



## **Forno**

Manual do utilizador

## **Backofen**

Gebrauchsanleitung



GM 15310 DB

**PT / DE**

485.9311.51/R.AA/31.12.2021/3-2

7757587612

# Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

## Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente** **4**

|  |    |
|--|----|
| Segurança geral .....                    | 4  |
| Segurança ao trabalhar com gás.....      | 5  |
| Segurança eléctrica.....                 | 6  |
| Segurança do produto.....                | 8  |
| Utilização pretendida .....              | 10 |
| Segurança para crianças .....            | 10 |
| Eliminação do produto velho .....        | 11 |
| Eliminação do material da embalagem .... | 11 |

**2 Informação geral** **12**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Visão geral.....             | 12 |
| Conteúdo da embalagem .....  | 13 |
| Especificações técnicas..... | 15 |
| Quadro dos injectores .....  | 16 |

**3 Instalação** **17**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Instalação prévia .....           | 17 |
| Instalação e ligação .....        | 20 |
| Conversão de gás .....            | 25 |
| Eliminação do produto velho ..... | 27 |

**4 Preparações** **28**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Conselhos para poupar energia..... | 28 |
| Uso inicial .....                  | 28 |
| Ajuste da hora.....                | 28 |
| Primeira limpeza da unidade .....  | 29 |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Aquecimento inicial..... | 29 |
|--------------------------|----|

**5 Como utilizar a placa** **31**

|  |    |
|--|----|
| Informações gerais sobre a cozedura..... | 31 |
| Utilização das placas .....              | 31 |

**6 Funcionar com o forno** **34**

|  |    |
|--|----|
| Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno ..... | 34 |
| Como usar o forno eléctrico .....                              | 35 |
| Modos de funcionamento .....                                   | 35 |
| Usar o relógio do forno .....                                  | 37 |
| Usar o bloqueio das teclas.....                                | 38 |
| Usar o relógio como um alarme.....                             | 39 |
| Tabela de tempos de cozedura .....                             | 40 |
| Operar o grelhador .....                                       | 41 |
| Tabelas de tempos de cozedura para grelhar .....               | 41 |

**7 Manutenção e cuidados** **42**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Informações gerais .....              | 42 |
| Limpeza da placa .....                | 42 |
| Limpar o painel de controlo.....      | 43 |
| Limpar o forno.....                   | 43 |
| Limpar a porta do forno .....         | 44 |
| Remover o vidro interno da porta..... | 45 |
| Substituir a lâmpada do forno.....    | 46 |

**8 Resolução de problemas** **48**

## **1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente**

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

### **Segurança ao trabalhar com gás**

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes

quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 17*

- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

## **O que fazer se sentir cheiro a gás**

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefone fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

## **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

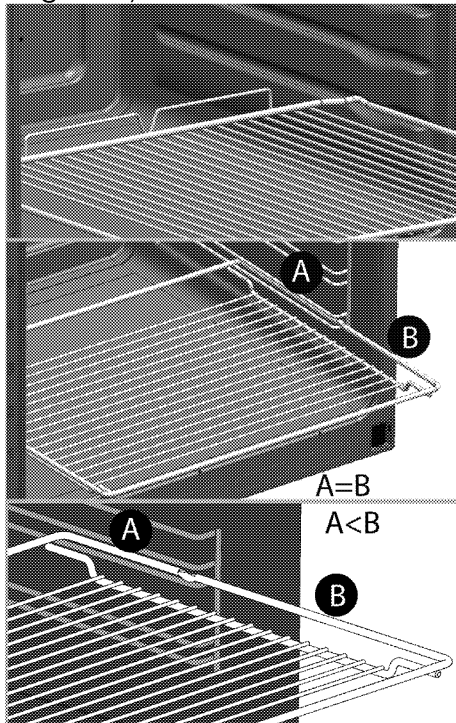
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

## Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame  
É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2



frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com

os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.

- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser

perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.

- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.

- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

## Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

## Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os

materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

### **Eliminação do produto velho**

**Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

### **Cumprimento com a Directiva RoHS:**

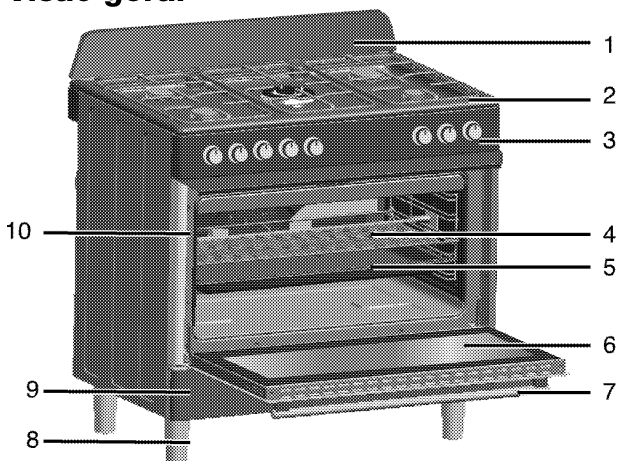
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### **Eliminação do material da embalagem**

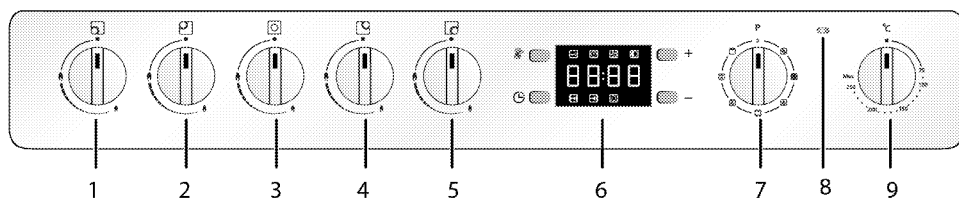
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

## 2 Informação geral

### Visão geral



- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1 Painel protector de salpicos | 6 Porta frontal           |
| 2 Disco do queimador           | 7 Pega                    |
| 3 Painel de controlo           | 8 Pé                      |
| 4 Prateleira de arame          | 9 Parte inferior          |
| 5 Tabuleiro                    | 10 Posições da prateleira |



- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1 Queimador normal Esquerdo frontal  | 6 Temporizador digital  |
| 2 Queimador normal Esquerdo traseiro | 7 Botão da função       |
| 3 Queimador para wok Meio            | 8 Lâmpada do termóstato |
| 4 Queimador rápido Direito traseiro  | 9 Botão do termóstato   |
| 5 Queimador auxiliar Direito frontal |                         |

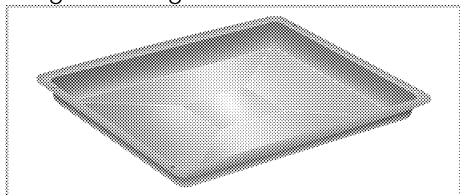
## Conteúdo da embalagem

**i** Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

### 1. Manual do utilizador

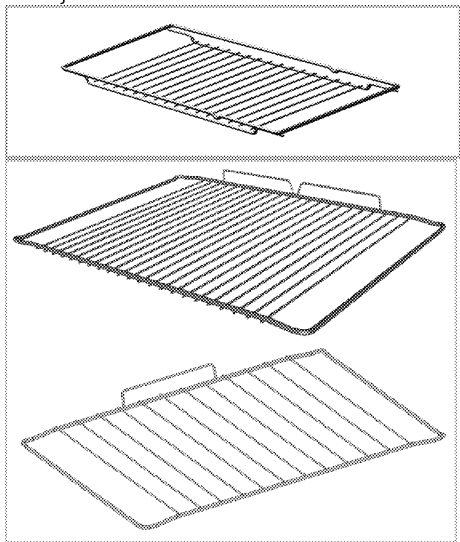
### 2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



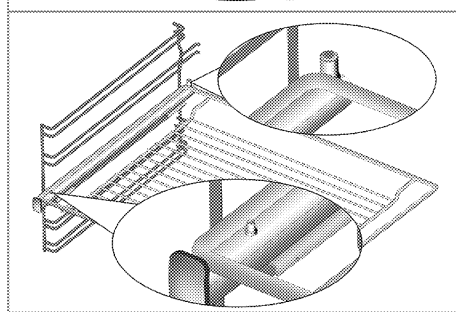
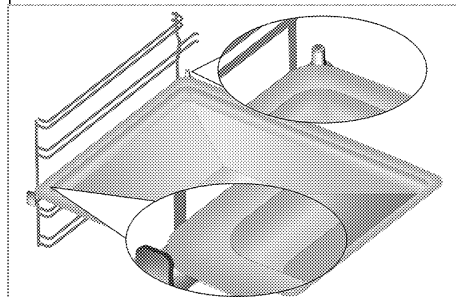
### 3. Grelha de arame

Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



### 4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oponha-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.

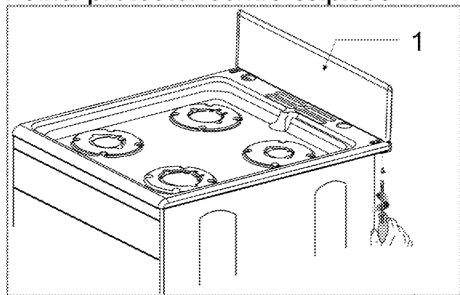


### 5. Adaptador de panela do tipo 'wok'



Usado para receber uma panela Wok com um fundo redondo.

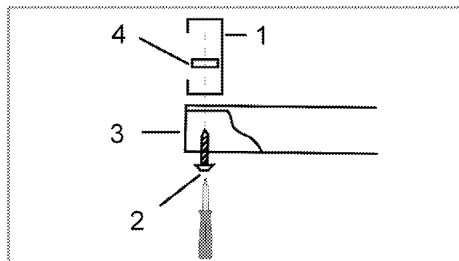
## 6. Painel protector contra salpicos



### 1 Painel protector de salpicos

Extraia o painel protector de salpicos e a embalagem dos parafusos, porcas e gaveta de aquecimento da forma de enchedores.

Coloque o painel protector de salpicos de acordo com o esquema; coloque a porca no orifício, aparafuse o painel protector de salpicos à placa do queimador com forma de parafuso sob a placa do queimador



1 Painel protector de salpicos

2 Parafuso

3 Disco do queimador

4 Porca

Se não quiser instalar o painel protector de salpicos no seu fogão, pode colocar enchedores nos orifícios. Não aperte demasiado os parafusos, pois pode provocar danos à placa ou ao painel protector de salpicos.

## Especificações técnicas

| <b>GERAL</b>   |   |
|--|---|
| Dimensões externas (altura / largura / profundidade)         | 850 mm (min) - 920 mm max/900 mm/600 mm                       |
| Voltagem/frequência  | 220 - 240 V ~ 50 Hz   |
| Consumo total de energia                                     | 2900 W  |
| Tipo de cabo / secção  | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>                          |
| Categoria do gás do produto                                  | FR II <b>2E+3+</b> / II <b>2H3B/P</b> / II <b>2H3+</b>        |
| Tipo de gás/pressão  | NG G 20/20 mbar   |
| Consumo total de gás   | 11.5kW (836 g/h -lpg)   |
| Converter o tipo de gás / pressão <sup>§</sup><br>- opcional | LPG G 30/28-30 mbar<br>Propano31/37 mbar - NG<br>G 25/25 mbar |
| <b>PLACA</b>   |   |
| <b>Queimadores</b>   |   |
| Esquerdo frontal   | <b>Queimador normal</b>                                       |
| Potência   | 2 kW (145 g/h -lpg)   |
| Esquerdo traseiro  | <b>Queimador normal</b>                                       |
| Potência   | 2 kW (145 g/h -lpg)   |
| Meio   | <b>Queimador para wok</b>                                     |
| Potência   | 3.6kW (262 g/h -lpg)  |
| Direito traseiro   | <b>Queimador rápido</b>                                       |
| Potência   | 2.9 kW (211 g/h -lpg)   |
| Direito frontal  | <b>Queimador auxiliar</b>                                     |
| Potência   | 1 kW (73 g/h -lpg) -/- -/-                                    |
| <b>FORNO/GRELHADOR</b>                                       |   |
| Forno principal  | <b>Ventoinha assistida</b>                                    |
| Lâmpada interior   | 220-240 V/15-25 W/E14<br>SES/T 300 °C                         |
| Consumo de energia do grelhador                              | 2500 W  |

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

- i** Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

## Quadro dos injectores

| Posição da zona da placa   | 2 kW (145 g/h -lpg) | 2 kW (145 g/h -lpg) | 3.6kW (262 g/h -lpg) | 2.9 kW (211 g/h -lpg) | 1 kW (73 g/h -lpg) |
|----------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Tipo de gás/pressão de gás | Esquerdo frontal    | Esquerdo traseiro   | Meio                 | Direito traseiro      | Direito frontal    |
| G 20/20 mbar               | 103                 | 103                 | 147                  | 115                   | 72                 |
| G 30/28-30 mbar            | 72                  | 72                  | 96                   | 87                    | 50                 |
| G 25/25 mbar               | 103                 | 103                 | 147                  | 115                   | 72                 |
| G 31/ 37 mbar              | 72                  | 72                  | 96                   | 87                    | 50                 |

Você pode obter os injetores que não foram fornecidos com o produto, junto ao fornecedor de serviços autorizado.



