גדולים יותר צורכים אנרגיה רבה יותר.

שימוש ראשון

הגדרת זמן ראשוני

לפני שתוכל להשתמש בתנור, יש להגדיר את השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור לא יפעל.	
בזמן ביצוע הכוונונים, יהבהבו הסמלים הרלוונטיים על השעון.	

לחץ על המקשים '-' או (5/6) '+' כדי להגדיר הזמן לאחר שהתנור מופעל בפעם הראשונה.



- 1 מקש תוכניות
- 2 זמן בישול
- 3 זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 נעילת מקשים
- 11 מקש כוונון

לאחר הגדרת הזמן, ניתן להתחיל ולסיים את הבישול על ידי בחירת המצב הרצוי בעזרת לחצן טמפרטורה ולחצן פונקציות.

אם השעה הנוכחית אינה מוגדרת, הגדרת הזמן תתחיל מהשעה 12:00 ואילך. סמל השען '9' יוצג כדי לציין שהשעה הנוכחית לא הוגדרה. סמל זה ייעלם לאחר שהשעה הוגדרה.	
הגדרות השעה הנוכחית יבטלו במקרה של תקלה בחשמל. יהיה צורך לכוונן אותן מחדש.	

כדי לשנות את השעה ביום שהגדרת בעבר:

1. לחץ על מקש (11) כדי להפעיל את סמל השעה הנוכחית. '9'
2. לחץ על המקשים '-' או (5/6) '+' כדי להגדיר את השעה הנוכחית.

שינוי כוונון בהירות המסך

1. לחץ על מקש (11) כדי להפעיל את סמל בהירות המסך '7' לשם כוונון בהירות המסך.
2. לחץ על המקשים '-' או (5/6) '+' כדי לקבוע את הבהירות הרצויה.

- החלק עם הסכון יעלה קצף אם קיימת דליפת גז. במקרה זה, בדוק את חיבור הגז פעם נוספת.

אין להשתמש בגפרור או במצת לצורך בקרת דליפת גז.	
סכנה: אסור שצינור הגז יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר. קיימת סכנת פיצוץ עקב צינור גז פגום.	

- דחף את המוצר לעבר קיר המטבח.

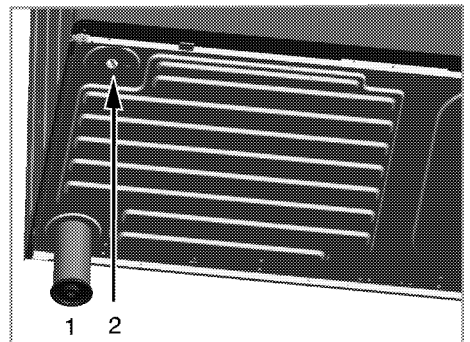
• כוונון רגליות התנור

רטט במהלך השימוש עלול לגרום לתזוזת כלי הבישול. ניתן למנוע מצב מסוכן זה אם המוצר מיושר ומאוזן.
לבטיחותך, ודא שהמוצר מאוזן על ידי כוונון ארבע הרגליות שבתחתיתו – סובב אותן שמאלה או ימינה וישר את התנור כנגד משטח העבודה.

• כוונון רגליות התנור

4 הרגליים מסופקות יחד עם התנור.
יש להתקין כל רגלית בחריץ המתאים לה ב-4 פינות מתחת לתנור.
הברג את בורג הרגלית על ידי סיבובו בכיוון השעון.

לבטיחותך, ודא שכל 4 הרגליות מוברגות באותו גובה. חוסר איזון ברגליות עלול לפגוע בבישול.



- | | |
|---|-------------|
| 1 | רגלית |
| 2 | חריץ הרגלית |

בדיקה סופית

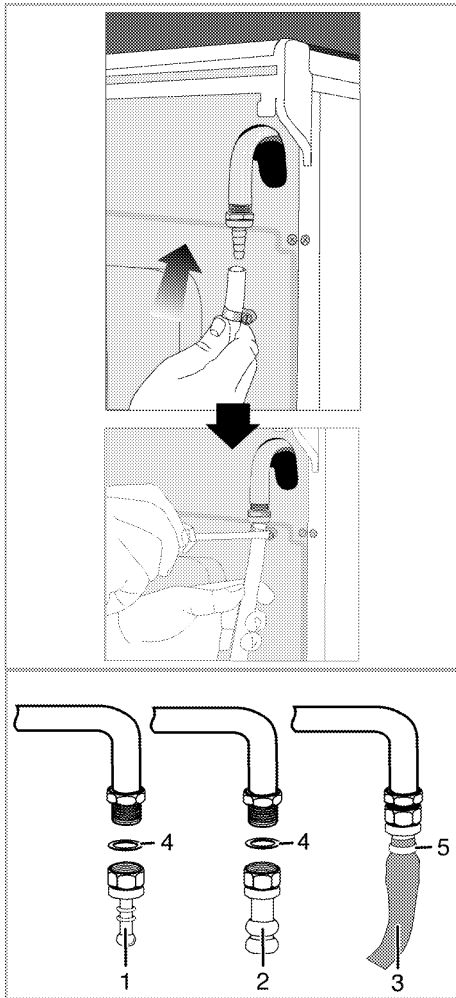
1. בדוק את פעולות החשמל.
2. פתח את אספקת הגז.
3. בדוק את מתקני הגז, כדי לוודא התקנה והידוק בטיחותיים.
4. הצת את המבערים ובדוק הופעת להבה.

