

**Elektroherde
Cooker**

HGN 1430

**Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

Blomberg

Sehr geehrter Kunde,

Es ist uns ein absolutes Bedürfnis, dass Sie mit unserem Produkt, das in einem modernen Werk hergestellt und strengsten Qualitätskontrollen unterworfen wurde, beste Ergebnisse erzielen.

Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die gesamte Bedienungsanleitung eingehend zu studieren und zum Nachschlagen bereit zu halten, ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

INHALT



Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise



Teil 2: Aufstellung und Anschluss



Teil 3: Technische Spezifikation



Teil 4: Bedienung der Kochflächen
4.1. Verwendung der oberen Gasbrenner



Teil 5: Bedienung des Backofens
5.1. Bedienung der Uhr/Programmierung
5.2. Bedienung des Backrohrs



Teil 6: Bedienung des Grills



Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!



Teil 8: Wartung und Reinigung



Teil 9: Gasumstellung



Teil 10: Späterer Transport

Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

* Die in Ihrem Haushalt verwendeten Sicherungen müssen für die von Ihrem Herd benötigte Stromstärke geeignet sein.

* Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.

* Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit ihrer Stromversorgung übereinstimmen.

* Ehe Sie sich an das autorisierte Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.

Entfernen Sie bitte das gesamte Verpackungsmaterial ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Vergessen Sie bitte nicht die Kartons bei den Blechen und Grillrosten sowie den Styroporstab bei der gläsernen Fronttüre zu entfernen.

Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

*** Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Verwendung oder noch nicht abgekühlt ist. Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden**

* Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Fronttüre, und gestatten Sie Kindern nicht, sich auf diese zu setzen.

Warnung!

*** Um einen Stromschlag zu vermeiden, versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist ehe Sie die Lampe austauschen.**

*** Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Lassen Sie Vorsicht walten und vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.**

* Schalten Sie den Hauptstromschalter des Gerätes immer aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen möchten, und auch in dem

unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Produktfehler aufweisen sollte.

Die Hauptleitung darf niemals mit irgendeinem Teil des in Betrieb befindlichen Gerätes in Berührung kommen.

Niemals das Stromkabel in das Innere des Gerätes schieben und mit der Fronttüre einklemmen! Die Kabelisolierung könnte so beschädigt werden

* Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen indem Sie an der Tür und/oder den Handgriffen ziehen.

* Dieser Herd darf nur für den vorgesehenen Zweck - das Kochen im Privathaushalt-verwendet werden.

* Wenn Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist, schalten Sie diese immer vor dem ersten Bedienungsschritt oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr ein. Andernfalls wird Ihr Herd nicht funktionieren.

* Während des Grillens muss die Backofentür geschlossen sein.

*** Verwenden Sie immer Kochhandschuhe, wenn Sie den Grillrost entfernen und Speisen aus dem Ofen nehmen möchten, während dieser in Betrieb ist.**

* Jene Oberflächenstücke der Edelstahloberflächen, die nahe an den Kochflächen liegen, können wegen der starken Hitze mit der Zeit ihre Farbe verändern.

* Kochen Sie die Speisen in geschlossenem Töpfe/Pfanne mit möglichst geringem Wasser, je nach der Speiseart.

* Stellen Sie die Kochplatten auf niedrige Energiestellung, nachdem es zu sieden beginnt.

* Benutzen Sie die Restwärme der Kochplatten um Energie zu sparen.

* Bevorzugen Sie Drucktöpfe zu benutzen, welche für Kochzwecke günstiger sind.

* Wenn es nicht unbedingt notwendig ist, heizen Sie das Backrohr nicht vor.

* Die für die ordentliche Funktion notwendigen Ersatzteile werden 10 Jahre lang versorgt.

* Energieverbrauch des Backofens auf Stand-by ist max 3 Watt.

Erste Inbetriebnahme

Wichtig für Asthmapatienten

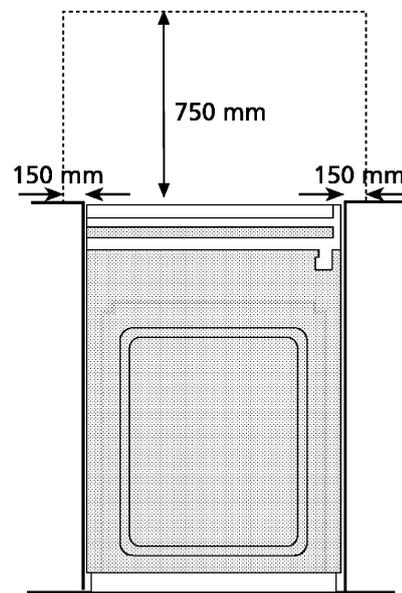
Ehe Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen die Schutzschichten abgebrannt werden. Es werden dabei Dämpfe frei, was ganz normal ist.

Stellen Sie sicher, dass der Raum während des Abbrennens gut belüftet wird. Vermeiden Sie direktes Einatmen der während dieses Prozesses entstehenden Dämpfe.

* Ehe Sie das Gerät an die Gaszufuhr anschließen, kontrollieren Sie, ob die auf dem Leistungsschild angegebene Gaskategorie und der dort genannte Gasdruck mit Ihrem Gasanschluss übereinstimmen. Falls notwendig, wenden Sie sich an eine **autorisierte Servicestelle** bezüglich der Anpassung der Gaskategorie.
* Wechseln Sie bitte den Plastikschlauch rechtzeitig entsprechend dem angegebenen Austauschzeitpunkt.

Wenn während des Kochens entstehender Dampf mit kühlen Oberflächen an der Außenseite des Geräts in Kontakt kommt, kondensiert dieser und bildet Wassertropfen.

Dies ist absolut normal und keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.



* Angrenzende Seitenwände über dem Herd müssen mindestens 150 mm entfernt und aus hitzebeständigem Material sein. Lassen Sie über den Kochplatten mindesten 750 mm frei. Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

* Die beiden Vorderfüße sind höhenverstellbar. Drehen Sie zur Geräteausrichtung die beiden Stellfüße nach links oder rechts, bis der Herd fest mit allen Füßen auf dem Fußboden aufliegt. **Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.**

Anschließen des Gasherdes

*Ehe Sie das Gerät an die Gaszufuhr anschließen, kontrollieren Sie, ob die auf dem Leistungsschild angegebene Gasart und der dort genannte Gasdruck mit Ihrem Gasanschluss übereinstimmen. Falls notwendig, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle bezüglich der Anpassung der Gaskategorie.

*Dieses Gerät muss entsprechend den gültigen Vorschriften installiert werden und darf nur in ausreichend belüfteter Umgebung benutzt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung ehe Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Aus Sicherheitsgründen muss dieses Gerät entsprechend den derzeit gültigen Gas-Sicherheits-Richtlinien von einem Fachmann angeschlossen bzw. beserviced werden.

* Details zu Gasversorgung und Druck entnehmen Sie bitte dem Leistungsschild.

* Das Gerät darf nicht in einem Raum installiert werden, der über keine Fenster oder eine andere kontrollierbare Belüftung verfügt. Wenn das Gerät in einem fensterlosen Raum aufgestellt wird, muss eine andere permanente Öffnung vorhanden sein.

Die Luftzirkulation sollte 2 m³/h je kW und Brenner betragen.

Verbindung des Gasschlauchs mit dem Herd

Durch Auswahl der günstigsten Steckverbindung für die Schlauchdüse kann entsprechend der Lage des Gaszufuhrventils die optimalste Position ausgewählt werden. Um das Ende des Plastikschauchs zu erweichen, geben Sie dieses für eine Minute in warmes Wasser, danach kann die Schlauchdüse problemlos aufgesetzt werden.

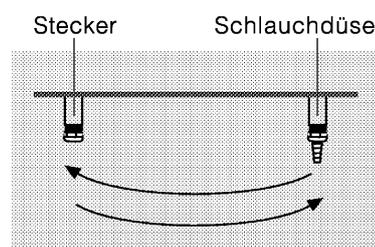
Die Klemme wird mit einem Schraubenzieher gut festgezogen. Das andere Ende des Schlauches wird auf gleiche Weise an das Gasventil angeschlossen.

Falls die Gasverbindung von rechts nach links geführt werden soll, wechseln Sie den Schlauchdüsen, Stecker und Dichtungen.

Wenn Sie die Verbindung mittels eines flexiblen Metallschlauches herstellen, fügen Sie bei der Hauptgasleitung eine Dichtung ein.

Bei im Haus verwendeten Gasleitungen hat der innere Durchmesser des flexiblen Schlauches, an welchen die Butangasschlauchdüse angeschlossen ist, 6mm zu betragen.

Der innere Durchmesser des flexiblen Schlauchs, an welchen die Erdgasschlauchdüse angeschlossen ist, sollte 15mm betragen.. Der Schlauch sollte dicht mit der Schlauchdüse verbunden sein. Ziehen Sie diesen mit einer Klemme fest. Der Schlauch sollte vor Ablauf seiner Lebensdauer ausgewechselt werden.



Achtung!

Führen Sie den Herdanschluss zum Gaszufuhrventil; der Schlauch muss kurz sein und stellen Sie sicher dass kein Leck vorhanden ist. Aus Sicherheitsgründen sollte der verwendete Schlauch nicht länger als 125cm sein.

Gasleckkontrolle

Stellen Sie sicher, dass während der Kontrolle die Kontrollknäufe geschlossen sind und das Gaszufuhrventil offen ist. Bedecken Sie die Verbindungen mit Seifenschaum um undichte Stellen (Lecks) zu finden. Bei undichten Stellen werden sich Schaumblasen bilden. In einem solchen Falle überprüfen Sie die Gasverbindung sofort. Verwenden Sie niemals Feuer um undichte Stellen (Lecks) zu finden.



Achtung!

Verwenden Sie niemals ein Feuerzeug oder Streichhölzer zur Suche nach undichten Stellen.

Teil 2: Aufstellung und Anschluss

Elektrischer Anschluss

☛ Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Gerätes an die Hauptstromversorgung, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit ihrer Stromversorgung übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Querstrebe unter der Schublade.

Warnung!
Dieses Gerät muss geerdet werden.

☛ Dieses Produkt muss entsprechend den IEE-Vorschriften von einem konzessionierten Elektriker oder Ihrem örtlichen Elektrizitätswerk an eine geeignete, zweipolige Kontrolleinheit mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm bei allen Polen, welche am Herd anliegend (aber nicht darüber), installiert werden. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen und Garantieverlust für das Produkt führen. Wenn das Gerät durch eine Steckdose an die Stromzufuhr angeschlossen ist, sollte diese nach der Installation leicht erreichbar, jedoch nicht oberhalb des Kochfeldes, sein.

Die Kabellänge sollte aus Isolationssicherheitsgründen nicht über 2 m betragen.

Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.

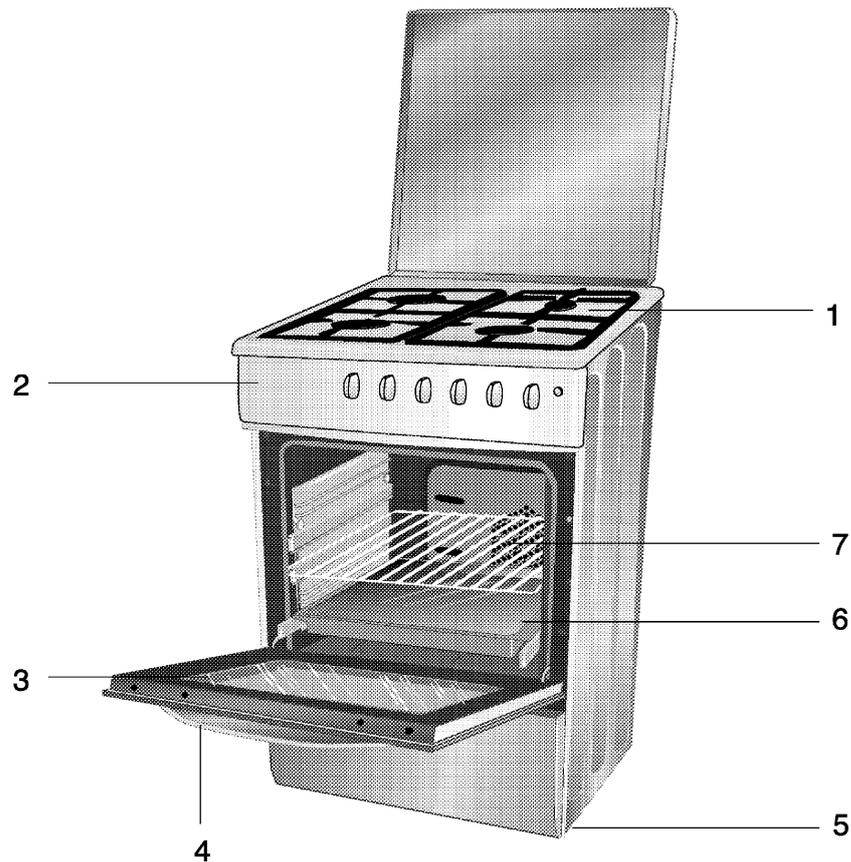
☛ Ehe Sie sich an das Autorisierte Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel im Aufstellungsraum für den Anschluss vorbereitet sind.