### 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

**i** A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

**!** O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

**!** Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

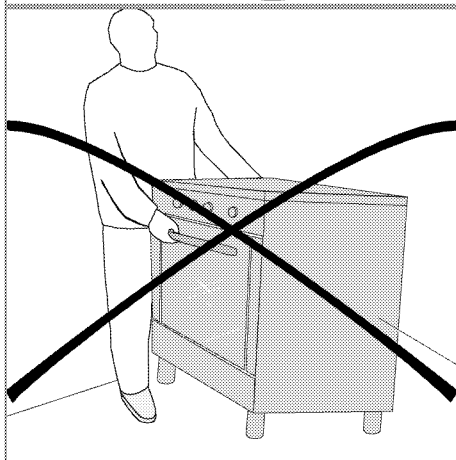
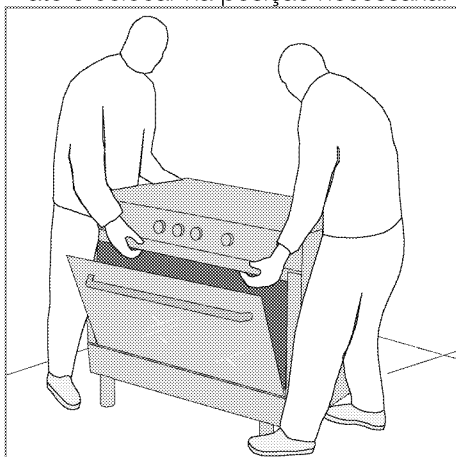
Note que o produto está embalado sem os pés encaixados, por isso, assegure-se que são instalados conforme as instruções; consulte *Instalação e ligação*, página 20 antes de colocar o equipamento na sua posição final.

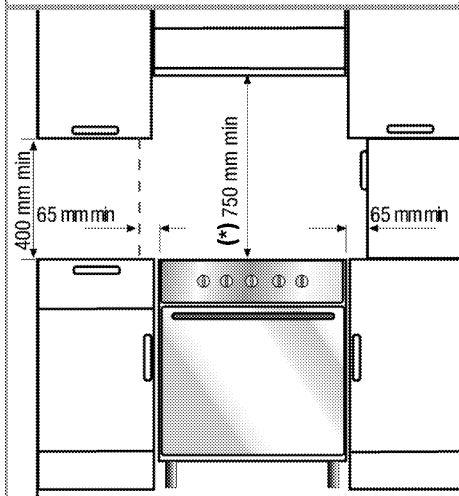
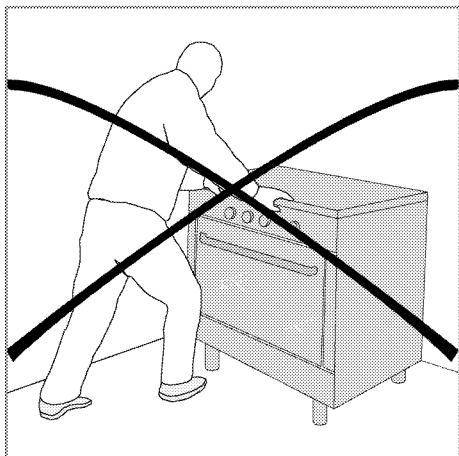
Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios.

O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.

- O seu equipamento poderá ser mais facilmente deslocado levantando a

parte da frente, como indicado e no desenho. Abra suficientemente a porta do forno para permitir um agarrar confortável na parte inferior do topo do forno para evitar qualquer dano ao elemento do grelhador ou a qualquer parte interna do forno. Não mova puxando pelo manípulo da porta ou pelos botões. Mova o equipamento um pouco de cada vez até o colocar na posição necessária.





- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e **um** lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o

aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.

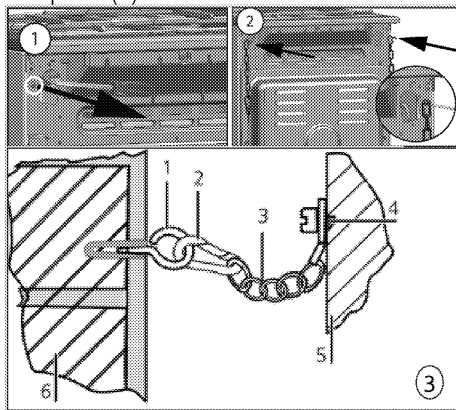
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

### Corrente de segurança

#### Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

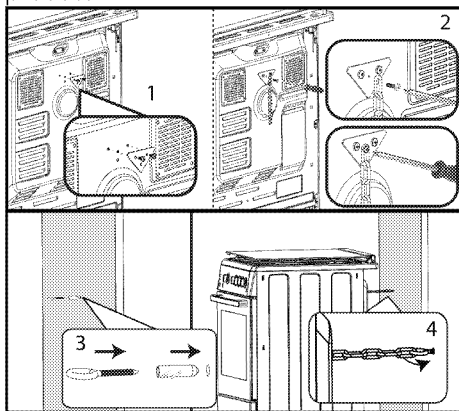


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança

- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

**Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;**

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



**i** A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado.

Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

**Ventilação da divisão**

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

**Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior**

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

| Consumo total de gás (kW) | Abertura de ventilação mín. (cm <sup>2</sup> ) |
|---------------------------|--|
| 0-2                       | 100  |
| 2-3                       | 120  |
| 3-4                       | 175  |
| 4-6                       | 300  |
| 6-8                       | 400  |
| 8-10                      | 500  |
| 10-11,5                   | 600  |
| 11,5-13                   | 700  |
| 13-15,5                   | 800  |
| 15,5-17                   | 900  |
| 17-19                     | 1000   |
| 19-24                     | 1250   |

## **Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior**

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.

Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.



Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m<sup>3</sup>.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

## **Instalação e ligação**

O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

-  Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.
-  Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

### **Ligação eléctrica**

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

**!** O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

**!** O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

**!** Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

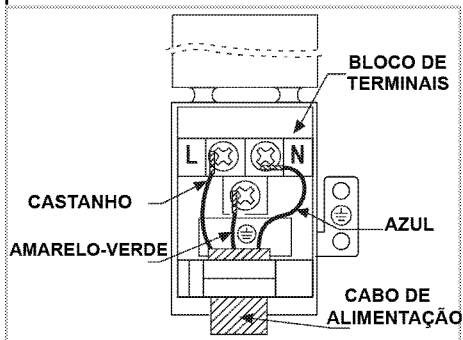
## Ligar o cabo de alimentação

**i** Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.


É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

**Se for fornecido um cabo com o produto:**




2. **Para ligação monofásica**, ligue como identificado abaixo:

- Fio castanho = L (Fase)


- Fio azul = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

## Ligação de gás

 O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.

Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás. Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).
- Consulte a ligação de gás detalhada e a informação sobre a conversão de gás no manual do utilizador fornecido com o seu produto.

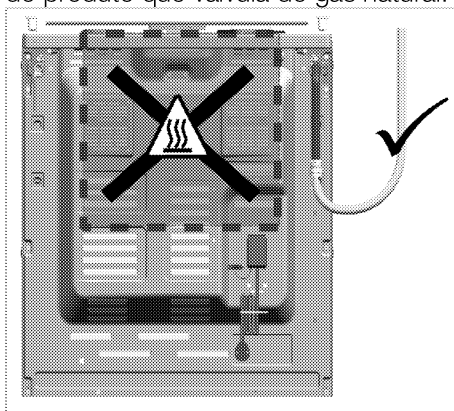
 O seu produto está preparado para gás natural (GN).

- A instalação de gás natural deve ser preparada adequadamente para a montagem antes de instalar o produto.
- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser vedada com um bujão cego. O bujão cego irá ser removido durante a ligação e o seu produto irá ser ligado através de um dispositivo de ligação plana (bucha).

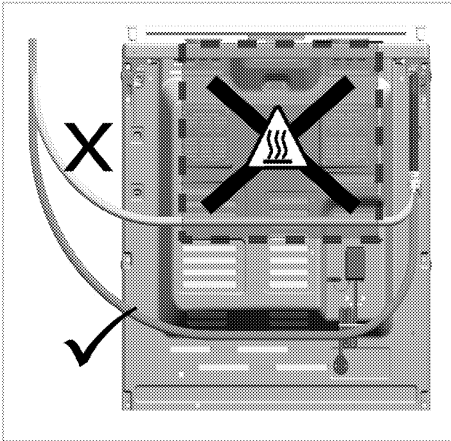
- Certifique-se de que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

## Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

- Antes de ligar a mangueira do gás, certifique-se de que a saída da mangueira do gás na parte traseira do produto se encontra do mesmo lado do produto que a válvula do gás natural.

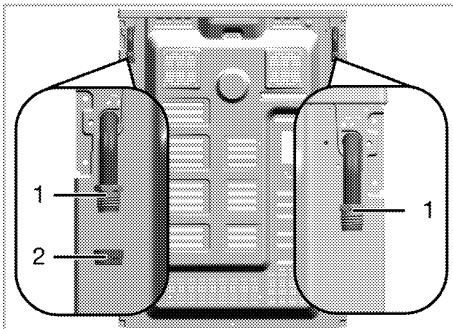


- Se a saída da mangueira do gás e a válvula do gás natural não se encontrarem voltadas para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.



**Se o seu produto tiver apenas duas saídas de gás:**

- Uma das duas saídas está selada com um bujão cego. A extremidade da outra saída está aberta.

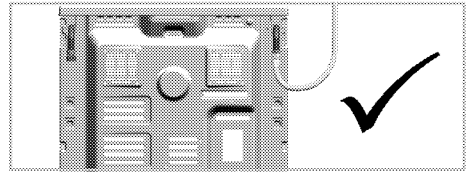


1 Saída da mangueira do gás

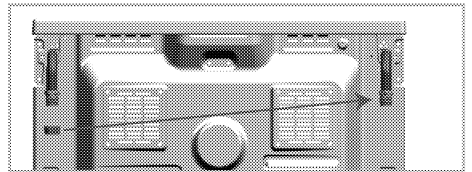
2 Bujão cego

(A saída à qual está ligado o bujão cego pode variar dependendo do modelo do produto.)

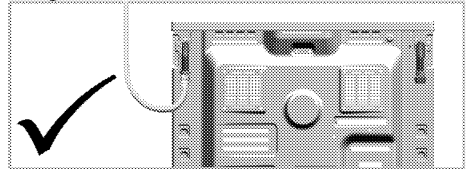
- Antes da ligação do gás, assegurar que a válvula de gás natural e a saída da mangueira de gás do produto a ser ligado ao gás no mesmo lado.
- Se a válvula de gás natural e a saída aberta da mangueira de gás estiverem no mesmo lado, fazer a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo.



- Se a válvula de gás natural e a saída da mangueira de gás estiverem seladas com um bujão cego estiverem seladas com um bujão cego estiverem seladas com um bujão cego de frente no mesmo lado, remover o bujão cego da saída da mangueira de gás usando duas chaves de fenda. Fechar a saída da mangueira de gás com este bujão cego onde a ligação do gás não será feita com uma nova junta do vedante (não usada).



- Fazer a ligação do gás conforme mostrado na imagem abaixo na saída da mangueira de gás junto da válvula de gás natural.



**Risco de incêndio:**

Se não realizar a ligação de acordo com as instruções abaixo, irá existir o risco de fuga de gás e incêndio. **A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos resultantes desta situação.**

- A ligação do gás deve ser realizada unicamente por um fornecedor de serviço autorizado.
- A ligação do gás do produto deve ser realizada definitivamente pela saída da mangueira do gás próxima da válvula do gás natural.

- A saída da mangueira de gás que não for usada tem de ser selada com um bujão cego.
- Ao selar a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada com o bujão cego, deve utilizar definitivamente uma junta de estanqueidade nova e não utilizada anteriormente.



Depois de alterar a direção da ligação do bujão cego, o controlo de fuga de gás deve ser realizado por um serviço autorizado.



A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam. (por ex., gavetas) Além disso, não de deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.



A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.  
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

### **Verificação de fuga no ponto de ligação**

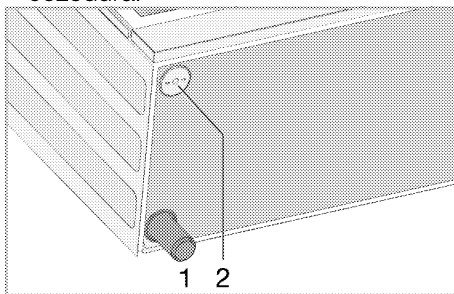
- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.