על הלהבה להיות בצבע כחול ובעלת צורה מסודרת. אם הלהבה נראית צהובה, בדוק אם מכסה המבער הוכנס היטב או נקה את המבער.	
---	---

סילוק המוצר הישן

- שמור את הקופסה המקורית של המוצר כדי להוביל את המוצר בתוכה. ציית להוראות שעל קופסת הקרטון. אם קופסת הקרטון המקורית אינה ברשותך, ארוז את המוצר בחומר אריזה המכיל בועות או בקרטון עבה והדבק אותו היטב בסרט הדבקה.
- כדי שרשת הגריל והתבנית שבתוך התנור לא יגרמו נזק לדלת התנור, הנח פיסת קרטון על דלת התנור מבפנים ממול למיקום התבניות. הדבק בסרט הדבקה את דלת התנור לקירותיו הצדיים.
- הצמד למכשיר בסרט הדבקה את המכסים ואת הרשתות התומכות בסיר.
- אין להשתמש בדלת או בידית הדלת להרמת המוצר או להזזתו.

אין להניח חפצים כלשהם על המוצר ויש להזיזו במצב אנכי.	
בדוק את המראה הכללי של המוצר וודא שאין בו נזקים אפשריים שיכלו להיגרם במהלך ההובלה.	



- 1 קצה הצינור - גז נוזלי
- 2 קצה הצינור - גז טבעי
- 3 צינור בטיחות
- 4 חומר איטום (טבעת)
- 5 מהדק

בקרת דליפה בנקודת החיבור

- ודא שכל הכפתורים במוצר מכובים. ודא שאספקת הגז פתוחה. הכן מי קצף מסבון ומרח אותם על נקודת החיבור לצינור לבקרת דליפת גז.

סכנה:
לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת הגז, יש לנתק את המוצר ממערכת אספקת הגז.
קיימת סכנת פיצוץ!

• תנאי הכוונון וערכי הכוונון של הגז מצוינים בלוחית נתונים) או בלוחית מסוג (ion המוצר מתאים לשימוש בגז נוזלי. (LPG)

חיבור צינור הגז

- דאג שהמוצר יחובר באופן שיהיה קרוב לחיבור הגז ושלא תהיה דליפת גז.
- אורך צינור הפלסטיק שישימש לצורך זה לא יעלה על 125 ס"מ.
- התקן את המהדק לצינור. טבול קצה אחד של הצינור (15 מ"מ קוטר פנימי) במים רותחים למשך דקה אחת כדי לרכך אותו.
- לאחר מכן, החלק את הקצה המרוכך של הצינור במלואו אל קצה הצינור החד של המוצר. לבסוף, הדק את המהדק עד הסוף בעזרת מברג.
- חזור על אותן פעולות בקצה השני של הצינור והשלם את חיבור גליל הגזים.
- אין לשכוח להפעיל בקרת דליפה.

סכנה:
סכנת פיצוץ וחנק!
אין לשמור בבית מכלי גז נוזלי.

- אם תצטרך להשתמש במוצר מאוחר יותר בסוג גז אחר, עליך להיוועץ בנציג שירות מורשה לגבי פעולת ההמרה הרלוונטית.

אווורור החדר

הדרישה היא שכל חדר יהיה חלון או פתח אחר שאפשר לפתוח, בחלק מהחדרים יהיה צורך גם בפתח אוורור קבוע.

האוויר לצורך בעירה נלקח מאוויר החדר וגזי הפליטה נפלטים ישירות אל החדר.

אווורור החדר במידה מספקת הוא חיוני להפעלה בטיחותית של המכשיר. אם אין בחדר חלון או דלת ליצירת אוורור, יש להתקין מכשיר אוורור נוסף. אפשר להציב את המכשיר במטבח, במטבח/פינת אוכל או בחדר אירוח, אך לא בחדר שיש בו מקלחת או אמבטיה. אין להתקין את המכשיר בחדר אירוח שנפחו קטן מ 20-מ"ק.³

אין להתקין מכשיר זה בחדר הממוקם מתחת לפני הקרקע, אלא אם כן הוא פתוח לכיוון קומת הקרקע בצד אחד לפחות.

גודל החדר	פתח אוורור
קטן מ 5-מ"ק ²	מינימום 100 סמ"ר ²
5מ"ק ³ עד 10 מ"ק ³	מינימום 50 סמ"ר ²
גדול מ 10-מ"ק ³ חדרון	אין צורך
במחסן או במרתף	מינימום 65 סמ"ר ²

התקנה וחיבור

את המוצר ניתן להתקין ולחבר אך ורק בהתאם לכללי ההתקנה המעוגנים בחוק.

אין להתקין את המוצר ליד מקררים או מקפיאים. החום הנפלט מהמוצר יגביר את צריכת האנרגיה של יחידות הקירור.

- את המוצר יישאו שני אנשים לפחות.
- יש להציב את המוצר ישירות על הרצפה. אין להניח אותה על כן או על מעמד.

אין להשתמש בדלת ו/או בידית הדלת לנשיאת המוצר או להזזתו. ייגרם נזק לדלת, לידית או לצירים.

חיבור לחשמל

חבר את המוצר לשקע/קו מוארק המוגן על ידי נתיך בקיבולת מתאימה, כפי שמצוין בטבלה" מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך. החברה שלנו לא תהיה אחראית לנזקים כלשהם שייגרמו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.

סכנה:



המוצר יחובר לחשמל רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך. תקופת האחריות של המוצר מתחיל לאחר שהותקן בצורה נכונה. הדיצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.