Bei mixte wird mit Ihrem Herd ein Kabel mit Stecker mitgeliefert (H05 V V-F 3G 1.5 mm²)

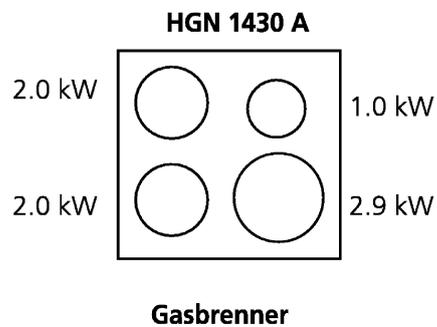


Teil 3: Technische Spezifikation

1. Kochflächen
2. Schalterblende
3. Fronttüre
4. Handgriff
5. Stauraum
6. Backblech
7. Grillrost



	Multifunktional (3D)
El. Leistung Grill	1100/2300 W
El. Leistung Herd	2750 W
El. Leistung Turbo	2100 W
Turbomotor	+
Lampe	15 W/ 25 W
Äußere Abmessungen	H: 850 B: 600 T: 600

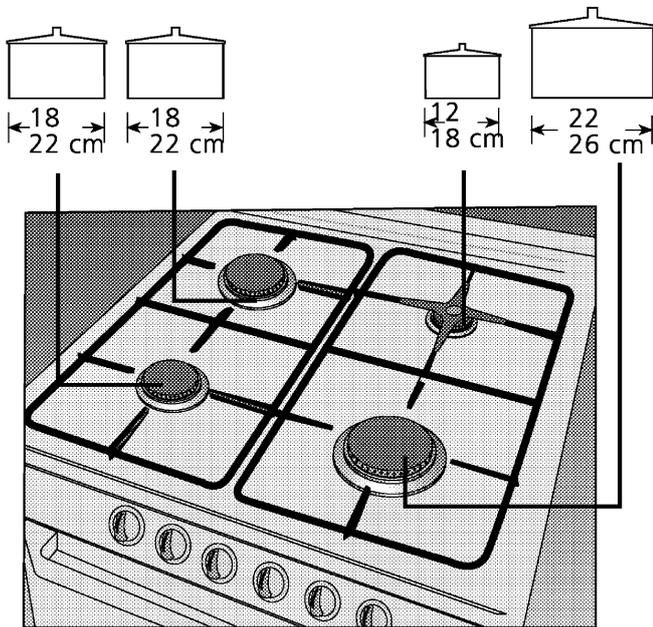


Teil 4: Bedienung der Kochplatten

4.1. Verwendung der oberen Gasbrenner

Drehen Sie den entsprechenden Knopf unter leichtem Drücken **gegen den** Uhrzeigersinn.

Die große Flamme auf dem Knopf symbolisiert die Position der maximalen Brennstärke und die kleine Flamme die der minimalen Brennstärke.



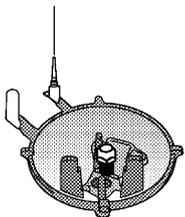
Zündung durch Knopfdruck bei Modellen mit Zündautomatik;

Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Der Funke kommt sofort, springt auf die Brennstelle über, und ist solange aktiv bis sie den Knopf loslassen. Sollte die Brennstelle nicht weiter brennen sobald Sie den Knopf losgelassen haben, wiederholen Sie den Vorgang und halten den Knopf für 15 Sekunden gedrückt. Wenn es noch immer zu keiner Entzündung kommt, warten Sie 1 Minute und wiederholen Sie dann den Vorgang.

Warnung: Halten Sie den Knopf nie länger als 15 Sekunden gedrückt.

Wenn Ihr Herd mit einer Züandsicherung ausgestattet ist;

Züandsicherung



Sollte es zu einer Störung des Brenners kommen, schaltet die Züandsicherung sofort ab.

Dies ist auch gleichzeitig eine Kindersicherung. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Die Brenner zünden Sie durch Drücken des Knopfes. Dann warten Sie auf das Entflammen der entsprechenden Brennstelle. Halten Sie den Knopf noch etwa 3-5 Sekunden gedrückt, nachdem sich die Brennstelle entflammt hat. Sollte die Brennstelle nicht weiterbrennen, wiederholen Sie diesen Vorgang.

So erreichen Sie maximale Effizienz

Eine korrekte Verwendung der Brennstellen resultiert in Gaseinsparungen und verbesserter Leistung. Wir empfehlen daher solches Kochgeschirr zu verwenden, welches die gesamte Flamme abdeckt. Für Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner ist als der Rost, empfehlen wir die Verwendung des aufsetzbaren Reduktionsrosts.

Kochanleitung

Auswahl des Kochgeschirrs

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung qualitativ hochwertigen Kochgeschirrs mit ebenen und glatten Böden. Aluminiumgeschirr mit Emailboden ist besonders effizient.

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit unebenen Böden. Idealerweise sollte das verwendete Kochgeschirr den selben Durchmesser wie das Kochfeld haben. Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, die gewünschte Speisemenge bequem aufzunehmen. Sie vermeiden so durch Überlaufen entstehende Verschmutzungen.

Sicherheitshinweise zu Frittieren

1. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hohem Rand, dessen Durchmesser der Größe des jeweiligen Kochfeldes entspricht.
2. Es darf nur ein Drittel des Kochgeschirrvolumens mit Fett oder Öl befüllt werden.
3. Lassen Sie Fett oder Öl während des Erhitzens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
4. Frittieren Sie niemals zu große Mengen, speziell Tiefkühlkost, auf einmal. Dies verringert nur die Temperatur des Fetts oder Öls.
5. Zu frittierende Speisen sollten vor dem Frittieren gut abgetrocknet und

langsam in das heiße Fett oder Öl getaucht werden. Speziell Tiefkühlware schäumt und spritzt sehr stark, wenn Sie zu schnell eingetaucht wird.

6. Wenn Sie Fett erhitzen oder Speisen frittieren, verwenden Sie niemals einen Deckel auf dem Kochgeschirr.

7. Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs sauber und frei von Öl- oder Fettschlieren.

Sollte das Kochgeschirr in Brand geraten:

1. Schalten Sie die Stromzufuhr ab.
2. Ersticken Sie die Flammen mit einer Feuerdecke oder einem feuchten Tuch.

Warnung: Verwenden Sie kein Wasser um das Feuer zu löschen. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens 30 Minuten lang abkühlen.



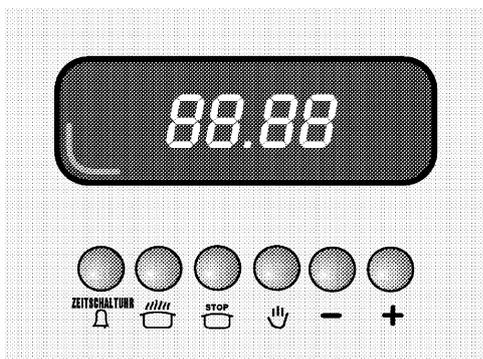
Teil 5: Bedienung des Backofens (Wenn ihr Backofen mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist)

5.1. Bedienung der Uhr/Programmierung

Stellen Sie auf der elektronischen Zeitschaltuhr ein ehe Sie den Backofen benutzen.

Anderenfalls wird Ihr Herd nicht arbeiten.

Die Stromspannung für die Heizelemente fließt durch die elektronische Zeitschaltuhr. Die Heizelemente können nur in Betrieb genommen werden, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.



ZEITSCHALTUHR

 : Programmierstaste für Warnungen

 : Taste für die Einstellung der Kochzeit

 : Cooking terminating time adjustment button

 : Taste für die Beendigung der Kochzeit

- +: Taste zur Zeiteinstellung

Die elektronische Zeitschaltuhr ihres Ofens arbeitet ähnlich wie eine normale Zeitschaltuhr.

Die Einstellung der elektronische Zeitschaltuhr ihres Ofens wird gelöscht wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Die elektronische Zeitschaltuhr wird zurückbleiben, wenn ihre Stromfrequenz unter 50 Hz liegt. (Diese Fehlfunktion wird nicht von Ihrer Zeitschaltuhr verursacht. In solchen Fällen müssen Sie die Zeitschaltuhr nur wieder einstellen.)

Die Zeitschaltuhr Ihres Herdes:

1. Sie können Kochzeiten in einer Dauer von 00.00 - 24.00 Stunden einstellen.

2. Sie können Sie als Alarmglocke zwischen 00.00 - 24.00 Uhr verwenden.

3. Sie können voll- oder halbautomatische Kochprogramme ablaufen lassen oder ohne Programmierung (manuell) kochen. (Die Heizelemente im Backrohr sind mit der elektronischen Zeitschaltuhr verbunden und programmierbar.)

Die folgenden Funktionen Ihrer programmierbaren Zeitschaltuhr stehen zur Verfügung.

- * Automatischer, halbautomatischer und manueller Modus,
- * Uhrzeitanzeige im 24-Stunden-Format,
- * Die Zeitschaltuhr kann als Küchenwecker verwendet werden.

Beachten Sie bitte

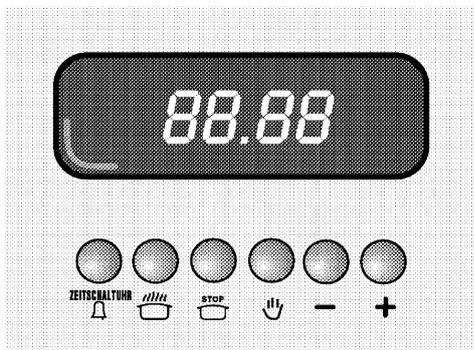
* Die Zeitschaltuhr kontrolliert ausschließlich die Heizelemente des Backrohrs, und das Backrohr funktioniert nur wenn die Tageszeit eingestellt ist.

* Wenn die Zeitschaltuhr auf ein automatisches oder halbautomatisches Programm eingestellt ist, kann die Tageszeiteinstellung nicht geändert werden. Möchten Sie die Tageszeit ändern, müssen Sie erst das automatische oder halbautomatische Programm stornieren. Sehen Sie dazu **“Stornierung automatischer Programme”**.

Einstellung der aktuellen Tageszeit

Die Uhr verwendet eine 24-Stundenanzeigeform, d.h. 8:30 (abends) = 20:30

- * Drücken und halten Sie die   Tasten gleichzeitig.
- * Drücken Sie die **"+"** Taste um die Zeit zu erhöhen, oder die **"-"** Taste Zeit zu vermindern.
- * Zur Anpassung der aktuellen Zeit verwenden Sie die **"+"** oder **"-"** Taste. Wenn **„Auto“** blinkt, sehen Sie dazu unter **„Stornierung automatischer Programme“** nach.
- * Lassen Sie alle Tasten los – die Uhr wird nun arbeiten.



Manuelles Kochen (oder Stornierung eines Programms)

- * Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die **"-"** Taste bis **"0:00"** angezeigt wird.
- * Drücken Sie die  Taste.

Das **„Auto“** und  das Zeichen erlöschen.

- * Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.
- * Das Backrohr schaltet sich ein. Die Backofenwarnleuchte leuchtet auf.
- * Nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie ab indem Sie den Backrohrtemperaturknopf in die Position **"•"** (**OFF**) zurückdrehen.

