

**Cooker
Elektroherde**

GG 15120 DX

BEKO

**User manual
Gebrauchsanleitung**

Please read this user manual first!

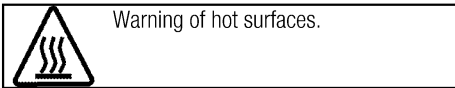
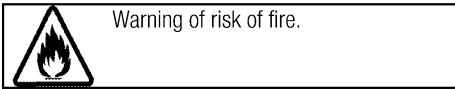
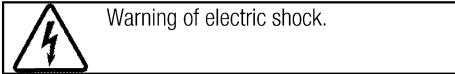
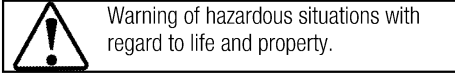
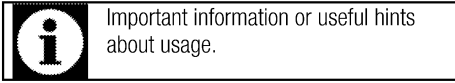
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 9

Overview.....	9
Package contents.....	10
Technical specifications.....	11
Injector table.....	12

3 Installation 13

Before installation.....	13
Installation and connection.....	14
Future Transportation.....	16

4 Preparation 17

Tips for saving energy.....	17
Initial use.....	17
First cleaning of the appliance.....	17

Initial heating.....	17
----------------------	----

5 How to use the hob 18

General information about cooking.....	18
Using the hobs.....	18

6 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling.....	20
How to use the gas oven.....	20
Cooking times table.....	21
How to operate the grill.....	22
Cooking times table for grilling.....	23

7 Maintenance and care 24

General information.....	24
Cleaning the hob.....	24
Cleaning the control panel.....	24
Cleaning the oven.....	24
Removing the oven door.....	25
Removing the door inner glass.....	25
Replacing the oven lamp.....	26

8 Troubleshooting 27

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

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

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

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

Safety when working with gas

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

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

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

What to do when you smell gas

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

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

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

Electrical safety

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

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
 - The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
 - If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard.
 - The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
 - Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
 - Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
 - Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
 - In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
 - Make sure that fuse rating is compatible with the product.
- Product safety**
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
 - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

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

cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

For the reliability of the fire of the product;

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

Intended use

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

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

Safety for children

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

Disposing of the old product



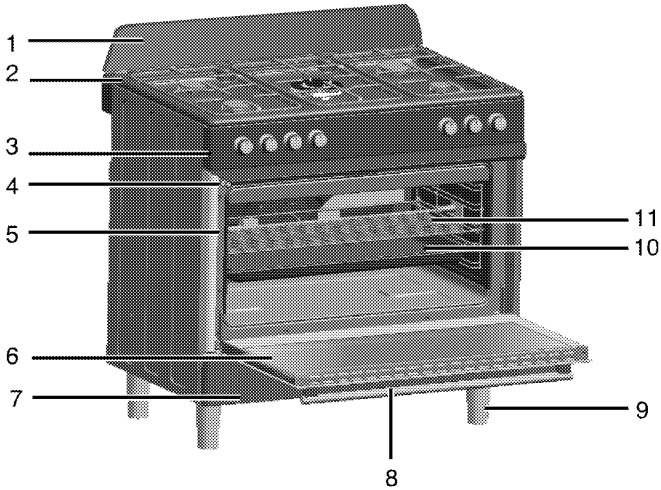
Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities. Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

Package information

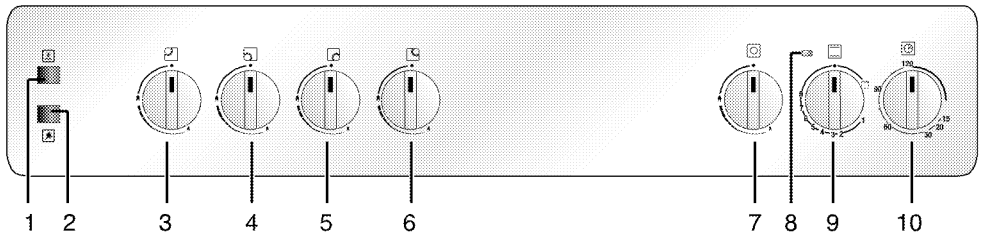
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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



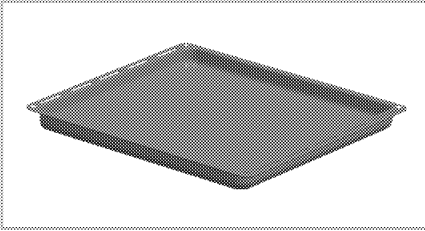
- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Lamp and Turnspit button |
| 2 | Ignition button |
| 3 | Normal burner Rear left |
| 4 | Normal burner Front left |
| 5 | Auxiliary burner Front right |
| 6 | Rapid burner Rear right |
| 7 | Wok burner Middle |
| 8 | Warning lamp |
| 9 | Oven knob |
| 10 | Minute minder |

Package contents

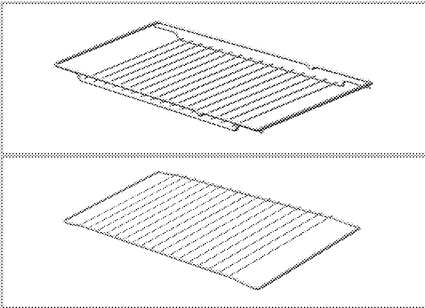


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**
2. **Oven tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.