סכנה:



אסור שכבל החשמל יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר. כבל חשמל שניזוק יוחלף על ידי חשמלאי מוסמך. וזאת כדי למנוע סכנת התחשמלות, קצר או שריפה!

חייבת להיות התאמה בין נתוני אספקת החשמל לבין הנתונים המצוינים בלוחית הנתונים של המוצר. את לוחית הנתונים ניתן לראות כאשר הדלת או המכסה התחתון פתוח או שהיא נמצאת בדופן האחורית של היחידה, בהתאם לסוג היחידה. על כבל החשמל של המוצר להתאים לערכים המצוינים בטבלה" מפרטים טכניים".

לאחר ההתקנה, על תקע כבל החשמל להיות נגיש) אין למתוח אותו מעל הכריים).



סכנה:



לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת החשמל, יש לנתק את המוצר ממערכת החשמל. קיימת סכנת התחשמלות!

חיבור הגז

סכנה:



המוצר יחובר למערכת אספקת הגז רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך. סכנת פיצוץ או הרעלה עקב תיקונים לא מקצועיים! הדיצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.

- המכשיר מתאים למכשיר בסיווג 1, כלומר, ניתן להציב אותה כאשר החלק האחורי שלה וצד אחד פונה אל קירות המטבח, לרהיטי המטבח או לציד בגודל כלשהו. רהיטי המטבח או ציד המטבח בצד השני צריכים להיות באותו גודל או קטנים יותר.
- על רהיטי מטבח כלשהם הניצבים ליד המכשיר להיות עמידים לחום 100°C (מינימום).

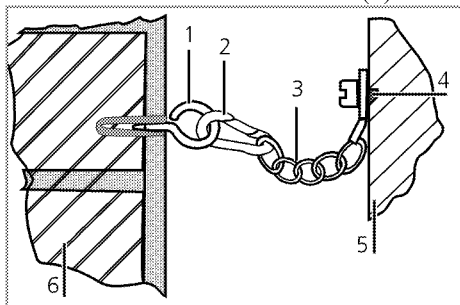
גז נוזלי בלבד



אין להתקין מכשיר זה בחדר הממוקם מתחת לפני הקרקע, אלא אם כן הוא פתוח לכיוון קומת הקרקע בצד אחד לפחות. התקנת מכשירים בצורה שגויה היא מסוכנת ועלולה לגרום ערכאות משפטיות.

שרשרת בטיחות

יש להגן על המכשיר מפני איבוד שיווי משקל באמצעות שתי שרשראות הבטיחות המצורפת לתנור. הדק וו (1) לקיר המטבח (6) בעזרת פין מתאים וחבר שרשרת בטיחות (3) אל הוו בעזרת מנגנון הנעילה (2).

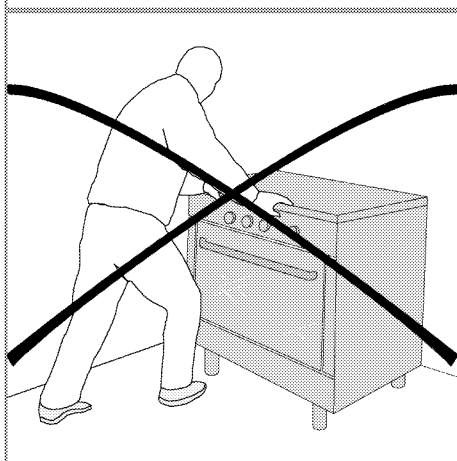
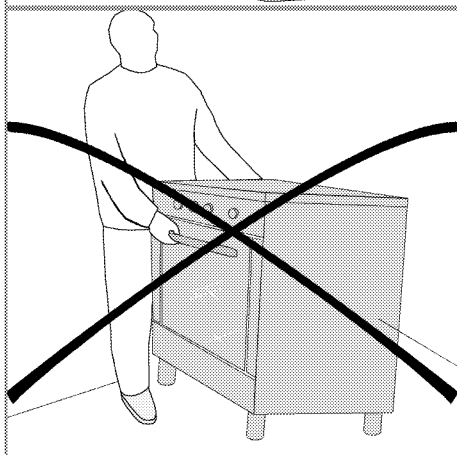
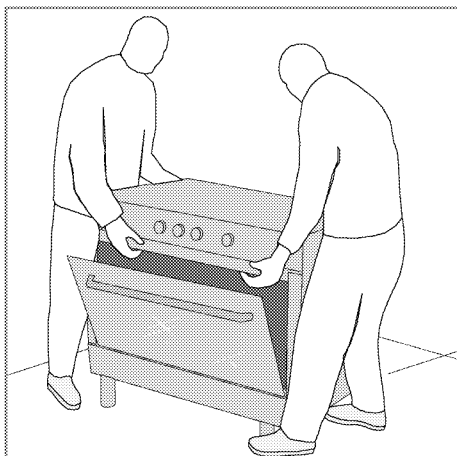


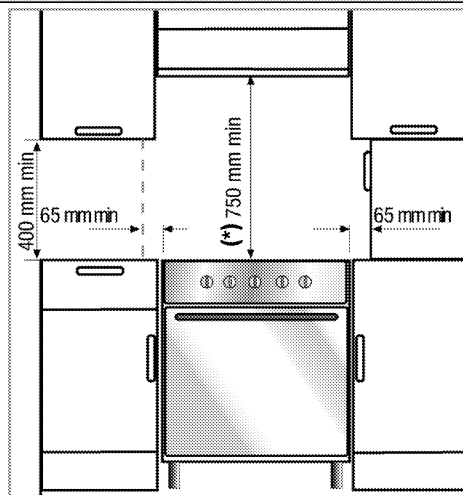
- 1 וו לחיבור שרשרת היציבות
- 2 מנגנון נעילה
- 3 שרשרת בטיחות
- 4 קבע היטב את השרשרת לחלק האחורי של הכיריים.
- 5 החלק האחורי של הכיריים
- 6 קיר המטבח



על שרשרת היציבות להיות קצרה ככל האפשר כדי למנוע את נטיית התנור קדימה ואלכסונית כדי למנוע את נטייתו הצדה.