- **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás**, certifique-se de que a saída não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.
- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.



Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

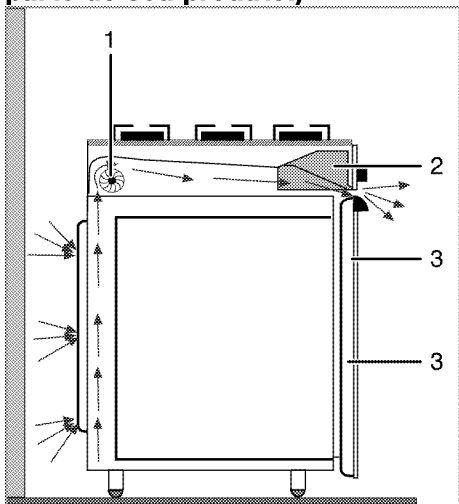
- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **Ajustar os pés do forno**  
Os 4 pés são fornecidos juntamente com o forno. Cada pé deve ser instalado nos respectivos orifícios localizados nos quatro cantos sob o forno. Aperte a rosca do pé rodando no sentido horário. Para a sua segurança, certifique-se que eles estão nivelados quando regula os 4 pés. O desnivelamento dos pés tem influência negativa na cozedura.



- 1 Pé
- 2 Orifício do pé



## Para produtos com ventoinha de arrefecimento (Poderá não fazer parte do seu produto.)



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

- i** A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.

### Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

- i** A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

### Conversão de gás

- !** Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás. Há risco de explosão!

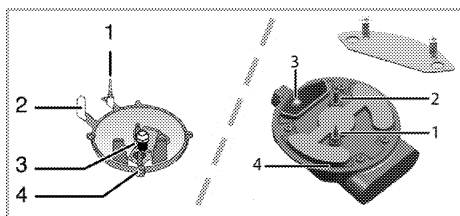
Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

### Substituição do injector para os queimadores

1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.

- i** Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 16* pode ser consultada.

- i** ((Varia dependendo do modelo do produto.))  
Em alguns queimadores de placa, o injetor está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injetor.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injetor
- 4 Queimador

**i** A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

### Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

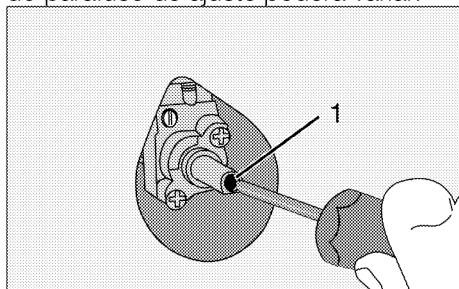
1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima

como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



- 1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

**i** Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

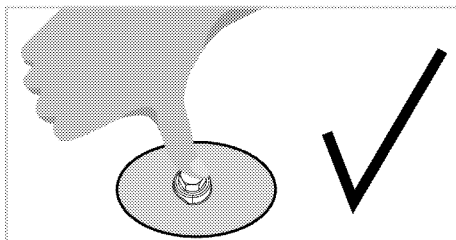
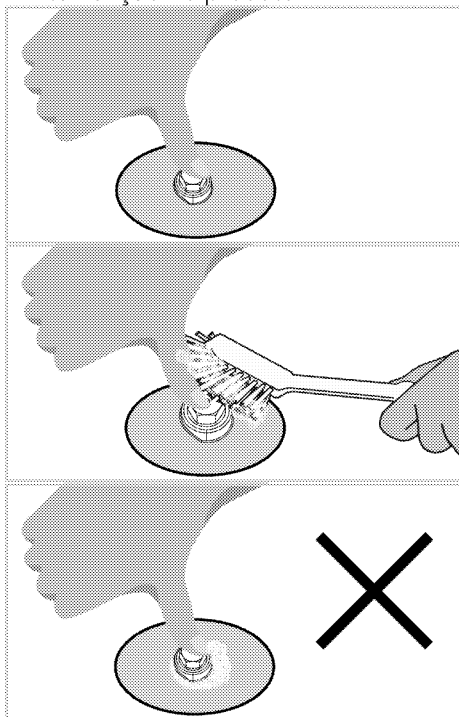
### Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correcta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.
3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir

uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.

4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



## Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
  - Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
  - Prenda os suportes das panelas e as tampas com fita adesiva.
  - Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.
- i** Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.
- i** Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

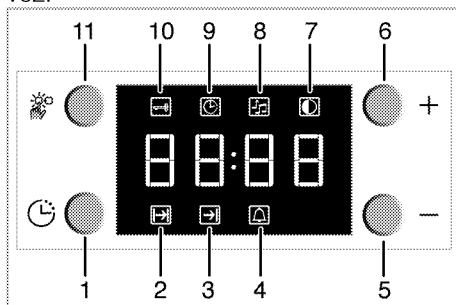
As informações seguintes ajudá-lo(a)ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

### Uso inicial Ajuste da hora

**i** Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no relógio.

Prima as teclas „-“ ou „+“ (5/6) para definir a hora após o forno ter sido ligado à corrente eléctrica pela primeira vez.



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

Após ajustar a hora, pode iniciar e terminar a cozedura, seleccionando a posição desejada com o botão de temperatura e o botão de função.

**i** Se a hora actual não estiver ajustada, o ajuste da hora começará a aumentar/mover-se a partir de 12:00. O símbolo do relógio '9' será exibido para indicar que a hora actual não foi ajustada. Este símbolo desaparecerá quando a hora estiver ajustada.

**i** As definições da hora actual são canceladas em caso de falha de energia. Precisará de ser reajustadas.

### **Alterar a hora do dia**

Para mudar a hora que definiu anteriormente:

1. Prima a tecla (11) para activar o símbolo da hora actual '9'.
2. Prima as teclas „-“ or „+“ (5/6) para definir a hora actual.

### **Alterar o ajuste de brilho do ecrã**

1. Prima a tecla (11) para activar o símbolo de brilho do ecrã '7' para o ajuste do brilho do ecrã.
  2. Prima as teclas '- ' ou '+ ' (5/6) para definir o brilho pretendido.
- » O nível do brilho seleccionado aparecerá como d-01, d-02 ou d-03 no visor.

### **Primeira limpeza da unidade**

**i** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

### **Aquecimento inicial**

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

### **Forno eléctrico**

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a posição Estática.
4. Selecciona a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 35.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 35

### **Forno com grelhador**

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador*, página 41.
4. Funcione o forno por cerca de 15 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador*, página 41

**i** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

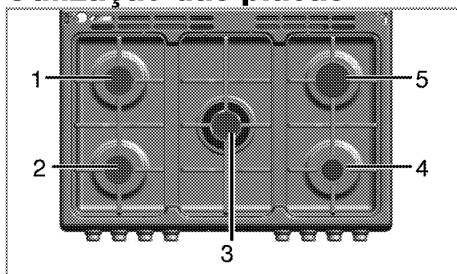
Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

### Utilização das placas



- 1 Queimador normal 18–20 cm
- 2 Queimador normal 18–20 cm
- 3 Queimador para wok 22–24 cm
- 4 Queimador auxiliar 12–18 cm

- 5 Queimador rápido 22-24 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

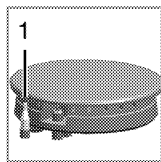
### **Acender os queimadores a gás**

1. Mantenha premido o botão do queimador.
  2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
- » O gás é acendido com a faísca criada.
3. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

### **Desligar os queimadores a gás**

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

## **O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)**



1. Segurança do desligamento do gás

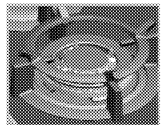
Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Espere pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

### **Queimador para wok**



Os queimadores para wok ajudam-lhe a cozinhar mais rapidamente. O wok, que é particularmente usado na cozinha asiática é um tipo de panela de fritura plana feita de chapa de metal, que é usada para cozinhar vegetais e carnes fatiadas, numa chama forte e em pouco tempo.

Como as carnes são cozinhadas em chama forte e em muito pouco tempo n estas panelas de fritura que conduzem rápida e uniformemente o calor, o valor



nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais permanecem crocantes. Pode usar o queimador para wok também para panelas normais.

Se quiser utilizar uma panela normal no queimador para wok, tem que retirar o suporte para wok da placa.

## 6 Funcionar com o forno

### Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

### Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Seleccione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

### Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorar os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

### Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

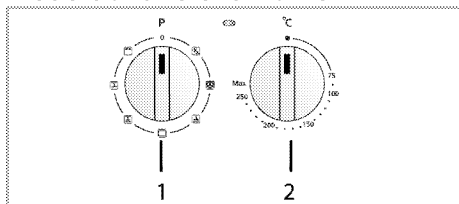
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

## Como usar o forno eléctrico

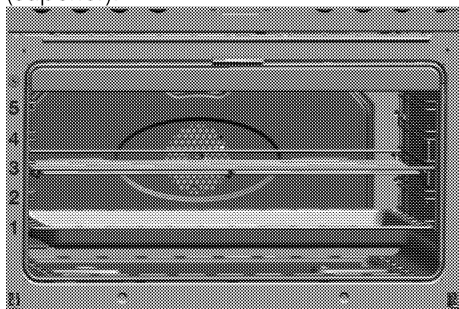
### Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



- 1 Botão da função
  - 2 Botão do termóstato
1. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.
  2. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.  
» O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

### Desligar o forno eléctrico

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).



### Posições da prateleira (para modelos com grelha de arame)

#### Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

#### 'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

#### 'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

**'Fan assisted top heating'**  
(Aquecimento superior assistido pela ventoinha)



O aquecimento superior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento superior está em funcionamento.

**'Fan assisted bottom heating'**  
(Aquecimento inferior assistido pela ventoinha)



O aquecimento inferior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.



**'Operating with fan'**  
(Funcionamento com ventoinha)



O forno não está aquecido. Apenas a lâmpada do forno e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. Adequado para derreter alimentos granulados lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.

**'Fan Heating'** (Aquecimento por ventoinha)



O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É adequado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Adequado para cozinhar com vários tabuleiros. Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

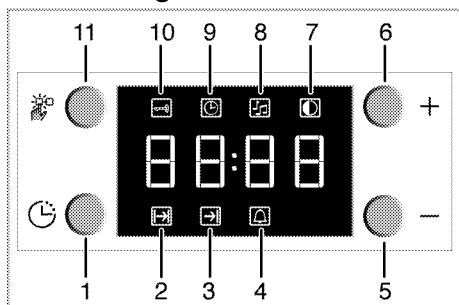
## Full grill (Grelhador completo)



A grelha larga no tecto do forno está em funcionamento. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

## Usar o relógio do forno



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

**i** O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

**i** Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor. Deverá esperar algum tempo para que as definições sejam aplicadas.

**i** Se não for feita uma definição de cozedura, a hora não pode ser ajustada.

**i** O tempo de cozedura será exibido, uma vez iniciada a cozedura.

## Cozinhar especificando o tempo de cozedura:

Podem ajustar o forno para que pare no final do tempo especificado, definindo o tempo de cozedura no relógio.

1. Para ajustar o tempo de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (2).
2. Prima as teclas '-' / '+' (5/6) para definir o tempo de cozedura.  
» Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo da Cozedura será exibido continuamente.

## Se quiser definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia:

Após definir o tempo de cozedura no relógio, pode definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia.

1. Para ajustar o tempo de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (2).
2. Ajuste o tempo de cozedura com as teclas Menos (5) e Mais (6).  
» O símbolo do tempo de cozedura permanece aceso (exibido)

continuamente) após definir o tempo de cozedura.

3. Para definir o tempo de fim de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (3).

4. Prima as teclas - (5) e + (6) para definir o tempo de fim da cozedura.

» Uma vez que o tempo de fim da cozedura esteja definido, o símbolo de fim da cozedura e de cozedura será exibido continuamente. O símbolo do tempo de fim da cozedura (3) desaparecerá assim que a cozedura tiver começado.

5. Coloque o seu alimento no forno.

6. Selecciona o modo de funcionamento e a temperatura.

» O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de arranque da cozedura, usando o tempo de fim da cozedura e o período da cozedura que definiu. O modo de funcionamento é seleccionado quando começa o tempo de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo da cozedura.

7. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá "End" (Fim) no visor e o sinal de alarme soará.

8. O sinal do alarme soará por 2 minutos. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla. O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.



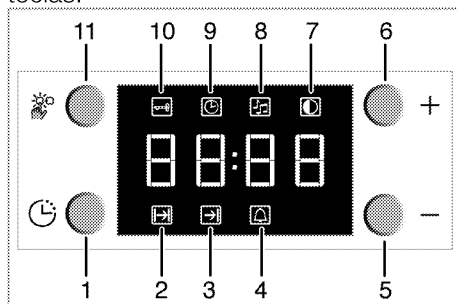
Se silenciar o alarme premindo qualquer tecla, o forno recomeçará a funcionar. Se premir qualquer botão no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar.