ANMERKUNG:

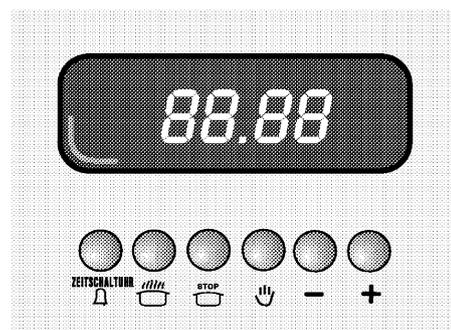
Die Zeitschaltuhr dreht das Backrohr nicht vollständig ab. Um das Backrohr abzuschalten drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die Position **"•"** (**OFF**).

Programmierung auf Halbautomatik

Dieses Modell gestattet einen manuellen Start und eine automatische Abschaltzeit, was sehr nützlich ist um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.

- * Drücken Sie die  Taste. Drücken Sie die **"+"** (oder die **"-"**) Taste, stellen Sie die Kochdauer in Minuten ein (**„Auto“** und  werden angezeigt).
- * Stellen Sie den Backrohrtemperaturknopf auf die gewünschte Temperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.
- * Das Backrohr schaltet sich ein und der Kochvorgang beginnt.
- * Das Programm schaltet das Backrohr nach Ablauf der eingegebenen Kochzeit ab. **„Auto“** leuchtet auf und die Zeitschaltuhr piept. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie auf die  Taste.
- * Drehen Sie die Backrohrtemperaturtaste in die **"•"** (**OFF**) Position.

- * Drücken Sie die  Taste um das **„Auto“**



Automatische Programm zu beenden.

Die Programmierung schaltet das Backrohr zu den gewünschten Zeiten ein und aus. Kontrollieren Sie, dass die Backrohrtemperatur auf **"•"** (OFF) geschaltet ist, und die richtige Zeit angezeigt wird.

* Drücken Sie die  Taste um alle eventuell gespeicherten automatischen Programme zu stornieren. (Weder das „Auto“ noch das  Symbol leuchten)

* Drücken Sie die  Taste und die **"+"** (oder **"-"**) Taste um den gewünschten Stopzeitpunkt einzugeben.

( **"Auto"** leuchtet auf)

* Drücken Sie die  Taste und die **"-"** Taste um die gewünschte Kochzeit (Dauer) einzugeben.

* Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und stellen Sie die Speisen in das Backrohr.

* Das Backrohr wird sich zum gewünschten Zeitpunkt einschalten, die Speisen kochen, und zur vorgegebenen Zeit wieder abschalten.

* Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Alarm piepen und **"Auto"** blinken. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie auf die  Taste.

Drücken Sie die  Taste um **"Auto"** abzuschalten.

* Drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die **"I"** (OFF) Position.

Anmerkung: Halten Sie sich an die Anweisungen der Speisenhersteller.

* Drücken Sie die  Taste um die noch verbleibende Kochzeit zu sehen.

Zeitschaltuhralarm

Der Alarm der Zeitschaltuhr kann zwischen 0 und 23 Stunden 59 Minuten eingestellt werden, um Sie an das Abdrehen der Kochfelder zu erinnern.

* Drücken Sie die ^{ZEITSCHALTUHR}  Taste und die **"+"** oder **"-"** Taste um die gewünschte Alarmzeit einzugeben.

* Die Zeitschaltuhr wird nach Ablauf der eingegebenen Zeitspanne piepen.

* Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie die  Taste.

Sehen Sie dazu "Stornierung automatischer Programme".

* Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die **"-"** Taste bis **"0:00"** angezeigt wird.

* Drücken Sie die  Taste und das Programm wird storniert.

* Sodann kann die aktuelle Zeit eingestellt werden.

Aktivierung des Demo-Modus/Sperre

Der Demo-Modus kann als Sperre verwendet werden. Ist er aktiviert, bleiben die Relais offen. Die Zeitschaltuhr kann in üblicherweise bedient werden, das angeschlossene Gerät und die Module bleiben davon jedoch unberührt. Das bedeutet, dass Ihr Kind zwar ein Zeitschaltprogramm auswählen kann, dieses jedoch nicht aktiviert wird und somit weder das Gerät noch die angeschlossenen Module eingeschaltet werden.

Aktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.

2. Halten Sie die ^{ZEITSCHALTUHR} **""** und die **""** Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt **"On"**.

3. Drücken Sie die **"+"** Taste.

Das Display zeigt **"ON"** und das **""** Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint neben dem **""** Symbol wieder die Zeitanzeige. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Deaktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.

2. Halten Sie die ““ und die ““ Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt “On”.

3. Drücken Sie die “+” Taste.

Das Display zeigt “ON” und das “” Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint wieder die Zeitanzeige auf dem Display. Die Sperre ist nun deaktiviert.

5.2 Bedienung des Backrohrs

Backrohrtemperaturkontrollknopf

Dieser Knopf wird gemeinsam mit dem „Funktionsauswahlknopf“ verwendet. Wählen Sie die mit dem „**Funktionsauswahlknopf**“ die gewünschte Stufe. Drehen Sie sodann den “**Backrohrtemperaturkontrollknopf**“ im Uhrzeigersinn. Es werden sich die Lampe und die der gewählten Stufe entsprechenden Heizelemente oder das Gebläse einschalten. Die Temperatur im Backrohr wird durch ein Thermostat gemessen. Das Thermostat schaltet die Heizelemente und die Thermostateleuchte aus, sobald die eingestellte Temperatur im Backrohr erreicht wurde. Fällt die Temperatur, schaltet das Thermostat wieder ein und die Thermostateleuchte scheint wieder auf. Auf diese Weise wird während der gesamten Kochzeit die Temperatur auf gleichem Niveau gehalten.

Funktionsauswahlknopf

Mit diesem Knopf können Sie Funktionen auswählen und Kontrollen durchführen. Die Funktionen und ihre Stufen werden im Folgenden erklärt. Um die einzelnen Stufen einzuschalten, müssen sie den „Funktionsauswahlknopf“ (ausgenommen  Stufen) gemeinsam mit dem

„Backrohrtemperaturkontrollknopf“ auf die gewünschte Temperatur einstellen und, so eine Zeitschaltuhr vorhanden ist, diese entsprechend einstellen. **Wenn Ihr Backrohr mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist**, sehen Sie in der Beschreibung der Verwendung der Zeitschaltuhr nach.

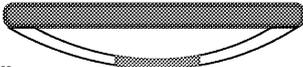
Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu nahe am Gerät stehen, wenn Sie die Backroürtür öffnen; entstandener Dampf oder Hitze können austreten. Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

- ☛ Die verschiedenen Speisearten, die Sie zubereiten möchten, Thermostatpositionen, Die Rostpositionen und empfohlenen Kochzeiten finden Sie in der Kochtabelle.
- ☛ Bringen Sie die Backrohrtemperaturkontrolle und die Funktionsauswahlknöpfe in die gewünschten Positionen.
- ☛ Heizen Sie das Backrohr bei geschlossener Türe 10 Minuten vor.
- ☛ Stellen Sie nach dem Vorheizen die Speisen, welche Sie kochen möchten, in das Backrohr.
- ☛ Nach dem Kochen stellen Sie den Knopf in die Position „0“.

3 D-Funktion

Ringheizung mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion gestattet Ihnen, 3 Blecher gleichzeitig und optimal zu backen.

Benutzen sie beim Öffnen der Backofentür den sicheren, kalten Teil. Falls sie den Türgriff auf eine andere Weise anfassen, riskieren Sie, mit den heißen Ofenteilen in Berührung zu kommen.



Die Stufen des Funktionsauswahlknopfes



Auftauen



Oben und unten



Oben und unten mit Umluft



Heißluft plus



Unten



Grillen mit geringer Hitze + Gebläse



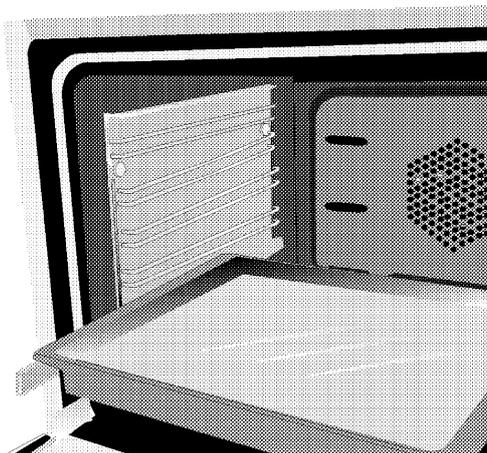
Grillen mit starker Hitze



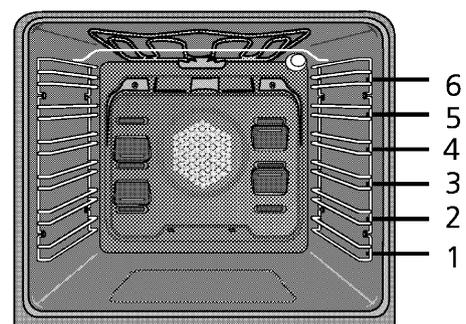
3 D funktion

Die teleskopischen Schienen (je nach model)

Die teleskopischen Schienen befinden sich auf der ersten Rostposition. Sie sollen mit dem großen Backblech verwendet werden. Dieses System erleichtert Ihnen die Positionierung der Backbleche. Bitte beachten Sie dass die Nadeln und die Löcher auf der beiden Seiten des Bleches richtig montiert sind.



Rostpositionen für Multifunktions Backofen



Kochtabelle

SPEISEN	KOCHESSCHIRR	ROSTPOSITIONEN				THERMOSTAT POSITION	KOCHZEIT 5 Min.)			
		Gebläse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebläse mit oben und unten		Gebläse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebläse mit oben und unten
Teekuchen (8 Portionen)	24-26 cm Brotform	3	3	2-3	3	170-180	15-25	25-35	20-25	
Kuchen in Kuchenform (5 Portionen)	18-22 cm Kuchenform	3	3	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Kekse (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-190	20-30	25-35	20-25	
Käsepastete (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	180-190	20-30	25-35	20-25	
Brioche	Backpapier	4	4	2-3	3	160-180	20-30	25-35	20-25	
Feingebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	☒/☒ :180-190 ☒/☒ :190-200	35-45	40-50	30-40	
Hefeteig (18 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	☒/☒ :190-200 ☒/☒ :200-220	25-35	35-45	25-35	
Kekse (10 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-180	15-25	20-30	18-22	
Kuchen (20 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Millefeuille Gebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-210	20-30	25-35	20-25	
Lasagne (8 Portionen)	Lasagneschüssel	4	4	2-3	3	170-180	35-45	40-50	30-40	
Pizza (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-220	20-30	30-35	25-30	
Rinderbraten (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	110-120	100-110	
Lammshulter (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	70-90	60-75	
Brathähnchen	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	60-70	50-60	
Gebratener Truthahn (5,5 kg)	Großes Blech	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	180-240	150-210	
Fisch	Bratpfanne	4	4	2-3	3	200	15-20	15-25	15-20	

Bei gebratenem Fleisch beginnen Sie mit der höchsten Thermostatposition und reduzieren nach 15 Minuten auf 150°C.

- Die in der Tabelle angeführten Werte sind die Ergebnisse von Labortests.
- Die Speisen können unterschiedlichen Geschmack haben, je nach Ihren Koch- und Anwendungspraktiken.
- So Sie dies wünschen, können Sie die Vorheizzeit zu den in der Tabelle angeführten Werten hinzurechnen.

Blechposition (bei Modellen mit Umluft und 3 D-Modellen)

- Bei 3 Blechen : 2 - 4 - 6
- Bei 2 Blechen : 4 - 6
- Bei 1 Blech : 4

- Gebläse mit rundum Beheizung
 - Ober- und Unterhitze
 - Gebläse mit Ober- und Unterhitze 3 D
 - Umluft mit Ober- und Unterhitze
- SO VORHANDEN



Teil 6: Bedienung des Grills

* Heizen Sie den Grill mit  (Grilleinstellung) für ungefähr 5 Minuten vor. Während dieser Zeit sollte der Temperaturkontrollknopf auf **Max.** gestellt und die Türe geschlossen sein.