שרשרת היציבות של הכיריים מעוצבת כך שאינה כוללת חריץ לחיבור הזווית.





- ניתן להעמיד את התנור בין שני ארונות, אך כדי לשמור על מרחק מינימלי של 400 מ"מ מעל גובה המבערים יש לאפשר רווח של 65 מ"מ בין המכשיר לבין כל קיר, מחיצה או ארון גבוה.
- ניתן גם להציב את התנור באופן חופשי. אפשר מרחק מינימלי של 750 מ"מ מעל משטח הכיריים.
- אם יש להתקין קולט אדים מעל הכיריים, עיין בהוראות היצרן של קולט האדים כדי לוודא את גובה ההתקנה (650 מ"מ לפחות).
- ניתן להזיז את המכשיר ביתר קלות על ידי הרמת החלק הקדמי לפי האיור. פתח את דלת התנור במידה מספקת כדי לאפשר אחיזה נוחה ובטוחה בחלק הפנימי של גג התנור, תוך הימנעות מגרימת נזק לגוף החימום של הגריל או לחלקים פנימיים כלשהם הנמצאים בתוך התנור. אין להזיז את התנור על ידי משיכתו מידית הדלת או מהכפתורים. הזז את המכשיר מעט בכל פעם עד שיהיה ממוקם במקום הדרוש.

את המוצר יתקין אדם מוסמך בהתאם לתקנות התקפות. אם לא כן, יבטל תוקף האחריות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים ויהיה רשאי לבטל את האחריות.

הכנת המיקום והתקנת חיבורי החשמל והגז למוצר הן באחריות הקלח.	
סכנה: יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז ו/או החשמל המקומיות.	
סכנה: לפני ההתקנה, ערוך בדיקה חזותית וודא שאין פגמים במוצר. אם מצאת פגמים במוצר, אל תיתן שיתקיננו אותו. מוצרים פגומים מהווים סכנה לבטיחותך.	

לפני ההתקנה

- שיים לב כי רגליות המוצר אינן מורכבות עליו כשהוא ארוז, לכן הקפד להרכיב את הרגליות בהתאם להוראות; ראה *התקנה וחיבור*, עמוד 15 לפני הצבת המוצר במיקומו הסופי.
- כדי להבטיח שמרווחי אוויר קריטיים יישמרו מתחת למכשיר, מומלץ להתקין אותו על בסיס מוצק ושהרגליות שלו לא ישקעו לתוך שטיח או רצפה רכה כלשהי.
- על רצפת המטבח לשאת את משקל המכשיר ואת המשקל הנוסף של כלי הבישול, כלי האפייה והמזון.

 הערכים המצוינים בתוויות המוצר או במסמכים המצורפים אליו התקבלו בתנאי מעבדה לפי התקנים הרלוונטיים. ערכים אלה עשויים להשתנות בהתאם לתנאים התפעוליים והסביבתיים של המוצר.

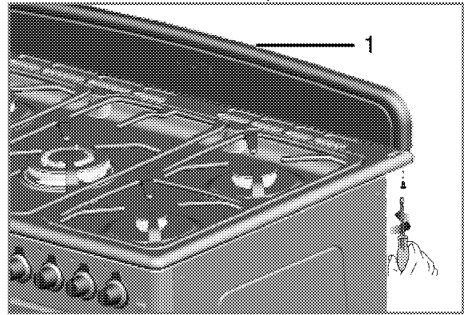
 המפרטים הטכניים עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת כדי לשפר את איכות המוצר.

 הנתונים המספריים המופיעים במדריך זה נועדו להמחשה וייתכן שלא יתאימו בדיוק למוצר ברשותך.

טבלת מזריקי גז

אזור הכיריים - מיקום המבערים	2000ואט	2000ואט	1000ואט	2900ואט	3600ואט
	אחורי שמאלי	קדמי שמאלי	קדמי ימני	אחורי ימני	אמצעי
סוג גז / לחץ גז					
G 30/28-30 מיליבר	72	72	50	87	96

6. הרכבת מכסה מגן ההתזה



1 הרכבת מכסה מגן ההתזה

הוצא מהאריזה את מכלול מגן ההתזה והקפד לשמור את שני הברגים והאומים הדרושים לקיבוע מכסה מגן ההתזה למוצר.