9. Desligue o forno com o botão de temperatura e/ou o botão de função.

## Usar o bloqueio das teclas

### Activar o bloqueio das teclas

Pode evitar a utilização do forno activando a função de bloqueio das teclas.



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

1. Prima a tecla (11) para activar o símbolo de bloqueio das teclas (10).  
» "OFF" aparecerá no visor.
2. Prima a tecla '+' (6) para activar o bloqueio das teclas.  
» Uma vez activado o bloqueio das teclas, "On" aparece no visor e o símbolo de bloqueio das teclas (10) permanece aceso.

**i** Quando a função de bloqueio das teclas estiver activada, os botões painel de controlo, excepto para a tecla (11), não podem ser utilizados.

### Desactivar o bloqueio das teclas

1. Prima a tecla Ajuste (11) para activar o símbolo de bloqueio das teclas (10).

» "On" aparecerá no visor.

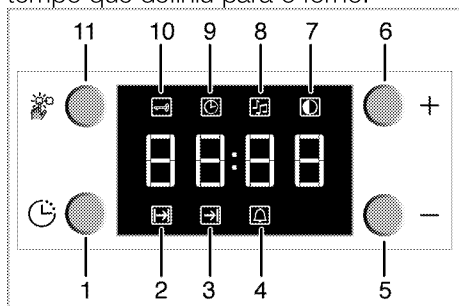
2. Prima a tecla '-' (5) para desactivar o bloqueio das teclas.

» "OFF" será exibido depois de desactivado o bloqueio das teclas.

### Usar o relógio como um alarme

Pode usar o relógio do produto para qualquer aviso ou lembrete, à parte do programa de cozedura.

O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto do tempo. O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo que definiu para o forno.



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme

- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

### Ajustar o relógio de alarme

1. Prima a tecla Programa (1) para activar o símbolo do tempo do alarme (4).

**i** O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Ajuste o tempo de alarme usando as teclas Menos (5) e Mais (6).

» O símbolo do alarme permanecerá aceso e o tempo do alarme aparecerá no visor, uma vez definido o tempo do alarme.

3. No fim do tempo do alarme, o símbolo do tempo do alarme (4) começará a piscar e o sinal do alarme é ouvido.

### Desligar o alarme

1. Para interromper o alarme, basta premir qualquer tecla.

» O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.

### Se quiser cancelar o alarme:

1. Para reajustar o tempo do alarme, prima a tecla Programa (1) para activar o símbolo do tempo do alarme (4).

2. Mantenha premida a tecla Menos (5) até que "00:00" seja exibido.

**i** A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo da cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

### Alterar o tom do alarme

1. Prima a tecla de definição (11) para activar o símbolo do tom do alarme (8).
2. Ajuste o tom desejado usando as teclas Menos (5) e Mais (6).

» O tom do alarme seleccionado aparecerá como "b-01", "b-02" ou "b-03" no visor.

### Tabela de tempos de cozedura

**i** Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

### Cozer no forno e assar

**i** A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo.

| Prato                      | Número do tabuleiro | Modo de funcionamento | Posição da prateleira | Temperatura (°C)                    | Tempo de cozedura (aprox. em min.) |
|----------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Bolos no tabuleiro*        | Um tabuleiro        |                       | 3                     | 175                                 | 20 ... 30                          |
| Bolos na forma*            | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 180                                 | 40 ... 50                          |
| Bolos em papel vegetal*    | Um tabuleiro        |                       | 3                     | 175                                 | 20 ... 30                          |
| Bolo fofo*/**              | Um tabuleiro        |                       | 3                     | 175                                 | 10 ... 20                          |
|                            | 2 tabuleiros        |                       | 1...4                 | 175                                 | 15 ... 25                          |
| Bolinhos*                  | Um tabuleiro        |                       | 3                     | 175                                 | 20 ... 30                          |
|                            | 2 tabuleiros        |                       | 1...4                 | 170...190                           | 30 ... 45                          |
| Massa de pão*              | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 30 ... 45                          |
| Pastelaria fina*           | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 30 ... 40                          |
|                            | 2 tabuleiros        |                       | 1...4                 | 200                                 | 40 ... 50                          |
| Massa com fermento*        | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 35 ... 50                          |
| Lasanha*                   | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 30 ... 45                          |
| Pizza (fina) *             | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200 ... 220                         | 15 ... 20                          |
| Pizza (fina) *             | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 10 ... 15                          |
| Bife (inteiro) /Rosbife    | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 25 min. 250/max, depois 180 ... 190 | 100 ... 120                        |
| Perna de borrego (guisada) | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 25 min. 250/max, depois 190         | 70 ... 90                          |
| Frango assado              | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 15 min. 250/max, depois 180 ... 190 | 55 ... 65                          |
| Perú (5.5 kg)              | Um tabuleiro        |                       | 1                     | 25 min. 250/max, depois 180 ... 190 | 150 ... 210                        |
| Peixe                      | Um tabuleiro        |                       | 2...3                 | 200                                 | 20 ... 30                          |

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

\* Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

\*\*Sugerimos uma forma de bolo de 26 cm diâmetro para bolos de massa de pão-de-ló.

(\*\*)Para processos de confeção que o forno no início do processo até que o requerem pré-aquecimento, pré-aqueça mesmo atinja a temperatura definida.



## Operar o grelhador



Feche a porta do forno ao grelhar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

### Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
  2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
  3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.
- » A luz da temperatura acende-se.

## Desligar o grelhador

1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

## Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

### Grelhar com grelhador eléctrico


| Alimento              | Posição da prateleira | Temperatura recomendada (°C)** | Tempo de grelhar (aprox.) |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Peixe                 | 3...4                 | 250/max                        | 20...25 min. #            |
| Frango fatiado        | 3...4                 | 250/max                        | 15...20 min.              |
| Costeletas de borrego | 3...4                 | 250/max                        | 12...15 min.              |
| Rosbife               | 3...4                 | 250/max                        | 15...25 min. #            |
| Costeletas de vitela  | 3...4                 | 250/max                        | 15...25 min. #            |


# dependendo da espessura  
\*\*Se a temperatura da grade do seu produto não puder ser ajustada, a grade funcionará na temperatura recomendada.

## 7 Manutenção e cuidados


### Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

 Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

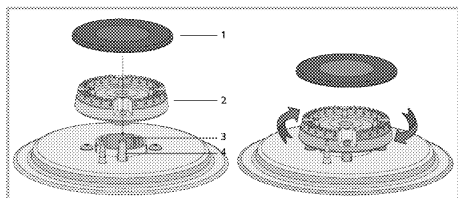
### Limpeza da placa

#### Limpeza do queimador

1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos. Caso contrário, não ocorre fâsca no fim da ignição.
5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

#### Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador

4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)

1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.
2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

## Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

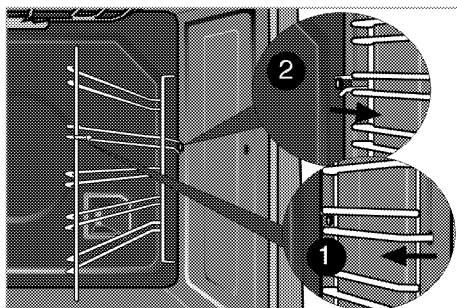
- i** Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

## Limpar o forno

**Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)**

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

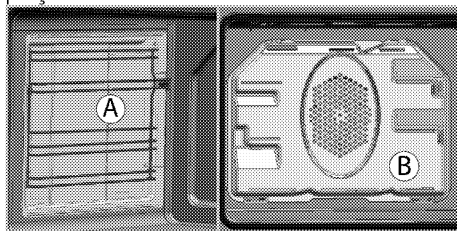
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



## Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse caso, recomenda-se a substituição das peças.

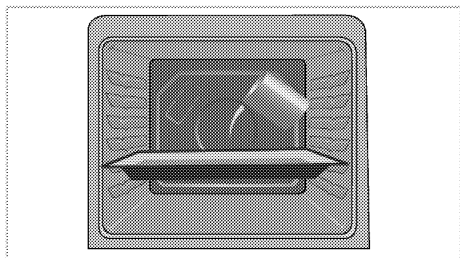


## Limpeza a vapor fácil

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.

2. Verta 750 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 100 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

**i** Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que se encontra no tabuleiro para amolecer ligeiramente os resíduos/sujidade existentes na cavidade do forno evapora e condensa na cavidade e no vidro interior da porta do forno. Consequentemente, é possível que escorra água ao abrir a porta do forno. Limpe os vestígios de condensação assim que a porta do forno for aberta.

### **Limpar a porta do forno**

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

**i** Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

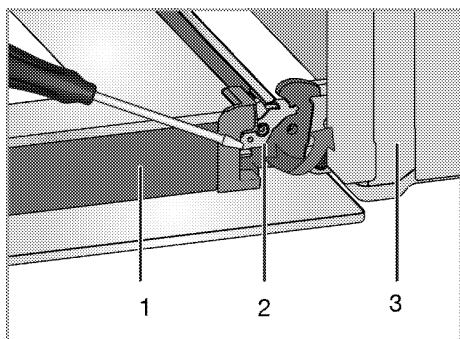
### **Limpar a porta do forno**

**i** Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

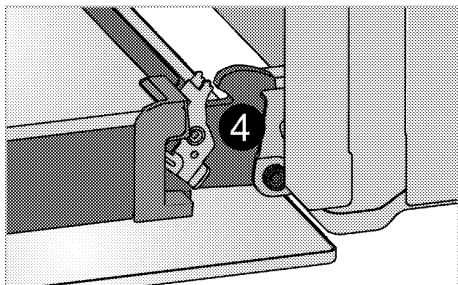
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

### **Remover a porta do forno**

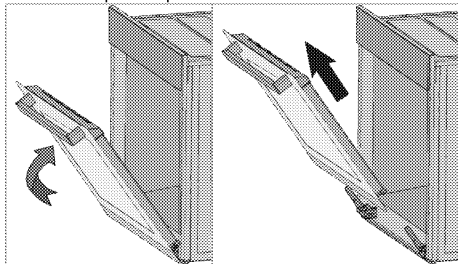
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta
- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

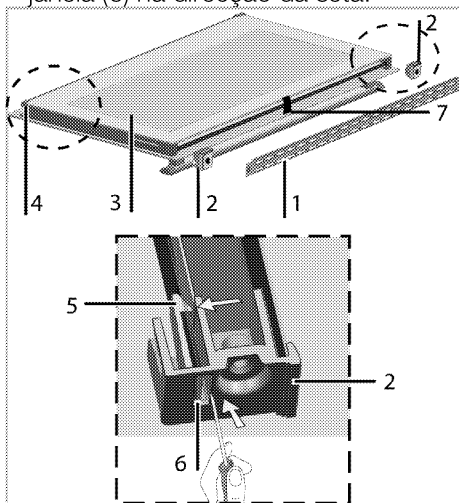
**i** Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

## Remover o vidro interno da porta

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

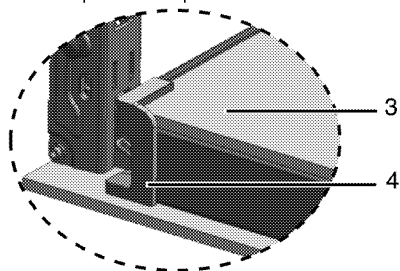
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

1. Abra a porta do forno.
2. Remova a parte de metal (1) desapertando os parafusos que a seguram.
3. Remova os suportes plásticos (2), use um metal ou plástico plano, por ex: uma faca, uma chave de fendas, para soltar os pés de fixação (5).
4. Empurre os pés de fixação através da janela (6) na direcção da seta.



- 1 Parte de metal
- 2 Condutor plástico
- 3 Painel de vidro interior

- 4 Ranhura plástica inferior
- 5 Pés de fixação
- 6 Janela
- 7 Chapa de suporte do vidro



- 5. Puxe a chapa (7) até a metade na sua direção, para liberar os painéis de vidro interiores.
- 6. Puxe o painel de vidro interno (3) na sua direção até que o desencaixe das suas ranhuras plásticas (4).
- 7. Puxe o painel de vidro mais interior na sua direção até que o desencaixe das suas ranhuras plásticas, igual ao painel de vidro interior.
- 8. Ao reinstalar o painel de vidro, certifique-se que está assentado dentro das ranhuras plásticas.

Não se esqueça de colocar a chapa de volta na sua posição.