* Das Anzeigelicht leuchtet um zu zeigen, dass der Grill aufgedreht ist.

* Ölen Sie den Grillrost um zu vermeiden, dass das Fleisch an den Stäben festklebt.

* Platzieren Sie ein Backblech unter dem Rost um das Fett aufzufangen; geben Sie etwas Wasser darauf um es danach leichter reinigen zu können.

*** Gestatten Sie Kindern nicht, auf der offenen Backrohtüre zu sitzen oder zu stehen.**

Grill 		
Gerichte	Gestellstand	Backzeit (min.)
Lämmchenfleisch	4 - 5	12-15
Lämmchenkotelett	4 - 5	12-15
Kalbskotelett	4 - 5	15-25 (1)
Lammkotelett	4 - 5	15-25 (1)

(1) Variiert je nach Dicke

- Stellen Sie sicher, dass die Speisen korrekt unter dem Grillelement positioniert sind.
- Speisen, die nur einer Bräunung bedürfen, sollten unter dem Grill mit starker Hitze positioniert werden; entweder in einer Grillpfanne oder am Boden des Grillabteils – je nach der Größe des Gerichts. Der Grillpfannenrost kann entfernt werden.
- Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus, da die entstehende Hitzesteigerung eine Feuergefahr darstellt.
- Auf dem Boden des Grillabteils abgestellte(s) Platten und Geschirr werden erhitzt wenn das Backrohr in Verwendung steht.
- Während des Grillens sollte die Backofentür geschlossen sein.



* Zugängliche Teile können während des Grillens heiß werden; Kinder sollten außer Reichweite bleiben.



Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

Was Sie unterlassen sollten:

- * Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes, da die Oberflächen heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- * Gestatten Sie weder Kindern auf der offenen Backrohrtüre, noch anderen Personen auf irgendeinem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.
- * Verwenden Sie keine übergroßen Pfannen oder Fischbräter über zwei Kochfelder, da dies ihren Herd beschädigen kann.
- * Gegenstände, die Kinder unter Umständen erreichen möchten, sollten keinesfalls ober dem Herd aufbewahrt werden.
- * Verwenden Sie kein Wasser um Fett- oder Ölfeuer zu löschen.
- * Verwenden Sie den Herd nicht als Luftheizung oder Trockner.
- * Erhitzen Sie keine ungeöffneten Speisebehälter, da Druck entstehen kann, der solche Behälter zum Bersten bringen kann.
- * Entflammbare Gegenstände oder Plastik niemals in die Nähe der Kochfelder stellen, und niemals feuchte Tücher zum Trocknen über die Kochfelder legen.
- * Zur Reinigung der inneren Teile des Backrohrs keine biologischen Waschpulver, scharfen Scheuermittel oder chemischen Reiniger verwenden.
- * Die Kochflächen sollten nicht über längere Zeit eingeschaltet sein, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Spritzer sollten sofort nach entstehen beseitigt werden. Beachten Sie, dass die Umgebung der Kochfelder heiß sein kann. Sämtliche nach dem Kochen auf der Oberfläche befindliche Unreinheiten sollten vor erneuter Benutzung des Herdes entfernt werden, um ein Einbrennen zu vermeiden.
- * Lagern Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen in anliegenden Kästchen.
- * Die Belüftungsöffnungen dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
- * Verwenden Sie die Handgriffe nicht um an diesen Hand- und Geschirrtücher aufzuhängen.
- * Keine (traditionellen) Woks mit gewölbtem Boden verwenden. Verwenden Sie den Typ mit flachem Boden.
- * Stellen Sie Tisch- und Kochgeschirr sowie Bleche nicht direkt im Herd ab.

- * Legen Sie Backbleche nicht mit Alufolie aus, da dies die Luftzirkulation im Backrohr stört.
- * Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus.
- * Grillen Sie nicht bei offener Backrohrtüre.
- * Verwenden Sie den Grill nicht zum Erwärmen von Tellern.

Was Sie tun sollten:

- * Lassen Sie Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker anschließen.
- * Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellungen kennen, ehe Sie das Gerät verwenden.
- * Stellen Sie sicher, dass keine leicht entflammbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts sind, da die Seiten des Geräts während dessen Betrieb heiß werden.
- * Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist, da die Oberflächen sehr heiß werden.
- * Schalten Sie immer die Stromzufuhr mit dem Wandschalter ab ehe Sie das Gerät reinigen.
- * Kontrollieren Sie nach dem Kochen ob alle Kontrollschalter abgeschaltet sind.
- * Halten Sie alle Belüftungsschlitze frei.
- * Vergessen Sie nicht, dass der Ofen und die Utensilien bei Verwendung sehr heiß werden.
- * Beachten Sie bitte, dass die in dieser Brochure angegebenen Temperaturen und Zeiten nur Richtlinien darstellen.
- * Fleisch und Geflügel sollten komplett aufgetaut sein, ehe Sie diese kochen.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie Utensilien vom Grill entfernen möchten – diese können sehr heiß sein.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie die Backrohrtüre aufmachen. Lassen Sie erst Dampf und heiße Luft entweichen ehe Sie die Speisen herausnehmen.
- * Verwenden Sie Kochhandschuhe von guter Qualität wenn Sie heiße Speisen und Utensilien aus dem Backrohr oder vom Grill entfernen möchten.
- * Wählen Sie die korrekte Rostposition ehe Sie das Backrohr oder den Grill einschalten.
- * Reinigen Sie ihren Herd regelmäßig; idealerweise nach jeder Verwendung.
- * Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- * Jeder Service sollte von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.



Teil 8: Wartung und Reinigung

Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.

- * Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen, ehe Sie wieder einschalten.
- * Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.
- * Es wird empfohlen, säurehaltige Verschmutzungen wie Öl, Zitronen, usw. sofort zu reinigen.
- * Ihr Produkt ist so gebaut, dass überschwappende Flüssigkeiten nicht auf den Boden gelangen sollten. Die Roste können auf einfache Weise entfernt werden, und die Herdplatte kann mit Seifenwasser gereinigt und mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

Gasbrenner

- * Waschen Sie Brennerdeckel und Roste mit Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. *** Brennerdeckel und Roste niemals im Geschirrspüler waschen.** Nicht abwaschbare, starke Verschmutzung und Flecken entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Metalloberflächenreiniger; halten Sie sich bitte an die Gebrauchsanweisungen dieser Reiniger.

Schalterblende

Reinigen Sie die Schalterblende mit einem feuchten Tuch und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie zur Reinigung der Knebel keine Sprays, Scheuerschwämmchen oder Scheuerpulver, da diese sonst zerstört werden. Versuchen Sie nicht, die Kontrollknöpfe von der Blende zu entfernen, da dies zu Schäden führen könnte und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

Emaillackoberfläche des Herdes

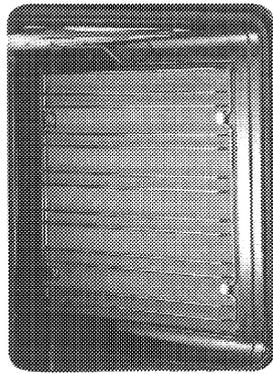
Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch, das sie zuvor in Seifenwasser getaucht haben. Hartnäckiger Schmutz kann mit Reinigungsmilch, -Paste oder einem Flüssigreiniger entfernt werden. Erkundigen Sie sich gegebenenfalls im Emaillackentwicklungszentrum ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel von dieser Behörde zugelassen ist.

- * Reinigen Sie die Herdoberflächen niemals mit harten Bürsten, Stahlschwämmchen oder Messern; diese können das Email und die Nirostaoberfläche leicht zerkratzen.
- * Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden. Keine Reinigungsmittel mit Säure- oder Chlorinhalten verwenden. Die Reinigung kann mit einem weichen Tuch, das mit Seifenwasser befeuchtet wurde, durchgeführt werden, oder mit einem weichen Tuch und einem allgemein üblichen Spezialoberflächenreiniger. Verwenden Sie vorrangig entweder eine Reinigungsmilch oder -Paste.

Wenn Ihr Backrohr mit einer Stahlhalterung ausgestattet ist,

entfernen Sie dieses durch abschrauben der 4 Schrauben.

Fixieren Sie die Stahlhalterung nach der Reinigung wieder im Backrohr.



Absenken des Heizelements

Warnung!

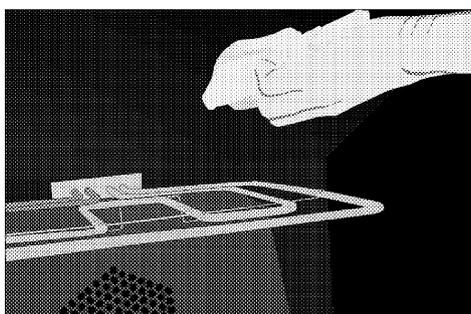
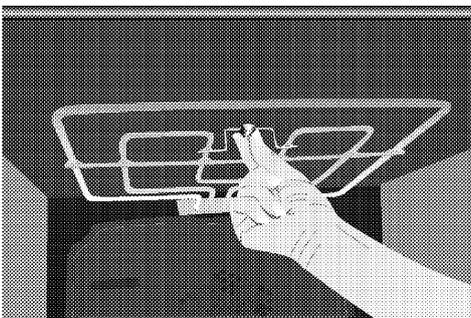
Stellen Sie sicher, dass das Heizelement genügend abgekühlt ist, ehe Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Entsichern Sie das Heizelement durch Drehen der Schraube in der Mulde der Backrohrdecke.

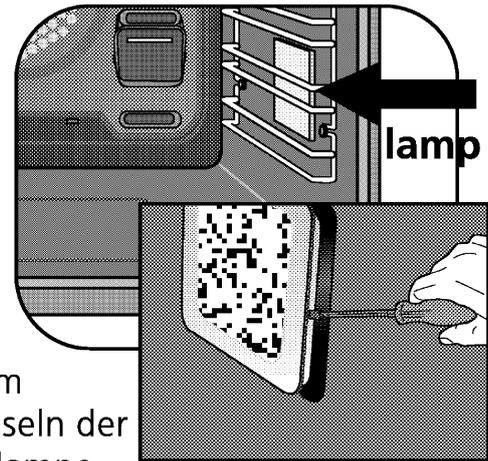
Warnung!

Niemals die Heizelemente einschalten oder etwas darauf legen, wenn sich dieses in abgesenkter Position befinden.

2. Nach der Reinigung heben Sie das Heizelement an und schrauben es in der Mulde der Backrohrdecke wieder fest.

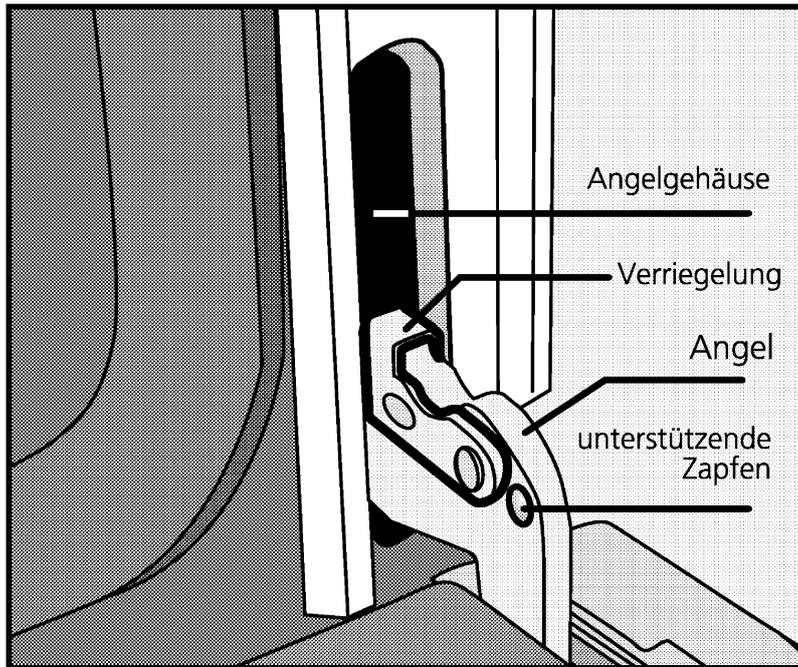


Austausch der Quadratförmigen Backofenlampe (je nach Modell)

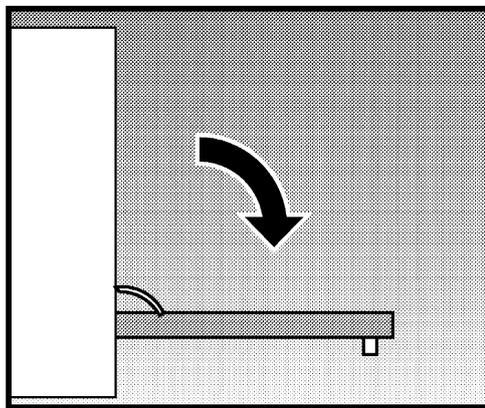


- 1.** Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 2.** Entfernen Sie die Stahlhalterung, falls anwesend.
- 3.** Nehmen Sie das Schutzglas mit einem Schraubenzieher.
- 4.** Schrauben Sie Die Lampe gegen der Uhrzeigersinn heraus und ersetzen Sie es mit einer neuen Lampe.
- 5.** Montieren Sie das Schutzglas und die Stahlhalterung wieder ein.