מפרטים טכניים

כללי	
ממדים (חיצוניים) גובה/רוחב/עומק)	865 מ"מ (min) - 920 מ"מ
	900/655 מ"מ (max)
מתח/תדר	220-240 V ~ 50 Hz (הרץ)
סה"כ צריכת חשמל	2900 ואט
נתיך	min. 16 A
סוג כבל / חתך	3 x 1.5 H05VV-FG
אורך כבל	מקסימום 2 מ'
סוג/לחץ של גז	LP G 30/28-30 מיליבר
סה"כ צריכת גז	11.5 kW (קילוואט)
כיריים	
מבערים	
אחורי שמאלי	מבער רגיל
הספק חשמלי	2000 ואט
קדמי שמאלי	מבער רגיל
הספק חשמלי	2000 ואט
קדמי ימני	מבער עזר
הספק חשמלי	1000 ואט
אחורי ימני	מבער מהיר
הספק חשמלי	2900 ואט
אמצעי	מבער ווק
הספק חשמלי	3600 ואט
תנור/גריל	
תנור ראשי	תנור רב-תכליתי
סיווג יעילות אנרגיה [#]	C
נורה פנימית	230 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
צריכת חשמל של הגריל	2500 ואט

[#] נתונים בסיסיים: הנתונים המופיעים על תווית האנרגיה של תנורי החשמל תואמים לתקן EN 50304 ערכים אלה נקבעו בעומס רגיל עם פונקציות חימום תחתון-עליון או חימום בעזרת מאורר) אם קיימות).

תכולת האריזה

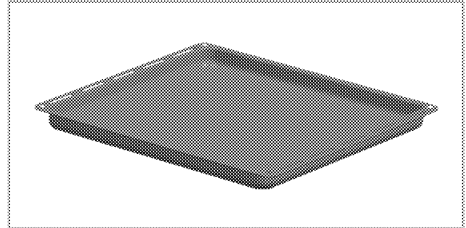


האבזורים המסופקים יכולים להשתנות בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא כל האבזורים המתוארים במדריך למשתמש יהיו קיימים במוצר שלך.

1. מדריך למשתמש

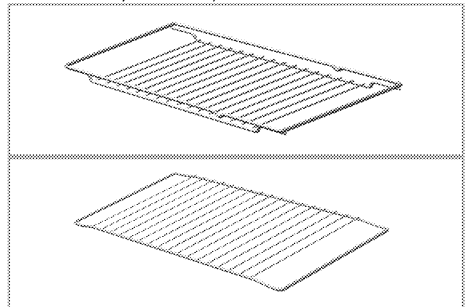
2. תבנית תנור

משמשת לתבשילי בצק, מזון קפוא וכמויות גדולות של צלי.



3. מדף רשת מתכת

משמשת לצלייה וכמצע לאפייה, צלייה או בישול ולהנחת תבשיל קדירה במדף הרצוי.

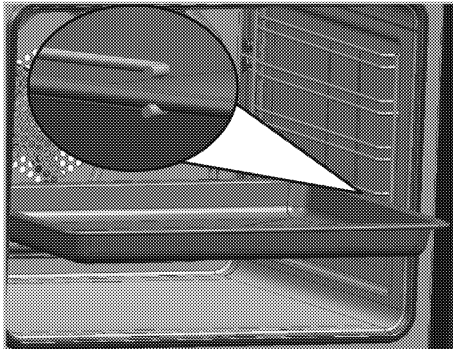
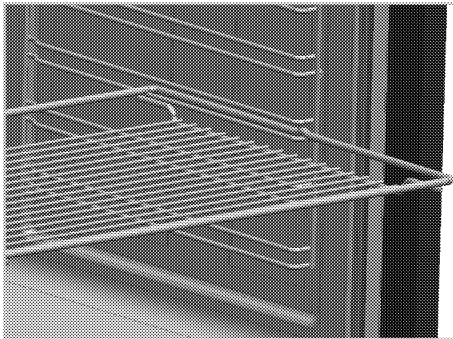


4. הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על

רשת המתכת

התקנים ללא הארכה טלסקופית בהתקנים ללא הארכה טלסקופית, יריעות האפייה והגריל אינם מוכנים עם הקצוות שלהם בין מסילות התפסים הצדיים.

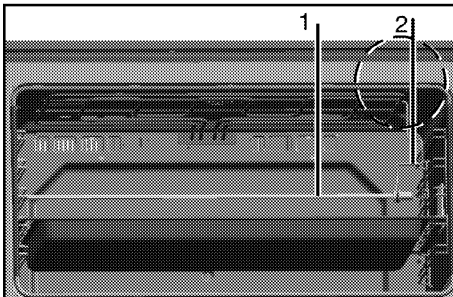
חשוב להניח בצורה נכונה את מדף הרשת ו/או את התבנית על המדף. החלק את מדף הרשת או את התבנית בין 2 המסילות וודא שהן מאוזנות לפני שתניח עליהם מזון) ראה את האיור הבא.



5. צלייה על שיפוד מסתובב

משמש לבישול בשר, עוף ודגמים בגריל במידה שווה מכל הצדדים.

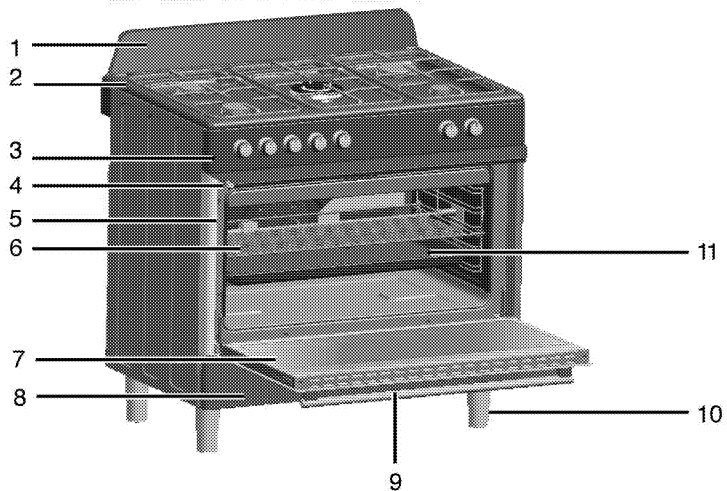
- קבע את המזון שנועד לבישול בגריל אל השיפוד המסתובב בעזרת המזלגות.
- הכנס את הקצה החד של השיפוד המסתובב אל ההינע המוצב בצד השמאלי של חלל התנור ותלה את הקצה השני על וו השיפוד המסתובב בצד הימני של חלל התנור.