## Substituir a lâmpada do forno

**!** Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

**i** Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.

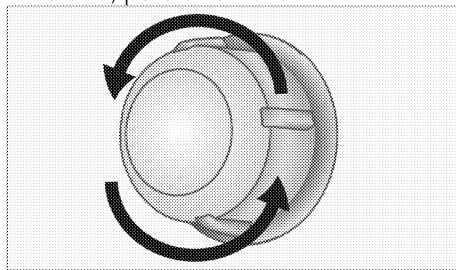
**i** A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

**i** A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

**i** As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

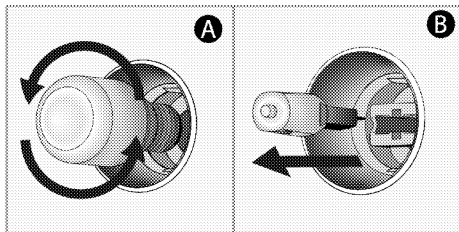
### Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

- 1. Desligue o produto da corrente.
- 2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



- 3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a,

conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

## **8 Resolução de problemas**

### **O forno emite vapor quando em utilização.**

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

### **O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

### **O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Os botões/interruptores/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *“O bloqueio do teclado (keylock) pode estar activado. Por favor, desactive-o. (Consultar: Usar o bloqueio das teclas, página 38 )*

### **A luz do forno não funciona.**

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

### **O forno não aquece.**

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.*  
(Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

### **Não há faísca de ignição.**

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*
- O tempo não está definido. >>> *Definir ao tempo*

### **Não há gás.**

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

### **Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.**

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

### **(Em modelos com temporizador) O visor do relógio está a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.**



- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*

**i** Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



# beko

## Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

|  |    |
|--|----|
| Allgemeine Sicherheit.....             | 4  |
| Sicherheit beim Umgang mit Gas .....   | 5  |
| Elektrische Sicherheit.....            | 7  |
| Produktsicherheit .....                | 8  |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....     | 11 |
| Sicherheit von Kindern.....            | 11 |
| Altgeräte entsorgen .....              | 11 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen ..... | 12 |

## **2 Allgemeine Informationen 13**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Geräteübersicht .....  | 13 |
| Lieferumfang.....      | 14 |
| Technische Daten ..... | 16 |
| Injektortabelle.....   | 17 |

## **3 Installation 18**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Vor der Installation.....     | 18 |
| Einbauen und Anschließen..... | 21 |
| Gasumstellung .....           | 26 |
| Transport.....                | 28 |

## **4 Vorbereitungen 29**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Tipps zum Energiesparen.....   | 29 |
| Erste Inbetriebnahme.....      | 29 |
| Zeiteinstellung .....          | 29 |
| Erstreinigung des Gerätes..... | 30 |
| Erstaufheizung .....           | 30 |

## **5 Bedienung Kochfeld 32**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise zum Kochen..... | 32 |
| Kochfeld verwenden .....            | 33 |

## **6 Bedienung des Backofens 35**

|  |    |
|--|----|
| Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen ..... | 35 |
| So bedienen Sie den Backofen.....                        | 36 |
| Betriebsarten.....                                       | 36 |
| Ofenuhr verwenden .....                                  | 38 |
| Tastensperre Kindersicherung .....                       | 39 |
| Alarmfunktion .....                                      | 39 |
| Garzeitentabelle.....                                    | 41 |
| So bedienen Sie den Grill .....                          | 41 |
| Garzeitentabelle zum Grillen .....                       | 42 |

## **7 Reinigung und Wartung 43**

|  |    |
|--|----|
| Allgemeine Hinweise.....                   | 43 |
| Kochfeld reinigen.....                     | 43 |
| Bedienfeld reinigen .....                  | 44 |
| Backofen reinigen.....                     | 44 |
| Reinigung der Ofentür.....                 | 45 |
| Türinnenscheibe ausbauen.....              | 46 |
| Beleuchtung des Backofens auswechseln..... | 47 |

## **8 Problemlösungen 49**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

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

### **Allgemeine Sicherheit**

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

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen.

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

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

### **Sicherheit beim Umgang mit Gas**

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und

Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 18*
- **VORSICHT:** 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.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum mit einem angemessen angepassten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert und regelmäßig gewartet wird. Der Kohlenmonoxidsensor sollte maximal 2 m vom Produkt installiert sein.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur

Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen.

Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.

- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

### **Verhaltensregeln bei Gasgeruch**

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



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

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten!

Es besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Gas-/Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder

Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.

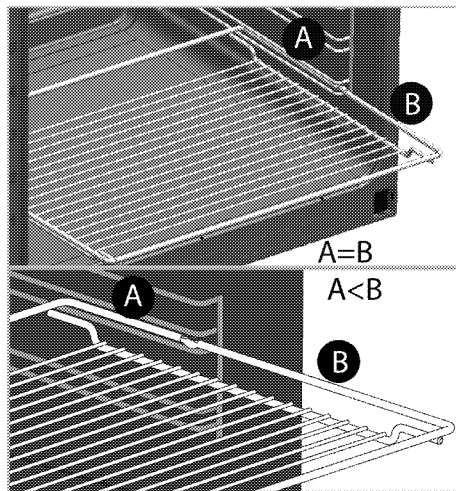
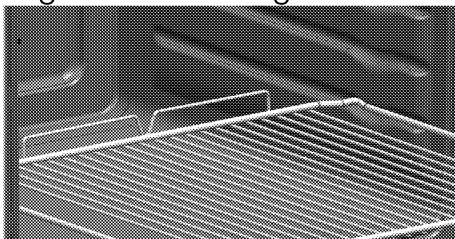
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- (Variiert je nach Produktmodell.)

Rost und Backblech richtig einsetzen

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



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.

- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie

Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.

- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder

einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig installiert ist und kein Gas austritt.

## Bestimmungsgemäße

### Verwendung

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

### Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

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

### Altgeräte entsorgen

#### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

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

**Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive

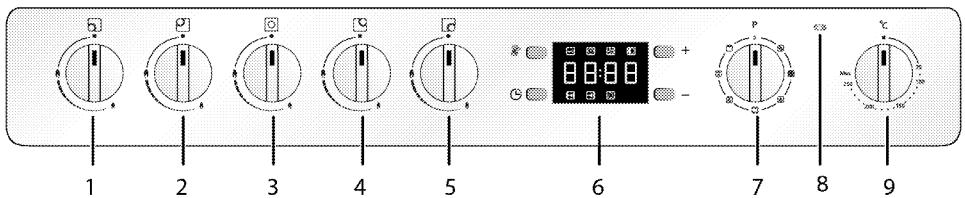
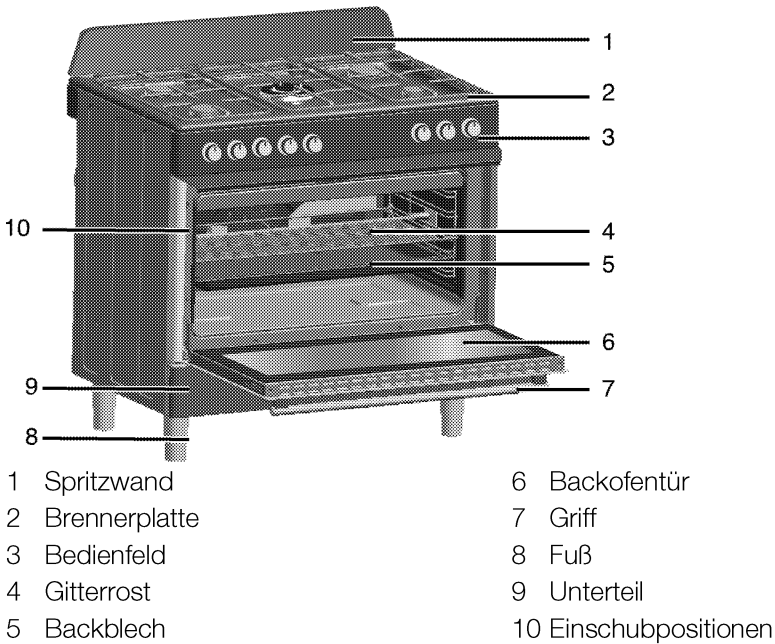
(2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

**Verpackungsmaterialien entsorgen**

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

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



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

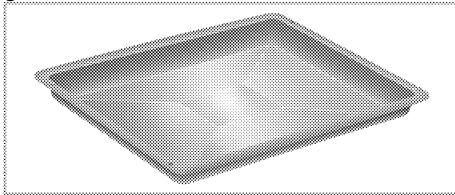
## Lieferumfang

**i** 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

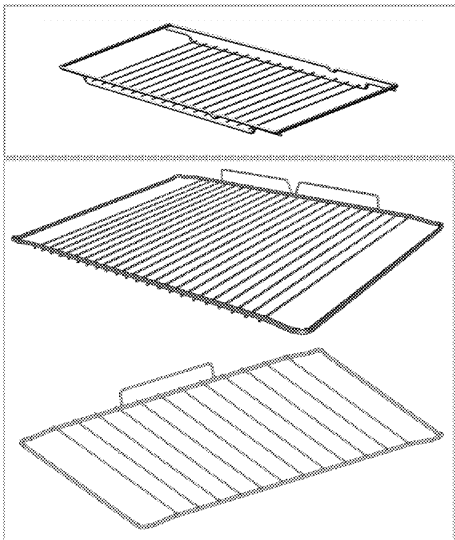
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



### 3. Rost

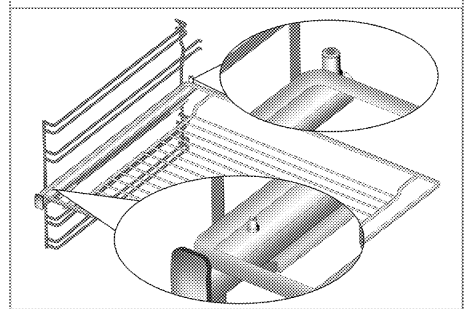
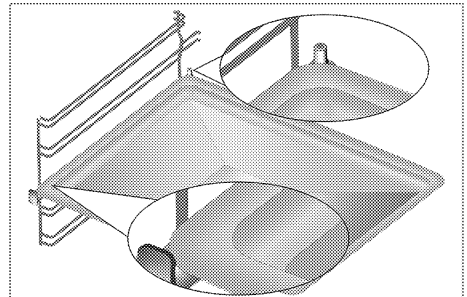
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



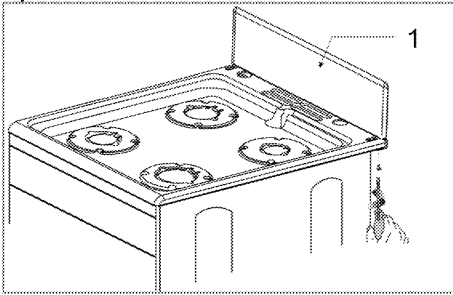
### 5. Wok-Adapter



Geeignet zur Aufnahme einer Wok-Pfanne mit rundem Boden.

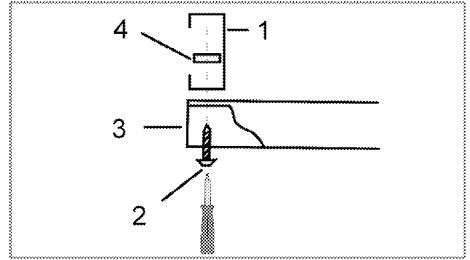


## 6. Spritzwand



### 1 Spritzwand

Nehmen Sie die Spritzwand und das Päckchen mit Schrauben, Muttern und Stopfen aus der Anwärmeschublade heraus. Setzen Sie die Spritzwand wie in der Abbildung gezeigt an, setzen Sie die Mutter innerhalb der Spritzwand auf die Öffnung auf, verschrauben Sie die Spritzwand von unten mit der Brennerplatte.



1 Spritzwand

2 Schraube

3 Brennerplatte

4 Mutter

Falls Sie die Spritzwand nicht anbringen möchten, können Sie die Öffnungen mit Stopfen füllen. Ziehen Sie die Schrauben nicht mit Gewalt an; andernfalls können Herd und Spritzwand beschädigt werden.