Austausch der Backrohrtüre



4. Halten Sie die Backrohrtüre am Handgriff leicht fest, schließen Sie es behutsam, ziehen Sie nach oben und bis eine wenige Zentimeter große Öffnung verbleibt. Nun können Sie die Angeln aus dem Angelgehäuse herausnehmen.



1. Öffnen Sie die Türe in einen 90° Winkel

Montieren der Backrohrtüre:

Wiederholen Sie die oben angeführten Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.

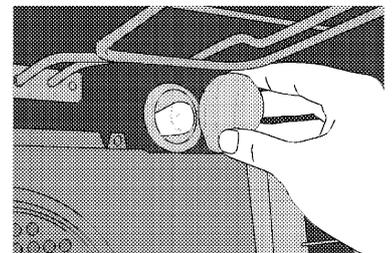
Vorsicht: Stellen Sie sicher, dass die Angeln korrekt im Gehäuse platziert werden. Kommen Sie nicht zu nahe an die Verriegelungen.



2. Öffnen Sie an beiden Seiten der Türe die an den Tüangeln befindlichen Riegel bis diese die unterstützenden Zapfen berühren.
3. Schließen Sie die Backrohrtüre bis zur Berührung der Riegel.

Austausch der Backrohrlampe (je nach Modell)

1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
2. Danach entfernen Sie das Schutzglas an der Innenseite Ihres Backrohrs indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Jetzt schrauben Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus.
4. Nachdem Sie eine passende Lampe, die Sie bei einem autorisierten Händler erworben haben, eingeschraubt haben, bringen Sie das Schutzglas über der Lampe wieder in Position.



Teil 9: Gasumstellung

Ihr Herd kann sowohl mit Erd- als auch mit Flüssiggas betrieben werden. Die Umstellung erfolgt, indem Sie die Gasquelle, die Brennstellen, das Backrohr und die Grilldüsen umstellen. Der Austausch der Düsen ist nachstehend beschrieben.

Rufen Sie einen autorisierten Gasinstallateur für die Gasumstellung.

Reduzierter Leitungsdurchfluss

Entfernen der Schaltblende

1. Öffnen Sie die Tür an der Frontseite.
 2. Schrauben Sie die zwei Schrauben der Schaltblende heraus und entfernen Sie die Unterplatte der Schaltblende.
 3. Lösen Sie die Schaltblende aus den oberen Kerben, ziehen Sie leicht am unteren Ende und lassen Sie diese frei beweglich und die Kabel angeschlossen.
- Zünden Sie jenen Brenner, der adjustiert werden soll, drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position, und ziehen Sie den Knopf ab.
4. Verwenden Sie einen Schraubenzieher um den Durchflussreduktion an der Düse, vorzunehmen (es ist nur der bolzenförmige Kopf sichtbar).

Bei Propan/Butangas ist es ausreichend, wenn Sie die Schraube komplett fest schrauben.

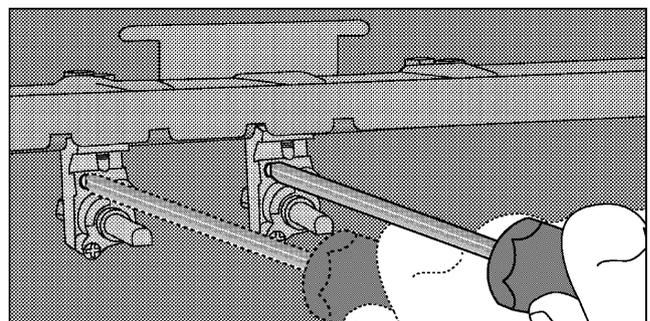
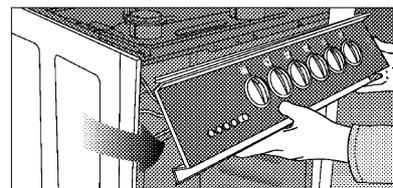
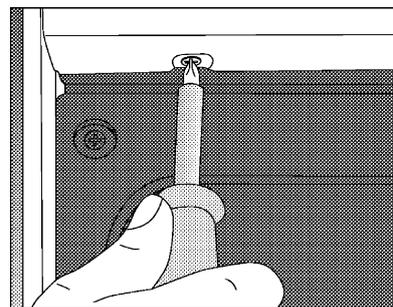
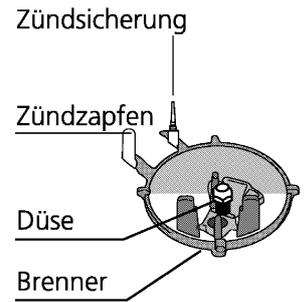
Bei Erdgas sollten Sie die Schraube ein Mal im Uhrzeigersinn drehen. Normale Flammenhöhe in der reduzierten Position

Austausch der Brennstellendüsen

Nehmen Sie Brennerkopf und Brennerdeckel ab ehe Sie mit dieser Prozedur beginnen.

Danach:

1. Entfernen Sie die Düse an der Innenseite der Brennstelle mit einem passenden Werkzeug. Dann installieren Sie die neue Düse und dichten das Düsengewinde mit einem Material ab, das Lecks verhindert.



Sollte 6 – 7mm sein.

Sollte die Flamme höher als gewünscht brennen, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn weiter. Wenn sie zu klein ist, drehen Sie in die Gegenrichtung. Die letzte Brennerkontrolle führen Sie so durch, dass Sie den Knopf in die Maximalposition und in die Minimalposition bringen und kontrollieren, ob die Flamme in der jeweiligen Position vorhanden ist.



Teil 10: Späterer Transport

Transport des Herdes:

Heben Sie die Originalverpackung des Herdes auf. Transportieren Sie den Herd in der Originalverpackung. Befolgen Sie die auf dem Karton aufgedruckten Richtlinien.

Um eine Beschädigung der Backrohtüre durch die Grillroste oder die Bleche im Ofen zu verhindern, legen Sie in der Höhe der Bleche einen Karton- oder Papierstreifen von 1-1,5 cm Stärke über die Innenseite der Türe. Um ein ungewolltes Öffnen der Backrohtüre zu vermeiden, befestigen Sie sie ggf. mit Klebeband.

Sollten Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht ans Werk um eine Beschädigung der Außenflächen und der Glasoberflächen des Herdes zu verhindern.

Verpacken Sie den Herd in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und verwenden Sie Klebestreifen zur Befestigung um Transportschäden zu vermeiden.

Der Herd muss in aufrechter Position transportiert werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf den Herd.

GB

Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best results from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

We would therefore like to recommend you to read the entire guide carefully before operating the product and keep it handy as a reference guide.

CONTENTS



Part 1:

Safety precautions and important information



Part 2:

Important information on the installation and preparation of your oven



Part 3: Technical specifications



Part 4: Operating the top heaters

4.1 Operating the gas burners



Part 5: Operating the oven

5.1 Setting the electronic timer

5.2. Operating the oven part with electronic timer



Part 6: Operating the grill



Part 7: Important Do's and Dont's



Part 8: Maintenance and cleaning



Part 9: Future transportation

Part 1: Safety precautions and important information

- ☛ The current value of the fuse in your home must be suitable to the current drawn by your cooker.
- ☛ Our company shall not be held responsible for any damage caused by the utilization of the cooker without ground cabling.
- ☛ Before your appliance is connected to the main electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the rating label corresponds with your power supply.
- ☛ Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.
- ☛ Before using your product, remove all packaging materials. Do not forget to remove the cartons near the tray and wire grill and the polysthrene stick to the front door glass.
- ☛ **The packaging materials can cause danger for the children.**
- ☛ **Ensure that children are kept away whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled down, as accessible parts of the appliance will become very hot.**
- ☛ Do not put heavy objects on the open front door and do not allow children to sit on it.
- ☛ A steam cleaner is not to be used for cleaning oven.
Only for solid hotplate with lid.
- ☛ Before opening the lid, any spillage should be removed and hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

Warning!

- ☛ **Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- ☛ **During use this appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**

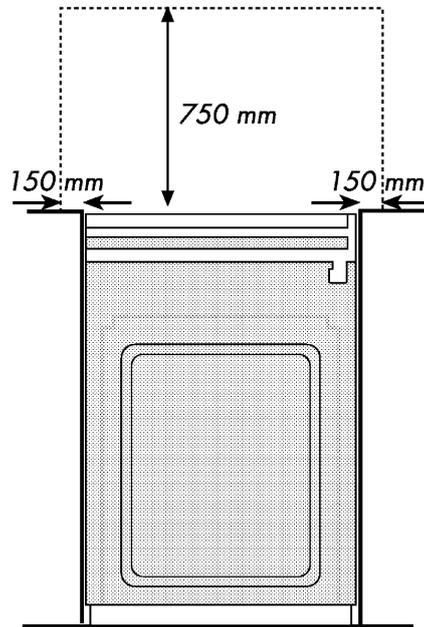
- ☛ Always switch off the appliance from the mains when not in use, before cleaning or in the unlikely event of a product failure becoming apparent.
The mains lead must not come in contact with any part of the appliance during operation.
Do not squeeze the supply cord inside the oven door, because the cable isolation can be damaged.
- ☛ Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.
- ☛ This cooker must only be used for its intended purpose i.e. the cooking of domestic food.
- ☛ If the oven is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- ☛ Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring (min 3 mm contact opening for each pole).
- ☛ If your product is equipped with a timer; always adjust the timer before the first operation or after any interruptions of the electric supply. Otherwise, your oven will not operate.
- ☛ When using the grill function the oven door must be closed.
- ☛ **Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.**
- ☛ Surfaces of the inox models closed to the burners may in the course of time change their color because of the excessive heat.
If the steam produced whilst cooking contacts with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets.
This is quite normal and is not a fault.
Please wipe it with a dry cloth.

Preparation and burning off Important for asthmatic sufferers

The protective coatings need to be burnt off before the first use of your appliance. Fumes will be emitted but this is quite normal.

Ensure the room is very well aired during the burn-off-process. Avoid direct inhalation of the fumes generated during this process.

- The meals should be cooked in closed pans with a little amount of water added depending on cooking type.
- The burners should be switched to simmering position after meal is boiled.
- Residual heat of the burners should be used in order to save energy.
- The usage of a steam pressure pot is favourable and should take place as often as possible.
- If it is not absolutely necessary, do not preheat the oven.
- Spare parts needed to make the product work properly will be supplied for 10 years.
- Stand by energy consumption of the oven is 3 Watts



Adjacent side walls above the appliance must not be nearer to the cooker than 150 mm and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates.

The appliance should be located on a level surface.

The two front feet can be adjusted as required. To ensure that your appliance is standing level adjust the two front feet by turning clockwise or anticlockwise until the product is in firm contact with the floor.

Part 2: Installation and preparation

Electrical connection

☛ Before your appliance is connected to the main electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate correspond with your power supply. You can find the rating plate cavity bottom face.

Warning!