1 השיפוד המסתובב

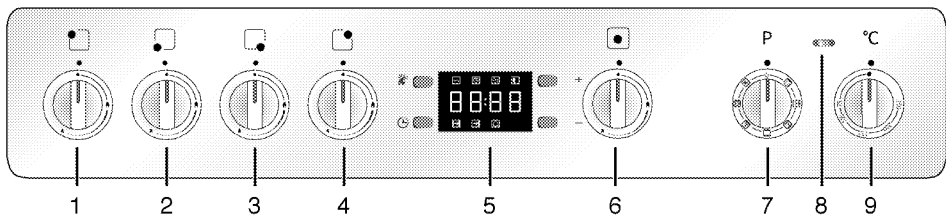
2 וו השיפוד המסתובב

סקירה כללית



- דלת קדמית 7
- החלון התחתון 8
- ידית 9
- רגלית 10
- מגש 11

- מכסה מגן התווה 1
- משטח המבערים 2
- לוח בקרה 3
- מפסק הפעלת הגריל 4
- מיקומי המדפים 5
- מדף רשת מתכת 6



- מבער רגיל אחורי שמאלי 1
- מבער רגיל קדמי שמאלי 2
- מבער עוזר קדמי ימני 3
- מבער מהיר אחורי ימני 4
- קוצב זמן דיגיטלי 5
- מבער ווק אמצעי 6
- כפתור הפונקציות 7
- נורת התרמוסטט 8
- כפתור התרמוסטט 9

(EU/65/2011)הוא אינו מכיל
חומרים מזיקים או אסורים המצוינים
בהנחיה.

סילוק חומרי האריזה

חומרי האריזה מסוכנים לילדים. שמור
את חומרי האריזה במקום בטוח מחוץ
להישג ידם של ילדים. חומרי האריזה
של המוצר מיוצרים מחומרים שניתן
למחזור. סלק אותם בצורה נכונה ומיין
אותם בהתאם להוראות לגבי פסולת
ממוחזרת. אין לסלק אותם ביחד עם
הפסולת הביתית הרגילה.

מכשיר זה נושא סמל מיון לפסולת של
מכשירים חשמליים ואלקטרוניים
(WEEE).

מוצר זה יוצר עם חלקים וחומרים
באיכות גבוהה, אשר ניתן לעשות בהם
שימוש חוזר והם מתאימים למיחזור. אין
לסלק את פסולת המוצר ביחד עם
הפסולת הביתית ופסולת מסוגים אחרים
בסוף חיי השירות שלו. כך את המוצר
אל מרכז האיסוף למיחזור ציוד חשמלי
ואלקטרוני. היוועץ ברשויות המקומיות
כדי ללמוד אודות מרכזי איסוף אלה.

תאימות להנחיית RoHS ההנחיה להגבלת חומרים מסוכנים)

המוצר שרכשת תואם את הנחיית
RoHS של האיחוד האירופי

כאשר פונקציית הגריל מופעלת בדלת פתוחה.

- השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.
- מחשש להתחשמלות, ודא שהמכשיר מכובה לפני החלפת הנורה.
- בישול בשומן או בשמן על כיריים ללא השגחה יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה. אל תנסה לכבות שריפה במים, אלא כבה את המכשיר ולאחר מכן כסה את הלהבה, לדוגמה במכסה או בשמיכת אש.
- סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.
- לצורך שמירה על אמינות המוצר ומניעת שריפה:
 - ודא שהתקע מתאים לשקע ואינו גורם לניצוץ.
 - אין להשתמש בכבל פגום או חתוך או בכבל מאריך, אלא רק בכבל המקורי.
 - ודא שהשקע שאליו מחובר המכשיר אינו רטוב או לך.
 - ודא שחיבור הגז מותקן גם הוא כך שלא יגרום לדליפת גז.

שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשימוש ביתי. שימוש מסחרי אינו קביל.
- "זהירות: מכשיר זה נועד לבישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר, למשל."
- אין להשתמש במוצר זה לחימום צלחות מתחת לגריל, לייבוש מגבות

ומטליות כלים וכו' על-ידי תלייתן על הידיות ולחימום.

- היצרן לא יהיה אחראי לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש או מטיפול שגויים.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרת מזון, אפייטו, צלייתו ובישולו בגריל.

בטיחות לילדים

- חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור.
- חומרי האריזה מסוכנים לילדים. יש להרחיק את חומרי האריזה מילדים. יש לסלק את כל חלקי האריזה בהתאם לתקני איכות הסביבה.
- מוצרי חשמל ו/או גז מסוכנים לילדים. הרחק ילדים מהמוצר כשהוא פועל ואל תרשה להם לשחק במוצר.
- אין להניח מעל המכשיר פריטים שילדים יכולים להגיע אליהם.
- כאשר הדלת פתוחה, אין להניח עליה עצם כבד ואין לאפשר לילדים לשבת עליה. התנור עלול להתהפך עליהם או שעלול להיגרם נזק לציירי הדלת.