## Technische Daten

| <b>ALLGEMEIN</b>                                 |  |
|--|--|
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)             | 850 mm (min) - 920 mm<br>max./900 mm/600 mm                  |
| Spannung/Frequenz                                | 220 - 240 V ~ 50 Hz  |
| Leistungsaufnahme gesamt                         | 2900 W   |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt                        | MinimumH05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>                       |
| Gasproduktkategorie                              | FR II <b>2E+3+</b> / II <b>2H3B/P</b> / II <b>2H3+</b>       |
| Gastyp/Gasdruck                                  | NG G 20/20 mbar  |
| Gasverbrauch gesamt                              | 11.5kW (836 g/h -lpg)  |
| Umstellung auf Gastyp/Gasdruck §<br>– alternativ | LPG G 30/28-30 mbar<br>Propan31/37 mbar - NG<br>G 25/25 mbar |
| <b>KOCHFELD</b>                                  |  |
| <b>Kochzonen</b>                                 |  |
| Vorne links                                      | <b>Normalbrenner</b>   |
| Leistung   | 2 kW (145 g/h -lpg)  |
| Hinten links                                     | <b>Normalbrenner</b>   |
| Leistung   | 2 kW (145 g/h -lpg)  |
| Mitte  | <b>Wok-Brenner</b>   |
| Leistung   | 3.6kW (262 g/h -lpg)   |
| Hinten rechts                                    | <b>Schnellbrenner</b>  |
| Leistung   | 2.9 kW (211 g/h -lpg)  |
| Vorne rechts                                     | <b>Nebenbrenner</b>  |
| Leistung   | 1 kW (73 g/h -lpg) -/- -/-                                   |
| <b>BACKOFEN/GRILL</b>                            |  |
| Hauptofen  | <b>Mit Umluft</b>  |
| Garraumleuchte                                   | 220-240 V/15-25 W/E14<br>SES/T 300 °C                        |
| Leistungsaufnahme Grill                          | 2500 W   |

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

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

**i** 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,<br>Kochfeldzone | 2 kW (145<br>g/h –lpg) | 2 kW (145<br>g/h –lpg) | 3.6kW<br>(262 g/h –<br>lpg) | 2.9 kW<br>(211 g/h –<br>lpg) | 1 kW<br>(73 g/h –<br>lpg) |
|---------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Gastyp/Gasdruck           | Vorne links            | Hinten<br>links        | Mitte                       | Hinten<br>rechts             | Vorne<br>rechts           |
| G 20/20 mbar              | 103                    | 103                    | 147                         | 115                          | 72                        |
| G 30/28-30 mbar           | 72                     | 72                     | 96                          | 87                           | 50                        |
| G 25/25 mbar              | 103                    | 103                    | 147                         | 115                          | 72                        |
| G 31/ 37 mbar             | 72                     | 72                     | 96                          | 87                           | 50                        |

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

### 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.

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

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

**!** 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.

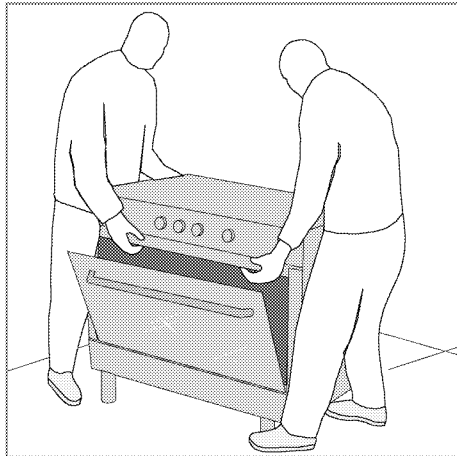
#### Vor der Installation

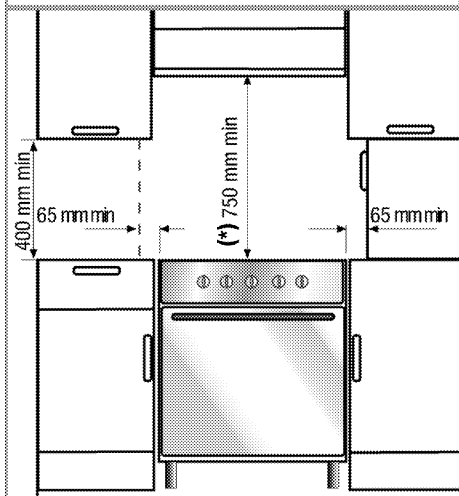
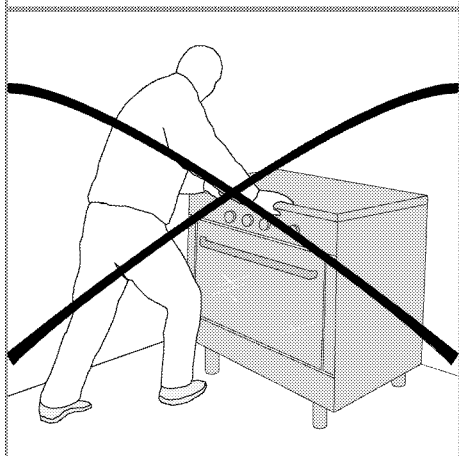
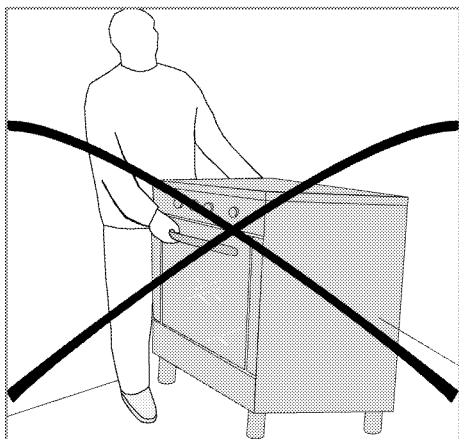
Bitte beachten Sie, dass die Gerätefüße bei der Auslieferung noch nicht angebracht sind. Sorgen Sie daher bitte dafür, dass die Füße wie in der Anleitung beschrieben angebracht werden (siehe *Einbauen und Anschließen*, Seite 21), bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.

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.

- 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.





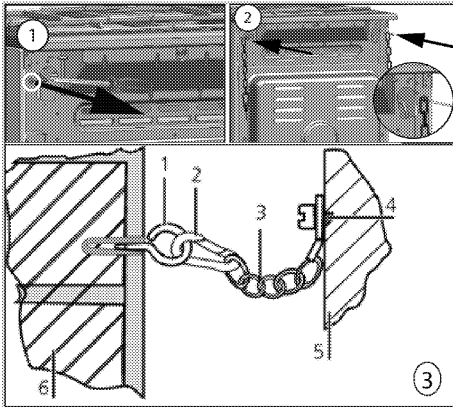
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (\*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

### Sicherheitskette

#### Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

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

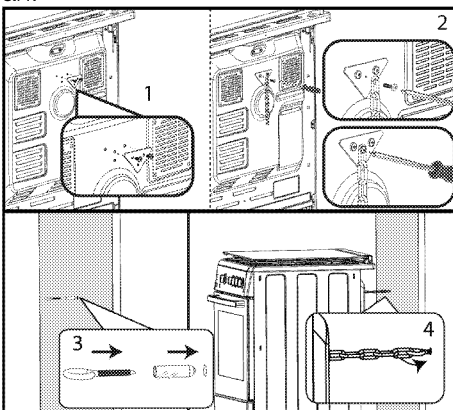
Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.



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

### Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

Das Gerät muss mit den beiden mitgelieferten Ketten gegen Umkippen gesichert werden. Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



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

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

### Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich. Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

### Räume mit Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Die Öffnung von ins Freie führenden Türen und/oder Fenstern muss den Angaben in nachstehender Tabelle entsprechen. Diese basieren auf der Gasgesamtleistung des Gerätes (den Gasgesamtverbrauch des Gerätes finden Sie in der Tabelle der technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung). Falls die gesamte Öffnung der Türen und/oder Fenster nicht dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß nachstehender Tabelle entspricht, muss unbedingt eine zusätzliche Öffnung zur permanenten Belüftung des Raumes geschaffen werden, damit die minimalen Belüftungsvorgaben zum Gasgesamtverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die permanente Belüftungsöffnung kann auch mit Hohlblocksteinen, Abzugshaubenrohren etc. realisiert werden.

| Gasgesamtverbrauch (kW) | Minimale Belüftungsöffnung (cm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---|
| 0 – 2                   | 100   |
| 2 – 3                   | 120   |
| 3 – 4                   | 175   |
| 4 – 6                   | 300   |
| 6 – 8                   | 400   |
| 8 – 10                  | 500   |
| 10 – 11,5               | 600   |
| 11,5 – 13               | 700   |
| 13 – 15,5               | 800   |
| 15,5 – 17               | 900   |
| 17 – 19                 | 1000  |
| 19 – 24                 | 1250  |

### Räume mit öffnungsfähigen Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über keine direkt ins Freie führenden Fenster/Türen verfügt, müssen zwingend andere Maßnahmen zum Schaffen einer permanenten, nicht verstellbaren und nicht verschließbaren Belüftungsöffnung geschaffen werden, welche den Vorgaben zur minimalen Belüftungsöffnung entsprechend dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß obiger Tabelle entspricht. Zusätzlich sollten entsprechende Gebäudevorgaben berücksichtigt werden.

Wenn Zimmer oder andere Innenräume mit mehreren Gasgeräten ausgestattet werden, müssen zusätzlich zu den Vorgaben der obigen Tabelle weitere Belüftungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Größe der zusätzlichen Belüftungsfläche muss den Vorgaben für die weiteren Gasgeräte entsprechen. Zusätzlich muss an der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Sorgen Sie

unbedingt dafür, dass dieser Spalt beim Schließen der Tür nicht von Teppichen, anderen Bodenbelägen oder dergleichen blockiert wird.

Der Herd darf in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m<sup>3</sup> Raumvolumen aufgestellt werden.<sup>3</sup>

Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen unter der Erdoberfläche auf, wenn diese nicht an mindestens einer Seite eine Öffnung ins Freie aufweisen.

### Einbauen und Anschließen

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

**i** 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.

**i** 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 einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen

Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**!** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**!** 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.

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

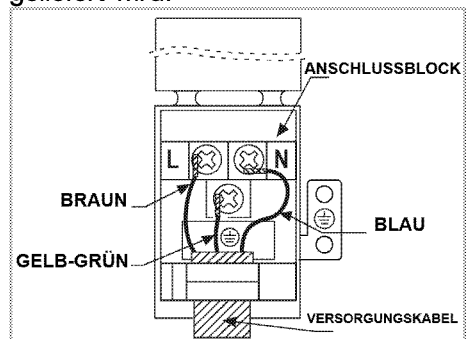
## Netzkabel anschließen

**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.


Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

**Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:**



2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss wie folgt:



- Braunes Kabel = L (Phase)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

## Gasanschluss



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.



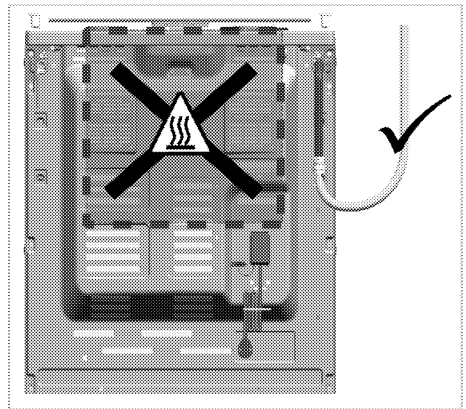
Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.  
Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).
  - Beachten Sie die detaillierten Informationen zu Gasanschluss und Umstellung in der beim Produkt mitgelieferten Bedienungsanleitung.
- i** Ihr Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt.
- Erdgasanschlüsse müssen vor der Installation des Geräts vorbereitet werden.
  - Der Gasanschluss Ihres Geräts muss durch einen autorisierten Service erfolgen.
  - Am Auslass der Installation muss ein flexibler Schlauch zum Erdgasanschluss Ihres Geräts vorhanden sein, dessen Ende mit einem Blindstopfen verschlossen wird. Der Blindstopfen wird während des Anschlusses entfernt und Ihr Gerät über eine Flachsteckvorrichtung (Hülse) angeschlossen.

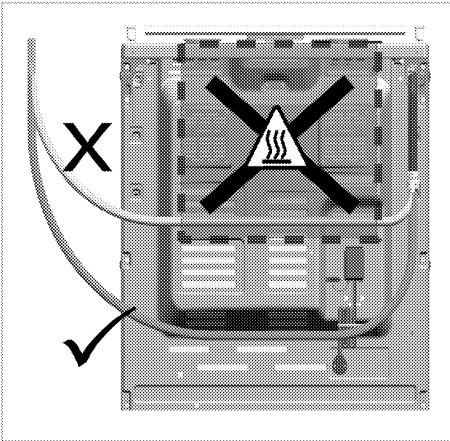
- Sorgen Sie dafür, dass die Erdgasarmatur frei zugänglich ist.
- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.

## Wenn Ihr Gerät nur einen Gasausgang hat;

- Bevor Sie den Gasschlauch anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Gasschlauchausgang an der Rückseite des Geräts auf der gleichen Seite wie das Erdgasventil befindet.

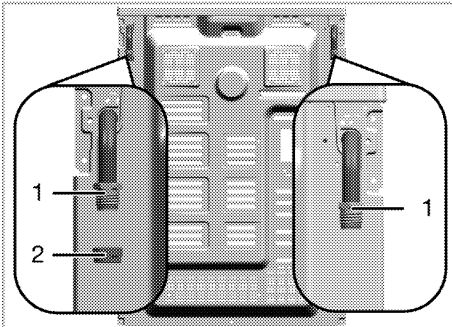


- Wenn sich der Gasschlauchauslass und das Erdgasventil nicht auf der gleichen Seite befinden, achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Anschluss nicht durch den heißen Bereich geführt wird.