This appliance must be earthed!

☛ This product must only be installed by a qualified electrician, eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, this plug must easily be accessible after installation (but not above the hob).

The cable length should be 2 m. max for isolation safety.

Our company shall not be held responsible for any damage caused by utilization of the oven without proper grounding.

☛ Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

**In mix models a cable supplied with a plug with your oven
(H05 V V-F 3G 1.5 mm²)**

Gas connection (for gas models)

*Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call **authorized service** for adjusting to gas category.

*This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliances. In the interest of safety this appliances must be installed and/or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

* Please refer to the data plate for details about gas supply and pressures.

* The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required.

The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

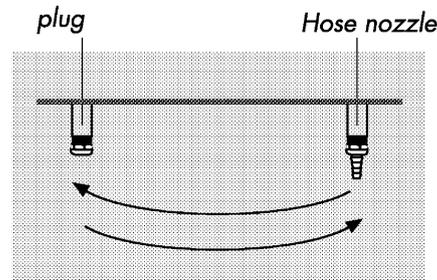
Connection of the gas hose to the oven

Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve.

If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipe. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The clamp is fastened

securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

The hose should be replaced before its last expiry date.



Caution!

Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.

Gas leakage control

During control, be sure that the control knobs are closed and the gas inlet valve is open. Apply soap bubbles to the connections for leakage control. In case leakage exists, bubble will appear. In such case, check the gas connection immediately. Do not control gas leaks by using fire.



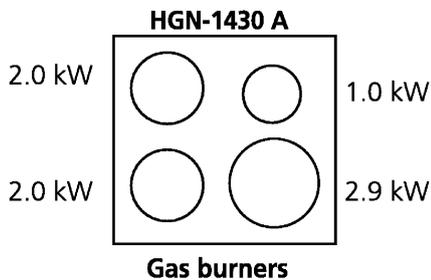
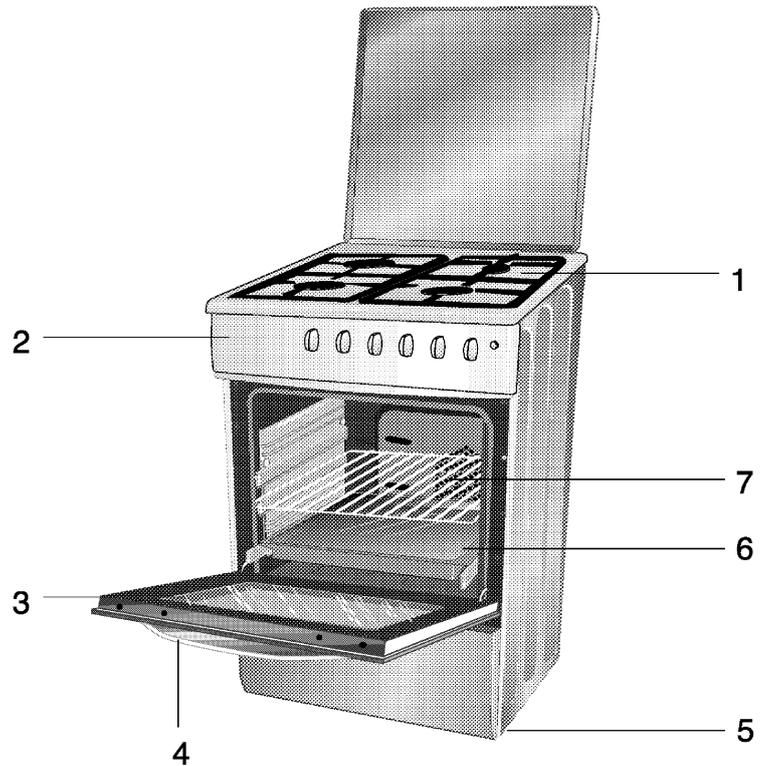
Caution!

Never use lighter or match flame, for controlling the gas lackage.



Part 3: Technical specifications

1. Top heaters
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf



	Multi-function 3 D	Multi-function
Grill wattage	1100/2300	
Oven wattage	2700 W	
Turbo wattage	2100 W	
Turbo motor	YES	
Lamp	15 W/ 25 W	
External dimensions	H: 850 W: 600 D: 600	

There may also be plate location other than the ways shown in the figures.

Hi-light, extended and dual plates burn with that brilliant light when they are first ON.

Rapid heating solid plates are as denoted by a red spot in the centre of the plate.

The voltage, frequency and maximum powers shown in the rating label.

Remove any boiled over material from the surface before opening the cover. Allow the cooking top to cool down before closing the cover.



Part 4: Operating the top burners

4.1 Operating the gas burners

To obtain maximum efficiency

A correct use to burner results in gas saving and better out put. Therefore we recommend to use saucepans whose base completely cover the flames. Four saucepans with much smaller diameters to be put auxiliary burner, use the pan support adaptor.

Use of top gas burners

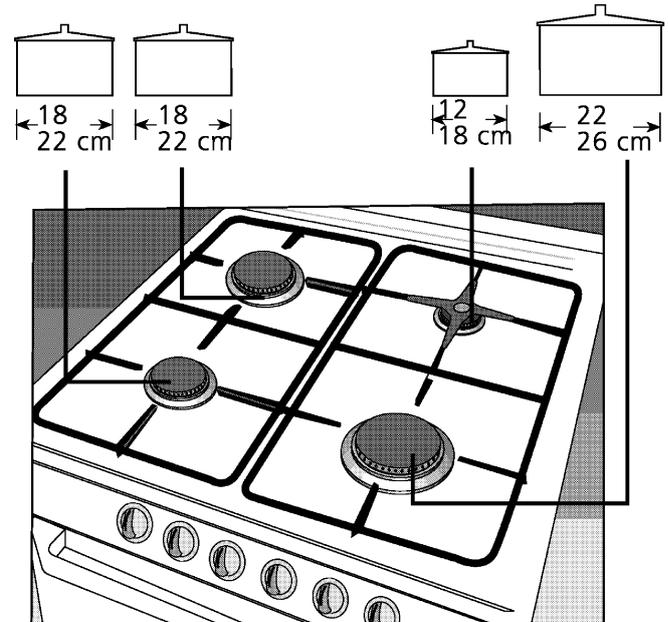
Turn the relevant knob by slightly pressing in counter clockwise direction. The large flame on the knob corresponds to maximum capacity position and the small flame corresponds to minimum capacity position.

Ignition from the knob

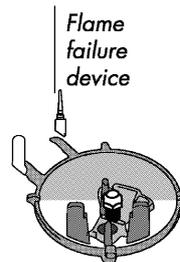
You should turn the knob to counter-clockwise direction by pressing. The spark occurs itself immediately on the burners till you take your hand off the knobs.

After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.



If your cooker has flame failure device on gas burners;



In case of any flame failures with any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts of the gas flow.

It is also a safety device for the wrong use of the children. You should turn the knob to the counter-clockwise direction by pressing. You should ignite by pressing the knob and wait for its ignition. You should keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner. Repeat the sequence of operations if the flame does not continues.

Cooking guidelines

Choice of saucepans

For best results, we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans with sufficient capacity for the amount of food cooked. This reduces soiling caused by excessive spillage.

Safety recommendations for deep frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating elements.
2. Never fill more than the one-third of the pan with fat or oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Do not fry too much food at the same time especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods in particular will cause frothing and spitting if added too quickly.

6. Never heat fat or fry with a lid on the pan.

7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

In the unfortunate event of a chip pan fire, or other pan fire:

1. Switch off the electricity supply.
2. Smother flames with a fire blanket or damp cloth. Picking up the burning pan and rushing outside with it will almost invariably cause burns and injuries.

Warning: Do not use water to extinguish the fire. Leave the pan to cool down for at least 30 minutes.

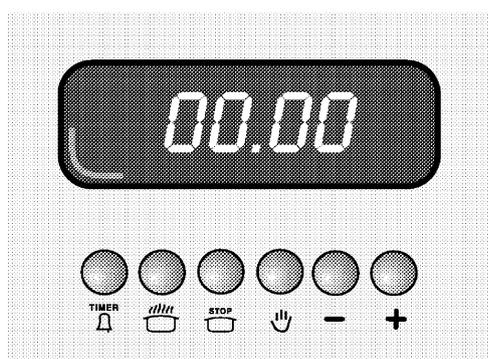


Part 5: Operating the oven (If your cooker has a timer)

5.1. Operating the clock/programmer

You should adjust the electronic timer prior to using the oven. Otherwise your oven will not operate.

The electrical current for the heating elements flows through the electronic timer. The timer must be set in order for the heating elements to come into operation.



-  : Programming button for warnings
-  : Cooking period adjustment button
-  : Cooking terminating time adjustment button
-  : Manual adjustment button
-  (non-programmed cooking)
-  : Time adjustment buttons

Your oven's electronic timer operates similar to a normal timer. Your oven's electronic timer will be reset if the electricity is cut-off. The electronic timer will run slowly if the frequency of your supply power is less than 50 Hz. (This malfunction is not due to your timer. In such cases, you must readjust your timer).

The timer of your oven ;

1. You can adjust cooking durations between 00.00 - 24.00 hours.
2. You may also use it as a chiming alarm between 00.00 - 24.00 hours.
3. You can run fully-automatic, semi-automatic and non-programmed (manual) a cooking programmes. (The heating elements inside the oven are connected to the electronic timer and are programmable.)

The following functions are available on your programmable timer;

- * Automatic, semi automatic or manual modes,
- * Current time clock display in 24h format,
- * Timer alarm that can be used as a minute minder.

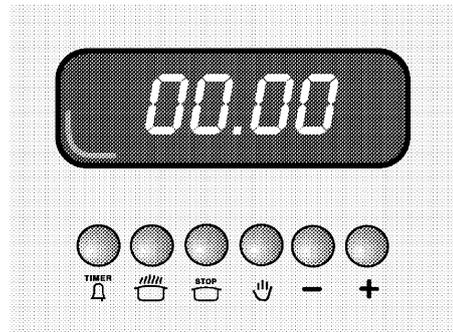
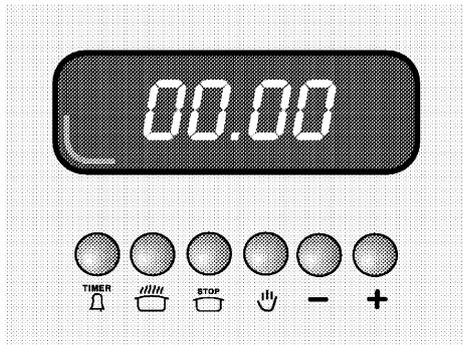
Please note

- * The timer controls the oven-heating element only and the current time of day must be set before the oven will function.
- * If the timer has been set to an automatic or semi automatic programme, the daily time cannot be readjusted, the semi or auto programme, must be cancelled to do so. See **"How to cancel automatic programme"**.

How to set the current time of day

The clock display uses a 24 hour configuration; so 8:30 pm = 20:30.

- * Press and hold   buttons at the same time.
- * Press **"+"** button to increase or **"-"** to decrease the time.
- * Adjust using the **"+"** or **"-"** button to set the current time. If **"Auto"** flashes, see **"How to cancel automatic programme"**.
- * Release the buttons, the clock will now start.



Manual cooking (Or to cancel a programme)

- * Press button, press the "-" button until 0:00 is displayed.
- * Press the button.

The **"Auto"** and sign will disappear.

- * Set the oven knob to the required cooking temperature and the function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on. The Amber oven indicator will light.
- * At the end of cooking process, switch off by resetting the oven thermostat knob to the "•" (off) mark.

Note: The timer will not switch off the oven. To switch the oven off, turn the oven thermostat and selection knob to the "•" (off) mark.

Semi-automatic programming

This mode allows a manual start time but an automatic switch off time, which is very useful to prevent the food from over cooking.

- * Press button. Press the "+" (or "-") button, to set the cooking period ("**Auto**" and will be displayed) in minutes.
- * Set the oven thermostat knob to the required temperature and the function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on and cooking will commence.
- * The programmer will switch the oven off at the end of the preset cooking time. "**Auto**" will flash and the timer alarm will bleep. To turn off the alarm press the button.
- * Set the oven thermostat knob to the "•" (off) mark.
- * Press button to cancel "**Auto**".