סילוק המוצר הישן

תאומות להנחיית WEEE על פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים) וסילוק פסולת המוצר :



מוצר זה מציינת להנחיה WEEE של האיחוד האירופי (2012/19/EU).

חשמלית מקובעת, בהתאם לתקנות הבנייה.

- המשטח האחורי של התנור מתחמם כאשר הוא נמצא בשימוש. ודא שחיבורי הגז/חשמל אינם באים במגע עם המשטח האחורי, שכן עלול להיגרם להם נזק.
- אין ללכוד את כבל החשמל בין דלת התנור לבין המסגרת של התנור ואין להעביר אותו על פני משטחי הבישול החמים. שכן, חומר הבידוד של הכבל עלול להינתך ולגרור לשריפה עקב קצר.
- עבודה כלשהי בצידוד חשמל ובמערכות גז תבוצע אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים.
- במקרה של נזק כלשהו, כבה את המוצר ונתק אותו מהחשמל. לשם כך, נתק את הנתיך בבית.
- ודא שנתוני הנתיך תואמים למוצר.

בטיחות המוצר

- המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.
- אין להשתמש במוצר תחת השפעת אלכוהול או סמים, כאשר כושר השיפוט והקואורדינציה שלך לקויים.
- היזהר כשאתה משתמש במשקאות חריפים בתבשילים שלך. האלכוהול מתנדף בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה, מאחר שהוא יכול

להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.

- אין להציב חומרים דליקים קרוב למוצר, מאחר שצדיו עשויים להתחמם במהלך השימוש.
- המכשיר מתחמם תוך כדי שימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום שבתוך התנור.
- יש להקפיד שלא לחסום את חריצי האוורור.
- אין לחמם בתנור קופסאות שימורים סגורות וצנצנות זכוכית סגורות. הלחץ המצטבר בפחית/צנצנת עלול לגרום להתנפצותה.
- אין להניח תבניות אפייה, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. הצטברות החום עלולה לגרום נזק לתחתית התנור.
- אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי גירוד חדים ממתכת לצורך ניקוי דלת הזכוכית של התנור, מאחר שאלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרור להתנפצות הזכוכית.
- אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.
- השתמש במדפים כפי שמתואר בסעיף " כיצד להפעיל את התנור החשמלי."
- אין להשתמש במוצר אם זכוכית הדלת הקדמית הוסרה או נסדקה. ידית התנור לא נועדה לייבוש מגבות. אין לתלות עליו מגבות, כפפות או אריגים דומים אחרים,

בטיחות בחשמל

- אם קיימת תקלה במוצר, יש להפעילו אך ורק לאחר שתוקן על ידי נציג שירות מוסמך. קיימת סכנת התחשמלות!
- חבר את המוצר לשקע/קו מוארק כאשר המתח וההגנה הם על פי המצוין בטבלה" מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך.
- החברה שלנו לא תהיה אחראית לבעיות שיתעוררו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.
- אין לשטוף את המוצר על ידי התזת מים מעליו או הרטבתו במים! קיימת סכנת התחשמלות!
- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות. אין להוציא את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל, אלא תמיד על ידי משיכת התקע מהשקע.
- יש לנתק את המוצר מהחשמל במהלך פעולות התקנה, תחזוקה, ניקוי ותיקון.
- אם כבל החשמל של המוצר ניזוק, הוא יוחלף על ידי היצרן, סוכן השירות של היצרן או איש מקצוע מוסמך, וזאת כדי למנוע סיכון אפשרי.
- יש להתקין את המכשיר באופן שניתן יהיה לנתקו לחלוטין מרשת החשמל. ההפרדה תסופק על ידי תקע, או מתג המובנה להתקנה

המומלצים על ידי היצרן או לפי הצורך.

- נקה את מבערי הגז בקביעות. צבע הלהבות צריך להיות כחול והן צריכות לבעור בצורה מאוזנת.
- במכשירי גז נדרשת בעירה תקינה. אם הבעירה פגומה, עלול להתפתח פחמן חד-חמצני (CO) פחמן חד-חמצני הוא גז חסר צבע, חסר ריח ורעיל מאוד, והשפעתו קטלנית גם במינונים קטנים מאוד.
- בקש מספק הגז הקרוב למקום מגוריך מידע על מספרי טלפון חירום ועל סידורי בטיחות הקשורים לגז, אם מורגש ריח של גז.

מה לעשות כשמריחים גז

- אין להשתמש בלהבות בוערות ואין לעשן. אין להפעיל את הלחצנים החשמליים (לדוגמה, לחצן הנורית, פעמון הדלת וכו. ('אין להשתמש בטלפונים קוויים או ניידים. סכנת פיצוץ והרעלה!
- פתח דלתות וחלונות.
- סגור את כל השסתומים במכשירי הגז ובמונה הגז.
- ודא שכל הצינורות והחיבורים מהודקים. אם אתה עדיין מריח גז, צא מהבית.
- הזהר את השכנים.
- קרא למכבי אש. השתמש בטלפון מחוץ לבית.
- אל תיכנס חזרה הביתה עד שייאמר לך שפעולה זו בטיחותית.