### Wenn Ihr Produkt über zwei Gasauslässe verfügt;

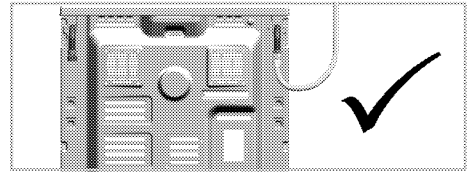
- Einer der beiden Ausgänge ist mit einem Blindstopfen verschlossen. Das Ende des anderen Auslasses ist offen.



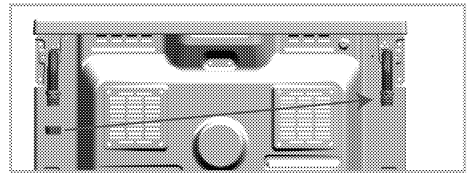
- 1 Gasschlauchauslass
- 2 Blindstopfen

(Die Steckdose, an der der Blindstopfen angebracht ist, kann je nach Produktmodell variieren.)

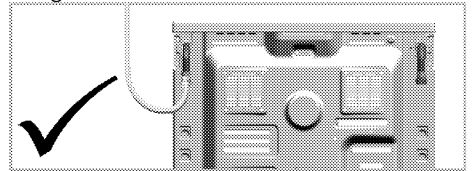
- Stellen Sie vor dem Gasanschluss sicher, dass sich das Erdgasventil und der Gasschlauchausgang des an das Gas anzuschließenden Produkts auf derselben Seite befinden.
- Wenn sich das Erdgasventil und der offene Gasschlauchausgang auf derselben Seite befinden, stellen Sie den Gasanschluss wie in der Abbildung unten gezeigt her.



- Wenn das Erdgasventil und der mit dem Blindstopfen verschlossene Gasschlauchausgang auf der gleichen Seite liegen, entfernen Sie den Blindstopfen mit zwei Schraubenschlüsseln vom Gasschlauchausgang. Verschließen Sie den Gasschlauchausgang mit diesem Blindstopfen dort, wo der Gasanschluss nicht mit einer neuen (unbenutzten) Dichtung erfolgt.



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



### Brandgefahr:

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

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

- Der Gasanschluss des Geräts darf nur über den Gasschlauch in der Nähe des Erdgasventils erfolgen.
- Der nicht verwendete Gasschlauchausgang muss mit dem Blindstopfen verschlossen werden.
- Zum Abdichten des nicht benutzten Gasschlauchauslasses, der nicht mit dem Blindstopfen verwendet wird, muss unbedingt eine neue und unbenutzte Dichtung verwendet werden.



Nach dem Wechsel der Blindstopfenrichtung sollte die Gasleckagekontrolle durch den autorisierten Service durchgeführt werden.



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



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

## Leckprüfung am Verbindungspunkt

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

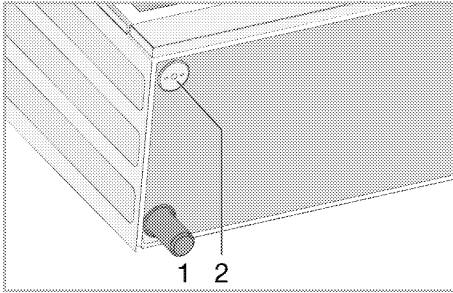
Sie es großflächig auf den Verbindungsbereich auf.

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



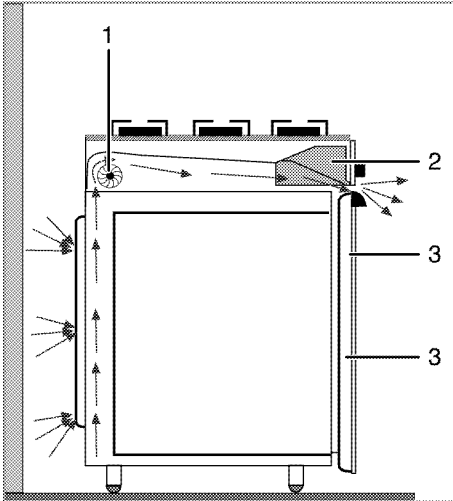
Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- **Füße des Ofens anpassen**  
Ihr Ofen verfügt über 4 Füße. Jeder Fuß muss im entsprechenden Schlitz an den vier Ecken unterhalb des Ofens installiert werden. Schrauben Sie das Gewinde der Füße durch Drehen im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, mit Hilfe aller vier Füße einen geraden Stand zu erzielen. Eine Ungleichmäßigkeit der Füße kann den Garvorgang negativ beeinflussen.



- 1 Fuß
- 2 Fußschlitz

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



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

- i** Der Kühlungs­lüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

**Endkontrolle**

- 1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
- 2. Elektrische Funktionen prüfen.

- 3. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- 4. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
- 5. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.

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

**Gasumstellung**

- !** Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.

Es besteht Explosionsgefahr!

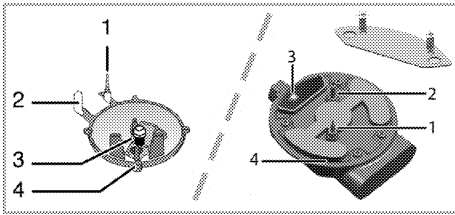
Zur Umstellung auf eine andere Gasart tauschen Sie sämtliche Injektoren und führen bei sämtlichen Ventilen eine Flammeneinstellung bei geringem Durchfluss durch.

**Brennerinjektoren austauschen**

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

- i** Bei neuen Injektoren orientieren Sie sich an der auf der Verpackung angegebenen Position oder an der Tabelle auf *Injektortabelle, Seite 17*.

- i** ((Variiert je nach Produktmodell.)) Bei einigen Brennern ist der Injektor mit einem Metallteil abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss bei der Injektorauswechslung entfernt werden.



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

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

### Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

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

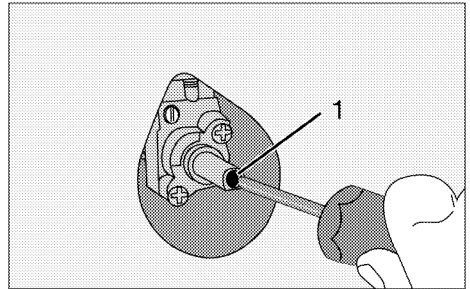
Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

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

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

Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

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



- 1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

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

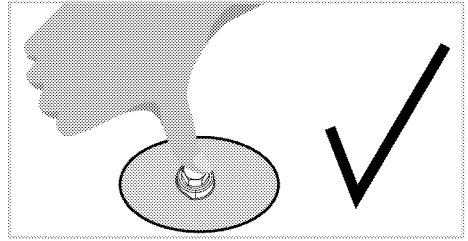
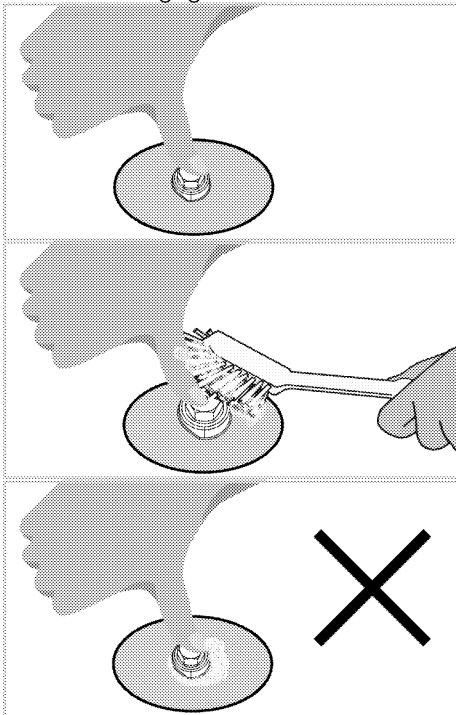
### Dichtigkeitsprüfung an den Injektoren

Stellen Sie vor dem Umbau des Produkts sicher, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte für jeden Injektor die Gasleckage überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Steuerknöpfe auf Aus stehen.
2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft ausübt, um die Gasleckage zu stoppen, wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet und in gedrückter Position gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.
3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am

Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit einer angemessenen Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 erneut.

4. Wenn der Schaum weiterhin besteht, müssen Sie das auf das Produkt aufgebrachte Gas sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Verwenden Sie das Produkt erst, wenn der autorisierte Service in das Produkt eingegriffen hat.



## Transport

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

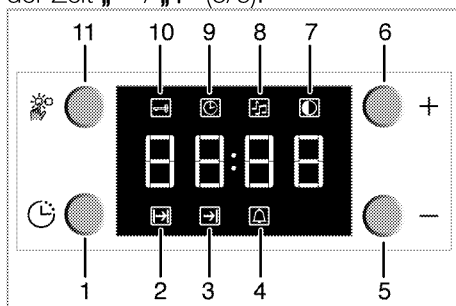
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere 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.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

### Erste Inbetriebnahme

#### Zeiteinstellung

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

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



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeitsymbol
- 3 Garzeitendesymbol\*
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre-Symbol
- 11 Einstelltaste

\* (Variiert je nach Produktmodell.)

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

**i** Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Uhrensymbold '9' erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

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

### **Uhrzeit ändern**

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.

### **Anzeigehelligkeit einstellen**

1. Drücken Sie die Taste (11); das Symbol zur Einstellung der Anzeigehelligkeit '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**

**i** Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

### **Erstaufheizung**

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

### **Elektroofen**


1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 36*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Backofen ab; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 36*".

### **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 41*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang arbeiten.



5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe " So bedienen Sie den Grill, Seite 41 "

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

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

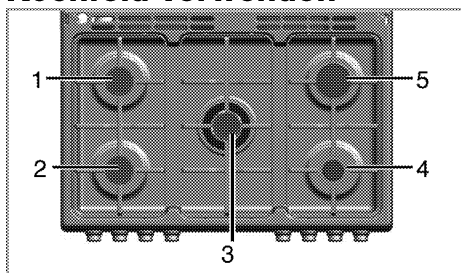
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Mit Gas kochen

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

## Kochfeld verwenden



- 1 Normalbrenner 18–20 cm
- 2 Normalbrenner 18–20 cm
- 3 Wok-Brenner 22-24 cm
- 4 Nebenbrenner 12-18 cm
- 5 Schnellbrenner 22-24 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



Verwenden Sie kein Kochgeschirr jenseits der obigen Abmessungsgrenzen. Der Einsatz größeren Kochgeschirr birgt die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung sowie einer Überhitzung benachbarter Flächen und Bedienelemente. Kleineres Kochgeschirr birgt das Risiko von Verbrennungen durch die Flamme.

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.

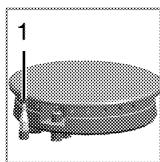
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

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

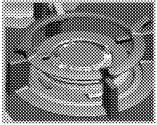
Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

- 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.



Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet. Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!

## Wok-Brenner



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

Da Speisen, die in derartigen Bratpfannen – die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen – bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt der Nährwert der Speisen weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig.


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

## 6 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

 Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

 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 Rsten

- 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 Fleischedicke 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 Stcke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

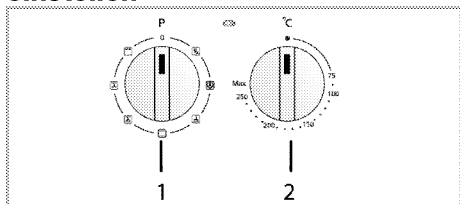
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



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

### Temperatur und Betriebsart einstellen



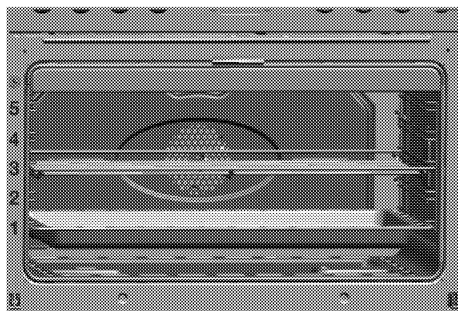
1 Funktionsknopf

2 Temperaturknopf

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
  2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur 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.

#### Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und der Lüfter (in der Rückwand) 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. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

### 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. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

### Heißluft



Der Ringheizkörper (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. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

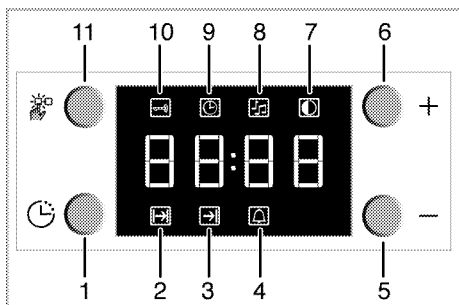
### Grill, groß



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

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

## Ofenuhr verwenden



- 1 Programmtaste
  - 2 Garzeitsymbol
  - 3 Garzeitendesymbol\*
  - 4 Alarmsymbol
  - 5 Minus-Taste
  - 6 Plus-Taste
  - 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
  - 8 Alarmlautstärke
  - 9 Aktuelle Zeit
  - 10 Tastensperre-Symbol
  - 11 Einstellaste
- \* (Variiert je nach Produktmodell.)