Automatic programming

The programmer will switch the oven on and off at the required times.

Ensure the oven thermostat is in "•" (off) position, and the correct time has been set.

- * Press the button to cancel any program stored. (Auto and symbol will not be displayed)
 - * Press the button and press "+" (or "-") button to set the stop time required. (and "**Auto**" will be displayed)
 - * Press the button and press "-" button to set the required cooking period.
 - * Set the oven knob to the required cooking temperature and place your food in the oven.
 - * The oven will switch on at the required time, cook the food and switch off at the predetermined time.
 - * At the end of cooking process the alarm will bleep and "**Auto**" will flash. To turn off the alarm press the button.
- Press button to cancel "**Auto**".
- * Set the oven thermostat and function selection knob to the "I" (off) mark.

Note: Make sure you follow the food manufacturer's instructions.

- * Press the button to view the remaining cooking time during cooking.

Timer alarm

The timer alarm can be adjusted to bleep between 0 and 23 hours 59 minutes. i.e. as a minute minder to remind you to switch off a hob heating zone.

- * Press the button, press the "+" or "-" buttons to set the desired alarm time.
- * The timer alarm will when the set time elapsed.
- * To turn off the alarm press the button.

How to cancel an automatic programme

- * Press  button, press "-" button until the clock display reads 0:00.
- * Press  button, the programme has now been cancelled.
- * The current time can then be reset.

Activating the Demo mode/Key lock

The Demo mode is conditionally applicable as key lock. If it is activated, the relays remain open all the time. Thus, the timer can be operated as usual but the connected appliance or appliance module remains unaffected. This means that your child can select a cooking program but the program will not be activated and thus the connected appliance or appliance module will not be switched on.

To activate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the " " button and the " " button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read "On".
3. Press the "+" button. The display reads "OFF" and the " " symbol appears. After approx. 5 seconds the time reappears next to the " " symbol. The key lock is not activated.

To deactivate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the " " button and the " " button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read "OFF".
3. Press the "+" button. The display reads "ON" and the " " symbol disappears. After approx. 5 seconds the time reappears on the display. The key lock is now deactivated.

5.2 Operating the oven part for digital timer models

Oven heat control knob

This knob is used together with the "function selection" knob. Select the desired stage with the "**function selection**" knob. Then rotate the "**oven heating control**" knob clockwise. The lamp and the relevant heating elements for the selected stage or the fan will come on. A thermostat senses the temperature in the oven. The thermostat switches off the heating element and the thermostat light when the set temperature level is reached inside the oven. When the temperature falls below the set temperature thermostat comes back on and the thermostat light illuminates. This way, the set temperature level is maintained throughout the whole cooking period.

Function selection knob

This knob allows you to select functions and carry out checks. The functions and their stages are explained below. In order to operate the stages, you need to bring the "function selection" knob together with the "oven heat control" knob to the desired temperature and adjust the timer if provided. **If your cooker has a timer;** refer to the description of timer usage.



Ensure you stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to escape.

If, whilst cooking, steam produced comes in to contact with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets. This is quite normal and is not a fault. Please wipe it with a dry cloth.

- The kinds of food you want to cook, thermostat positions, shelf positions and recommended cooking times are given at the cooking table.
- Set the oven heat control and function selection knobs to the desired position.
- Preheat the oven for 10 minutes with oven door closed.
- After preheating, place the food you want to cook into the oven.
- After cooking, reset the knob to the "**0**" position.
- You may use booster function for preheating to reach the desired oven temperature more rapidly. See using booster function.

Booster function (if available)

1. Adjust the "**heat control knob**" to the desired oven temperature.
2. Turn the "**function selection knob**" to the booster stage.
3. Your ovens immediately start to operate and thermostat light will be ON.
4. When the oven reaches to selected temperature the thermostat light will go OFF.
5. After thermostat light goes off reset the "function selection knob" to desired oven cooking mode.

Don't forget that the Booster mode is just for preheating. Don't use this mode for cooking proposes.

3 D function

Circular heating element and fan runs with top and bottom heating elements. By using this function you can cook 3 trays of food simultaneously with best quality.



While you are opening the door of the oven, be careful with hot parts and make sure not to touch any hot parts.

The stages of the function selection knob

HGN 1430 A

-  Fan (defrost)

-  Top and bottom

-  Fan heating with top and bottom

-  Fan heating with ring heater

-  Bottom

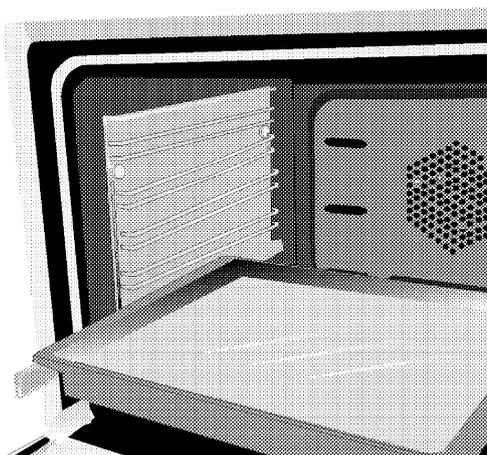
-  Low grill + fan

-  Strong grill

-  3 D function (top+bottom+ fan heating with ring heater)

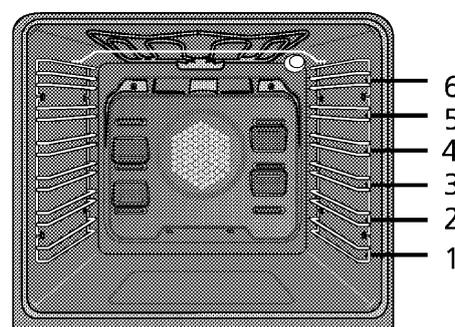
In models with Telescopic shelf (sliding rack)

Telescopic shelf is located at 1. shelf. Telescopic shelf should be used with bigger tray. This system provide easy usage for locating trays. Be sure that, telescopic shelf pins and holes in front sides of tray are connected correctly.



Shelf positions for conventional ovens

Shelf positions for multi-function and fan assisted ovens



Cooking table

Foods	COOKING PAN	SHELF POSITIONS				THERMOSTAT POSITION	COOKING TIME (min)			
		Fan with ring heater	3 D	Top and bottom	Fan with Top and bottom		Fan with ring heater	3 D	Top and bottom	Fan with Top and bottom
Short bread (Serves 8)	24-26 cm bread mould	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Cake in mould (Serves 5)	18-22 cm cake mould	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Cookie (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Flaky pastry (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Cooking sheet	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	☼/☼ :180-190 ☼/☼ :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Yeast dough (Serves 18)	Big tray	4	4	2-3	3	☼/☼ :190-200 ☼/☼ :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Biscuits (Serves 10)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Cake (Serves 20)	Big tray	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Milleuille pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (Serves 8)	Lasagne dish	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Roast beef (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Lamb shoulder (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Roasted chicken	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Roasted turkey (5,5 kg)	Big tray	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Fish	Roasting dish	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*For roasted meats, the thermostat starts with the highest level and decreases to 150°C after 15 minutes.

- The values listed in the table are the results obtained from laboratory testing.
- You may find different flavours of the food according to your own cooking and usage practices.
- If you wish, you can add the time it takes to pre-heat the oven to the values listed in the table.

Shelf position (In fan with ring heater model+ 3D model)
For 3 trays : 2 - 4 - 6
For 2 trays : 4 - 6
For 1 trays : 4





Part 6: Operating the grill

- ☛ Preheat the grill at  (grill setting) for approximately 5 minutes. For this period the heat control knob shall be at the **max** setting and the door must be closed.
- ☛ The indicator light will illuminate to show that the grill is switched on.
- ☛ Apply oil on the grill shelf to prevent meat from sticking on the bars.
- ☛ Put a tray on one of the bottom shelves in order to collect oil and for easy cleaning put some water in it.

☛ **Do not allow children to sit or stand on the oven door when the door is open.**

- ☛ Accessible part may become hot when the grill is in use. Don't allow children to be close.



- Ensure the food is correctly positioned under the grill element.
- Food which requires browning only should either be placed under the hot grill in the grill pan, or on the floor of the grill compartment, according to the depth of the dish. The grill pan wire grid may be removed.
- Do not line the grill pan with aluminium foil as the increase in heat is a fire hazard.
- Plates and dishes placed on the floor of the grill compartment will be heated when the main oven is in use.
- **Always keep the oven door closed when grilling.**

Grill 		
	Shelf position	Cooking duration (min.)
Lamb	4 - 5	12-15
Lamb chops	4 - 5	12-15
Beef		
Veal chops	4 - 5	15-25 (1)
Mutton chop	4 - 5	15-25 (1)

(1) Depending on the thickness

If your cooker has rotisserie function



Rotisserie motor can be rotated in clockwise or counter-clockwise directions.

* After operating your oven in grill position, locate the chicken to the rotisserie spit, and insert the spit to the rotisserie spit housing.

* While performing the rotisserie function, keep the oven door closed.



Part 7: Important do's and don'ts

Don'ts

- ☛ Don't leave children unsupervised where the cooker is installed and in use as all surfaces will get hot when the appliance is in operation.
- ☛ Don't allow neither children to sit or stand on the open oven door nor anyone to sit or stand on part of the appliance.
- ☛ Don't use large preserving pans or fish kettles across two hotplates as this will damage the hob.
- ☛ Don't store items children may attempt to reach above the cooker.
- ☛ Don't use water to extinguish oil or fat fires.
- ☛ Don't use the cooker as space heater or dryer.
- ☛ Don't heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- ☛ Don't place flammable or plastic items on or near the hob, and never place wet cloths etc. on the hob.
- ☛ Don't use biological washing powder, harsh abrasives or chemical cleaners to clean the inner panels of the oven.
- ☛ Don't leave any empty hotplate switched on for long periods. Spillage should be dealt with as soon as it occurs, taking due care as the hob surface may be hot.
- ☛ Any spillage left on the surface after cooking should be cleaned off before the hob is switched on again to prevent baking on.
- ☛ Don't store flammable materials, aerosol etc. in adjacent cabinets.
- ☛ Don't cover ventilation slots in any way.
- ☛ Don't use the handles to hang towels, dishcloths etc.
- ☛ Don't use round-bottomed (traditional) Woks. Use flat-bottomed types.
- ☛ Don't place dishes, pans, trays directly onto the oven compartment base.
- ☛ Don't cover oven shelves with aluminium foil as the air circulation in the oven will be disrupted.
- ☛ Don't line grill pan with aluminium foil.
- ☛ Don't attempt to grill with the door opened.
- ☛ Don't use the grill to warm plates.

Do's

- ☛ Have your appliance installed by a qualified engineer or a technician.
- ☛ Make sure you understand the controls prior to using your appliance.
- ☛ Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides of the appliance become hot during operation.
- ☛ Keep children away from the cooker at all times when in use as surfaces will get extremely hot.
- ☛ Always turn off the electricity supply at the wall switch before cleaning.
- ☛ Check all controls on the appliance are switched off after cooking.
- ☛ Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- ☛ Remember that the oven and the utensil will be very hot when in use.
- ☛ Note that times and temperatures in this book are for guidance only.
- ☛ Ensure meat and poultry is thoroughly defrosted before cooking.
- ☛ Take care when removing utensils from the grill as they may be hot.
- ☛ Take care when opening the door. Let steam and hot air escape before removing the food.
- ☛ Use quality oven gloves for removing hot food utensils from the oven/grill.
- ☛ Select the correct shelf position before turning on the oven or grill .
- ☛ Clean your cooker regularly, ideally after each use.
- ☛ Allow the appliance to cool down before cleaning.
- ☛ Always refer servicing to a qualified appliance service engineer.



Part 8: Maintenance and cleaning

☛ Turn off the main switch off before cleaning.

- ☛ Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.
- ☛ We recommended immediate cleaning of acidic substances such as oil, lemon etc..
- ☛ Use a damp cloth to clean the interior and exterior. Never use any sharp instruments, abrasive household cleaner, or detergents for cleaning. For hard stains use suitable washing liquid.