- סעיף זה מכיל הוראות בטיחות שיעזרו לך להתגונן מפני סיכון לגרימת נזק גופני או נזק לרכוש. אי ציות להוראות אלה יגרור ביטול תוקף של כל סוגי האחריות.
- **בטיחות כללית**
 - מכשיר זה נועד לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ואילך וכן על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים, אם הם משתמשים במכשיר בצורה בטוחה בהשגחתו ובהנחייתו של אדם מבוגר ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר.
 - אסור לילדים לשחק במכשיר. אסור לילדים לנקות או לבצע תחזוקת משתמש ללא השגחה.
 - אין להציב את המכשיר על רצפה שמכוסה בשטיח. היעדר זרימת אוויר מתחתיו עלול לגרום להתחממות יתר של החלקים החשמליים. והדבר עלול לגרום לבעיות במוצר.
 - את פעולות ההתקנה והתיקון יבצעו נציגי שירות מורשים. היצרן לא יישא באחריות לנזקים כתוצאה מפעולות שנעשו על ידי גורמים בלתי מוסמכים. פעולות אלה יגרמו לביטול האחריות. קרא בעיון את ההוראות לפני ההתקנה.
 - אין להפעיל את המוצר אם הוא פגום או אם נגרם לו נזק בולט לעין.
- ודא שכפתורי הפונקציות של המוצר מכובים לאחר כל שימוש.
- **בטיחות בעבודה עם גז**
 - עבודות כלשהן בצידוד גז ובמערכות גז יבוצעו אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים הרשומים במאגר של gas safe.
 - לפני ההתקנה ודא שקיימת התאמה בין חלוקת הגז באזור מגוריך) סוג הגז ולחץ הגז (לבין כוונון המכשיר.
 - המכשיר אינו מחובר למתקן לסילוק תוצרי בערה. יש להתקין ולחבר אותו בהתאם לתקנות ההתקנה הנוכחיות תשומת לב מיוחדת יש להקדיש לדרישות הרלוונטיות בנושא אוורור; ראה לפני ההתקנה, עמוד 13.
 - השימוש במכשיר לבישול בגז גורם לייצור חום ולחות בחדר שבו הוא מותקן. ודא שהמטבח מאוורר היטב: השאר את פתחי האוורור הטבעי פתוחים או התקן מכשיר אוורור מכאני) קולט אדים מכאני. (שימוש אינטנסיבי ממושך במכשיר עלול להצריך אוורור נוסף, כמו למשל, הגברת עצמת האוורור המכאני במקום הימצאו.
 - יש לבדוק מכשירי גז ומערכות גז באופן סדיר ולוודא שפעולתם תקינה. יש לבדוק בקביעות את הווסת, את הצינור והמהדק שלו ולהחליף אותם בהתאם לפרקי הזמן

19	חימום ראשון	1	הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על
20	5 כיצד להשתמש בכיריים	4	הבטיחות ועל איכות הסביבה
20	מידע כללי על בישול	4	בטיחות כללית
20	שימוש בכיריים	4	בטיחות בעבודה עם גז
22	6 כיצד להפעיל את התנור	5	בטיחות בחשמל
מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל	6	בטיחות המוצר	
22		7	שימוש מיועד
22	כיצד להפעיל את התנור החשמלי	7	בטיחות לילדים
23	צבי הפעלה	7	סילוק המוצר הישן
23	שימוש בשעון התנור	8	סילוק חומרי האריזה
24	שימוש בנעילת המקשים	9	2 מידע כללי
25	שימוש בשעון כשעון מעורר	9	סקירה כללית
26	טבלת זמני בישול	9	תכולת האריזה
26	כיצד להפעיל את הגריל	11	מפרטים טכניים
27	טבלת זמני בישול בגריל	12	טבלת מזריקי גז
28	7 תחזוקה וטיפול	13	3 התקנה
28	מידע כללי	13	לפני ההתקנה
28	ניקוי הכיריים	15	התקנה וחיבור
28	ניקוי לוח הבקרה	17	סילוק המוצר הישן
28	ניקוי התנור	18	4 הכנה
28	הסרת דלת התנור	18	עצות לחיסכון באנרגיה
29	הסרת זכוכית הדלת הפנימית	18	שימוש ראשון
30	החלפת נורת התנור	18	הגדרת זמן ראשונית
31	8 איתור תקלות	19	ניקוי המכשיר בפעם הראשונה

קרא תחילה מדריך למשתמש זה!

לקוח יקר ,
תודה שהעדפת מוצר מתוצרת Blomberg. אנו מקווים שתפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמוצר, אשר יוצר באיכות גבוהה ובטכנולוגיה החדשנית ביותר. לכן, קרא בעיון את כל המדריך למשתמש, כולל כל המסמכים הנלווים אליו, לפני שתשתמש במוצר ושמור אותו בהישג יד לעיון בעתיד. אם אתה מעביר את המוצר למישהו אחר, מסור אותו יחד עם מדריך זה. פעל בהתאם לכל האזהרות והמידע המופיעים במדריך למשתמש. זכור כי מדריך למשתמש זה מתאים גם למספר דגמים אחרים. ההבדלים בין הדגמים יזוהו במדריך.

הסברים על הסמלים

הסמלים הבאים משמשים לאורך המדריך למשתמש הזה:

מידע חשוב או עצות שימושיות לגבי השימוש.



אזהרה לגבי מצבים מסוכנים שעלולים לפגוע בחיי אדם וברכוש.



אזהרה מפני התחשמלות.



אזהרה מפני סכנת שריפה.



אזהרה מפני משטחים חמים.



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

תנור בישול ואפיה משולב

דגם:

BGM 15320 DX

הוראות הפעלה

Blomberg

485.9302.29/R.AA/26.04.2013