**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.

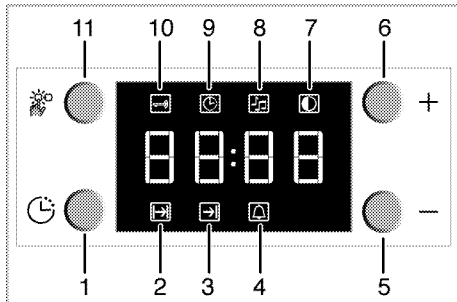
**i** Wenn Sie den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten, schaltet sich der Ofen wieder ein.  
Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein.

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

## **Tastensperre Kindersicherung**

### **Tastensperre einschalten**

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



- 1 Programmtaste
- 2 Garzeitsymbol
- 3 Garzeitendesymbol\*
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste

7 Bildschirmhelligkeitseinstellung

8 Alarmlautstärke

9 Aktuelle Zeit

10 Tastensperre-Symbol

11 Einstelltaste

\* (Variiert je nach Produktmodell.)

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.

**i** 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.

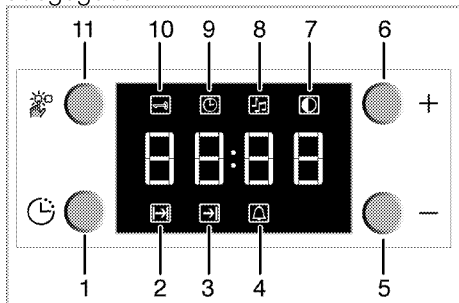
» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „OFF (Aus)“ angezeigt.

### **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 Garzeitsymbol
- 3 Garzeitendesymbol\*
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minus-Taste
- 6 Plus-Taste
- 7 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 8 Alarmlautstärke
- 9 Aktuelle Zeit
- 10 Tastensperre-Symbol
- 11 Einstelltaste

\* (Variiert je nach Produktmodell.)

### Alarmfunktion einstellen

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

**i** 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 Zurücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Programmtaste (1); das Alarmzeitsymbol (4) leuchtet auf.
2. Halten Sie die '-' (5) Taste gedrückt, bis "00:00" angezeigt wird.

**i** 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

**i** 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

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

| Gericht                   | Backblechzahl (Anzahl Einschübe) | Betriebsart | Einschubposition | Temperatur (°C)                            | Garzeit (ca.-Angabe in Min.) |
|---------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|--|------------------------------|
| Kuchen, Backblech*        | Ein Blech                        |             | 3                | 175  | 20 ... 30                    |
| Kuchen, Form*             | Ein Blech                        |             | 2...3            | 180  | 40 ... 50                    |
| Kuchen, Backpapier*       | Ein Blech                        |             | 3                | 175  | 20 ... 30                    |
| Biskuitkuchen*/**         | Ein Blech                        |             | 3                | 175  | 10 ... 20                    |
|                           | Zwei Bleche                      |             | 1...4            | 175  | 15 ... 25                    |
| Kekse*                    | Ein Blech                        |             | 3                | 175  | 20 ... 30                    |
|                           | Zwei Bleche                      |             | 1...4            | 170...190                                  | 30 ... 45                    |
| Teiggebäck*               | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200  | 30 ... 45                    |
| Teilchen*                 | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200  | 30 ... 40                    |
|                           | Zwei Bleche                      |             | 1...4            | 200  | 40 ... 50                    |
| Sauerteig*                | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200  | 35 ... 50                    |
| Lasagne*                  | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200  | 30 ... 45                    |
| Pizza (dick) *            | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200 ... 220                                | 15 ... 20                    |
| Pizza (dünn) *            | Ein Blech                        |             | 2...3            | 200  | 10 ... 15                    |
| Rindersteak (ganz)/Braten | Ein Blech                        |             | 2...3            | 25 Minimum<br>250/max, dann<br>180 ... 190 | 100 ...<br>120               |
| Lammkeule (Auflauf)       | Ein Blech                        |             | 2...3            | 25 Minimum<br>250/max, dann<br>190         | 70 ... 90                    |
| Brathähnchen              | Ein Blech                        |             | 2...3            | 15 Minimum<br>250/max, dann<br>180 ... 190 | 55 ... 65                    |
| Pute (5.5 kg)             | Ein Blech                        |             | 1                | 25 Minimum<br>250/max, dann<br>180 ... 190 | 150 ...<br>210               |
| Fisch                     | Ein Blech                        |             | 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.

\* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\*\*Bei Biskuit wird eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm empfohlen.

(\*\*)Bei Garprozessen, die Vorheizen erfordern, heizen Sie den Ofen zu Beginn des Vorgangs vor, bis er die eingestellte Temperatur erreicht.

## So bedienen Sie den Grill



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).

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill



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.

| Speise         | Einschubposition | Empfohlene Temperatur (°C)** | Grilldauer (ca.) |
|----------------|------------------|------------------------------|------------------|
| Fisch          | 3...4            | 250/max                      | 20...25 Min. #   |
| Hühnerklein    | 3...4            | 250/max                      | 15...20 Min.     |
| Lammkoteletts  | 3...4            | 250/max                      | 12...15 Min.     |
| Rinderbraten   | 3...4            | 250/max                      | 15...25 Min. #   |
| Kalbskoteletts | 3...4            | 250/max                      | 15...25 Min. #   |

# je nach Dicke  
\*\*Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



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

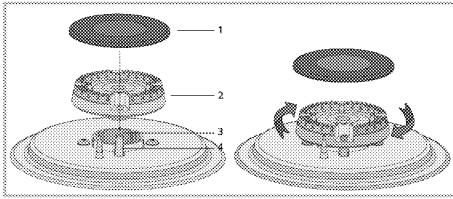
### Kochfeld reinigen

#### Brenner reinigen

1. Entfernen Sie die Träger vom Kochfeld.
2. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile des Brenners und reinigen sie ausschließlich von Hand mit einem Schwamm, etwas Reinigungsmittel und heißem Wasser.
3. Reinigen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie Stopfen und Thermoelement (bei Modellen mit Zündung und Thermoelement) mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Anschließend mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass Flammenlöcher und Stopfen vollständig trocken sind. Andernfalls wird kein Funken am Ende der Zündung erzeugt.
5. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

#### Zusammenbau der Brennerteile

Setzen Sie die Teile nach dem Reinigen wie unten gezeigt wieder zusammen.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zünder (bei Geräten mit Zündung)

1. Platzieren Sie den Brennerkopf so, dass er den Zünder (4) durchläuft. Drehen Sie den Brennerkopf leicht nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er korrekt in der Brennkammer sitzt.
2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf auf.

## Bedienfeld reinigen

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

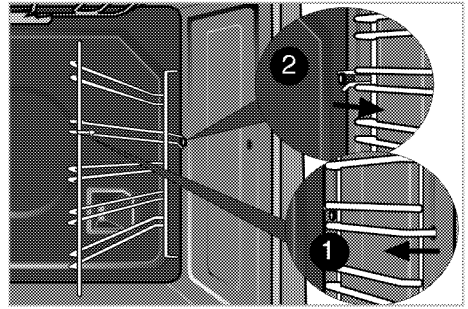
- i** Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

## Backofen reinigen

### So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)

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

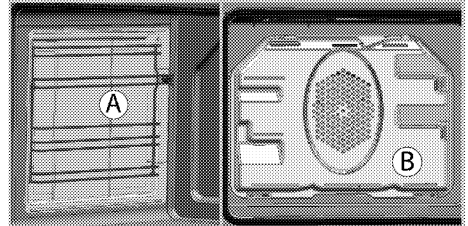
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



## Katalytische Seitenwände

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

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

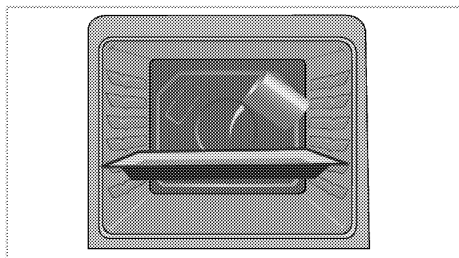


## SimpleSteam Reinigung

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

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.

2. Gießen Sie 750 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

- i** Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

### **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.

Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

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

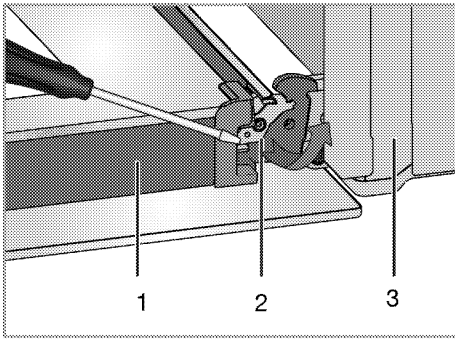
### **Reinigung der Ofentür**

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

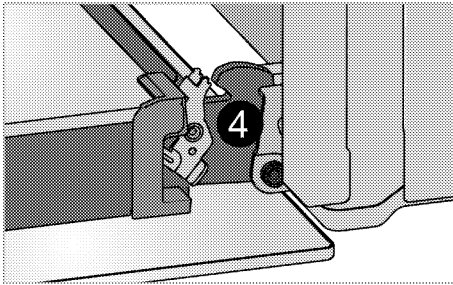
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

### **Backofentür ausbauen**

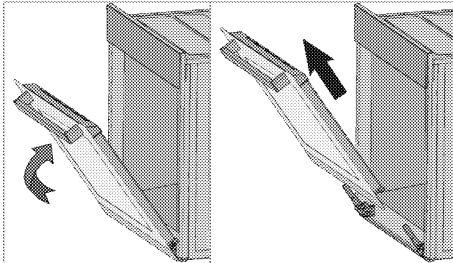
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



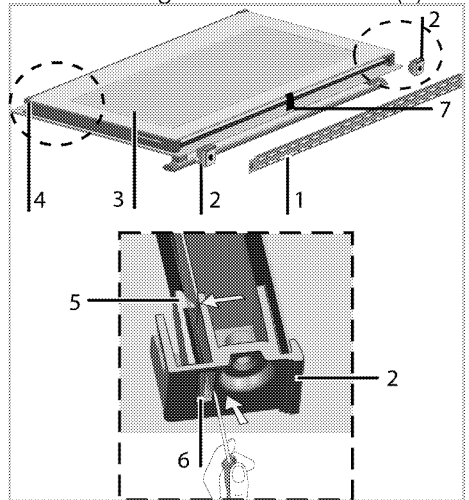
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

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

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

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

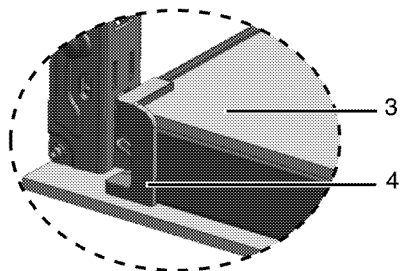
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Entfernen Sie das Metallteil (1), indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
3. Entfernen Sie zur Freigabe des Befestigungsfußes (5) die Kunststoffhalter (2) mit einem flachen Metall- oder Kunststoffutensil, wie z. B. einem Messer oder Schlitzschraubendreher.
4. Drücken Sie den Befestigungsfuß in Pfeilrichtung durch das Fenster (6).



- 1 Metallteil
- 2 Kunststoffträger
- 3 Innenscheibe



- 4 Unterer Kunststoffschlitz
- 5 Befestigungsfuß
- 6 Fenster
- 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

- !** 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!

**i** In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.

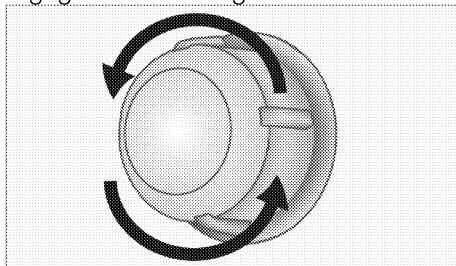
**i** Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

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

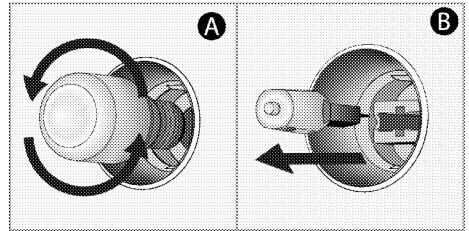
**i** Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

## Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



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



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 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 39)*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

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

### **Backofen heizt nicht.**

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*  
(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.*

**i** 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.