Burners

The pan supports can be removed and the top burner plate can be cleaned with soapy water and rinsed with a dry cloth.

Wash and rinse the gas burner caps and the pan supports with soapy water. Never wash them in a dishwasher. For the dirt and stains on the burner heads that does not wash off, use a proprietry metal surface cleaner.

Control panel

Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

Vitreous enamel hob surround

Clean with a cloth wrung out in soapy water. Stubborn stains can be removed with a cream, paste or liquid cleaner. Check that the cleaning agent used is approved by the Vitreous Enamel Development Council.

- ☛ Never clean the cooker surface by using materials such as hurd brushes, steel pads or knives, as these can easily scratch the enamelled and stainless steel surfaces.
- ☛ Commercially available special cleaners may be used after carefully reading of the warning labels written on them. Do not use cleaning agents containing acid or chlorine.
- ☛ Cleaning can be accomplished using a soft piece of cloth wetted with soapy water or with commercially available special surface cleaners and a soft piece of cloth. Especially use liquid paste or cream type cleaners.

Oven interior

Before switching on again, ensure that all controls are in the OFF position. Remove all trays and the grill from the oven. Clean the interior with a piece of moist, soapy cloth. Then, clean it once more with a wet piece of cloth and let it dry.

Do not use dry powder agents for cleaning.

Commercially available special cleaners may be used after careful reading of the warnings written on the labels.

Warning!

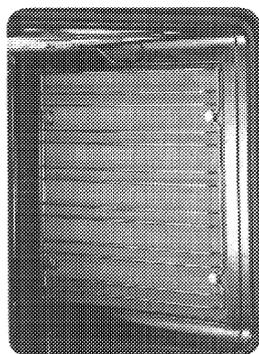
Never clean the inside of the oven and trays with hard brushes, steel pads or knives.

Commercially available special cleaners may be used after careful reading of the warnings written on the labels.

☛ Catalytic-enamelled models (if available);

The oven interior of this model is coated with catalytic enamel. Since the catalytic enamel is self-cleaning, you do not have to perform an extra cleaning after the cooking operation.

If your oven contains a steel rack; To clean the steel rack, unscrew the 4 screws. After cleaning, assemble the steel rack back to the oven body again.



Lowering the heating element Warning!

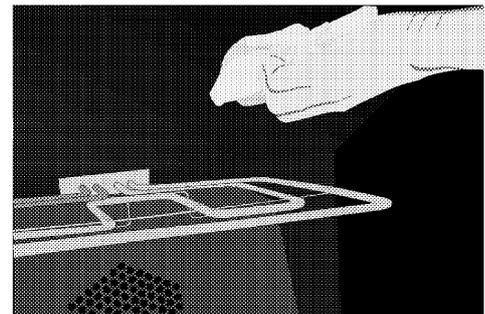
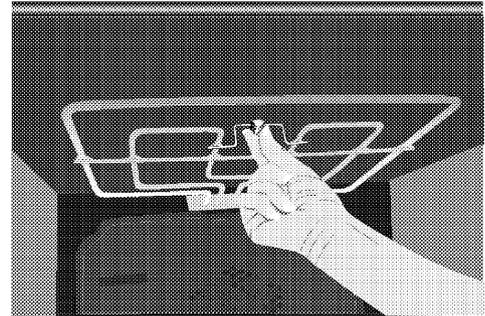
Make sure that the heating element is sufficiently cool before you start cleaning.

1. Unlock the heating element by loosening the screw at the ceiling of the oven cavity.

Warning!

Never switch on the heating element or place any weight on it when the heating element is in the lowered position.

2. After cleaning, move the heating element upwards and screw it back to the ceiling of the oven cavity.

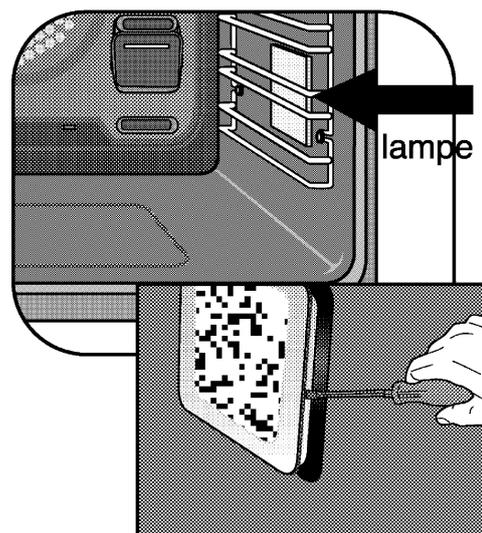


For the square-shaped lamp models:

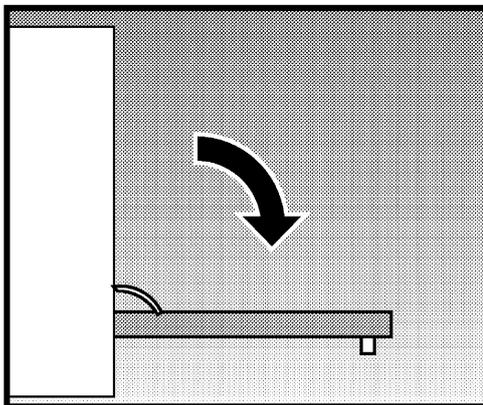
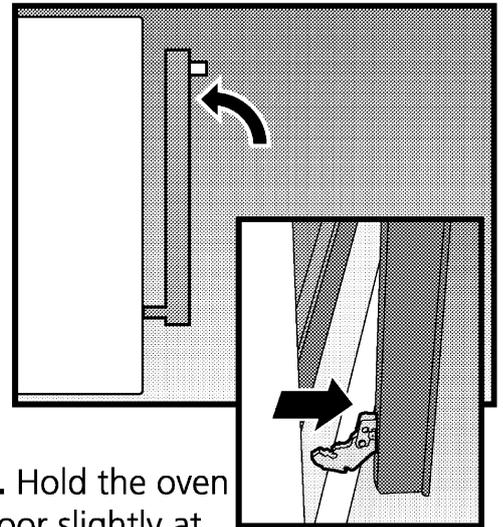
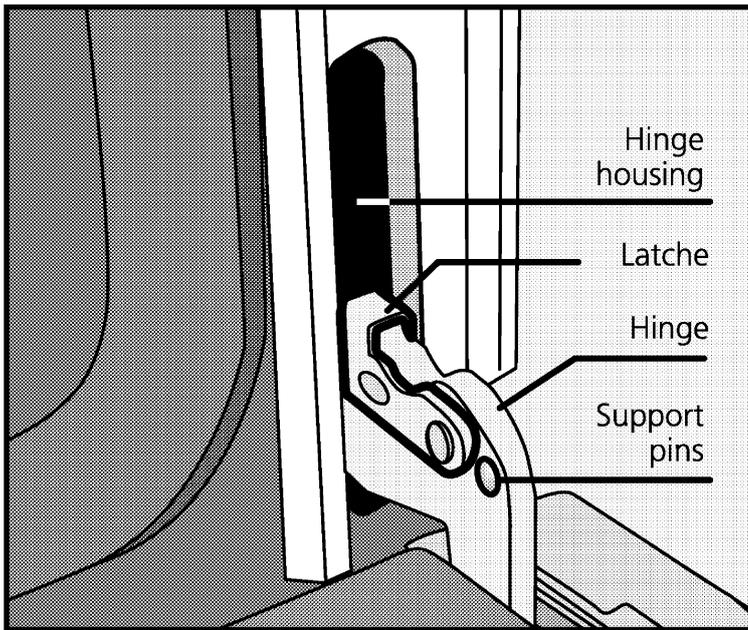
There are 2 square-shaped lamps at right and left side of the oven inside. Both lamps are on and off at the same time.

Replacing the Oven Lamp

Disconnect the appliance from the supply
Take out screws on the side shelf
Take out Lens of the oven lamp by means of the flat screwdriver
Replace defective lamp with the new one.
Reinstall lens and side sheelf. Lamp type is 220-230V, 15/25W E14,T300°C



Replacing the oven door



1. Open the front door to 90°



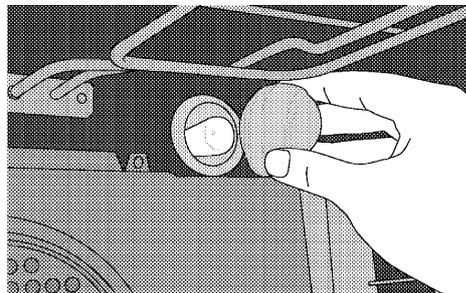
2. Open the latches placed on the hinges both sides of the front door until they touch the support pins.
3. Close the front door till touching the latches.

To mount the door;

Proceed according to the above instructions in reverse order.

Attention: Assure that hinges are placed appropriately in the housings, do not target to close to the latches.

Replacing the oven lamp (In models with lamp):



1. Unplug the power cable.
2. Then, remove the protective glass cover of the lamp inside your oven by turning it counter clockwise.
3. Then, remove the bulb by turning it counter clockwise.
4. After installing the correct bulb obtained from an Authorized Service, reinstall the protective glass of the lamp.

Part 9: Gas conversion

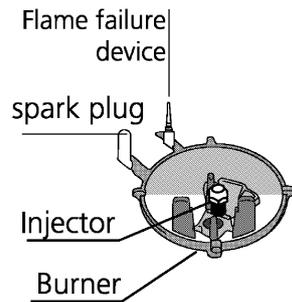
Your cooker can operate both Natural Gas and LPG. You can convert by changing the gas source and the top burner, oven and grill injectors. The replacement procedure of the injectors are explained below.

Call authorized Service for gas conversion.

Replacement of the top burner injector

Take off the burner head and burner cap before starting this procedure. Then:

1. Remove the injector inside the top burner with a suitable bit. Later, install the new injector by covering the injector threads with leakage preventing material.



Reduced Tap Flow

Removal of the control panel

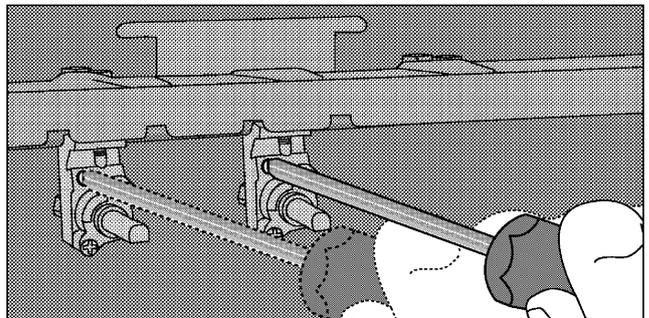
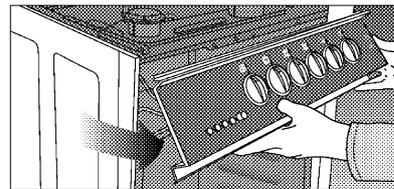
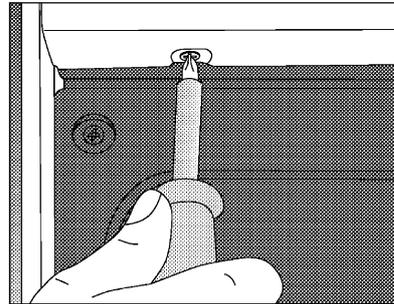
1. Open the front door.
2. Unscrew the two screws of the control panel and take the control panel bottom sheet.
3. Release the control panel from the two notches at the top, slightly pull it to the bottom front and keep it free with its cables connected.

Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.

4. With a screwdriver, make the tap reduced flow adjustment from the injector that is on the gas tap (only the head is visible with the bolt shape).

It is sufficient to tight to screw completely, in butane/propane gas. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6 – 7mm. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If its smaller to the opposite.

For the last control of the burning of the cooker, bring the cooker high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.





Part 10: Future transportation

Transporting the oven;

Store the original box of your oven.
Transport the oven in its original carton.
Follow the guidance marks printed on the carton.

To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard or paper of 1 to 1.5 cm onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the sidewalls.

If you do not have the original carton;

Take the necessary precautions in order to prevent the exterior panels, and the glass surfaces of the oven from being damaged.

Pack the oven in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

The oven must be transported in an upright position. Do not place other items on the top of the cooker.