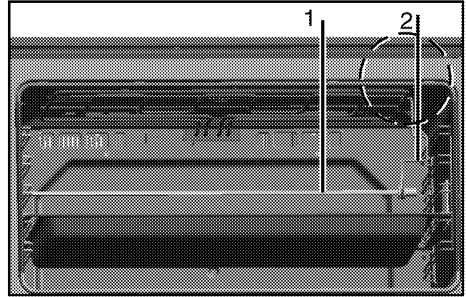


3. **Wire Shelf**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

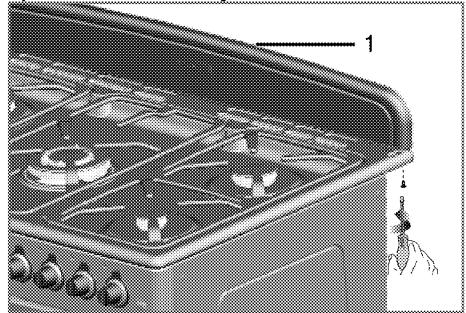


4. **Rotisserie chicken**
Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.
 - Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
 - Insert sharp edge of the turn spit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into

the turn spit hook on the right side of the oven cavity.



- 1 Turn spit
- 2 Turn spit hook
5. **Splash back assembly**



- 1 Splash back assembly
Remove the splash back assembly from the packaging taking care to retain the two nuts and bolts required for fixing the splash back to the product.
Position the splash back assembly as indicated.
Secure the splash back assembly to the hob with the nuts and bolts provided. Do not over tighten the bolts in order to avoid any damages to the hob or splash back assembly.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm (min) - 920 mm max/900 mm/600 mm
Voltage / frequency	220 - 240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	BE II 2E+3+ / NL II 2L3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	15.5kW
Converting the gas type / pressure [§]	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	Propane31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2000 W
Front left	Normal burner
Power	2000 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Rapid burner
Power	2900 W
Middle	Wok burner
Power	3600 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Gas oven
Inner lamp	220-240 V/ 15-25 W/E14 SES/I 300 °C
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	4.0 kW



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



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



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

Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	2000 W Front left	1000 W Front right	2900 W Rear right	3600 W Middle
Gas type / Gas pressure					
G 20/20 mbar	103	103	72	115	147
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96
G 25/25 mbar	103	103	72	115	147
G 31/ 37 mbar	72	72	50	87	96
Gas type / Gas pressure	Gas oven				
G 20/20 mbar	142				
G 30/28-30 mbar	97				
G 25/25 mbar	142				
G 31/ 37 mbar	97				

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

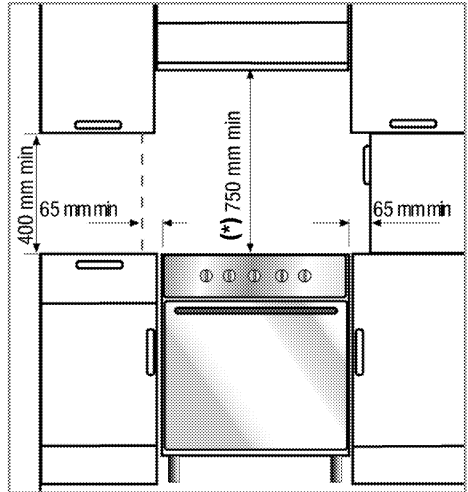
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

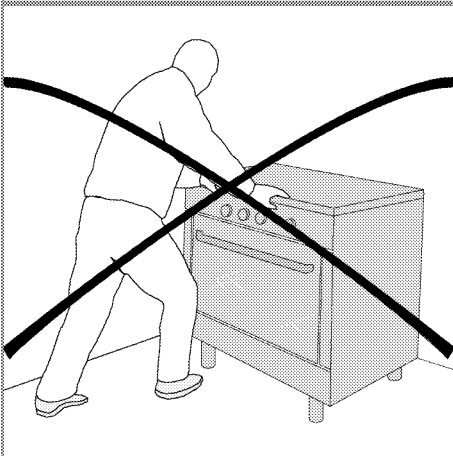
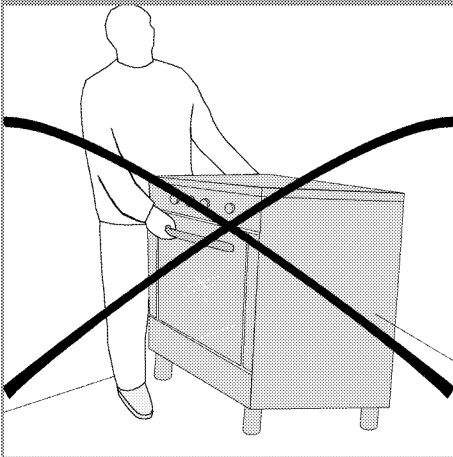
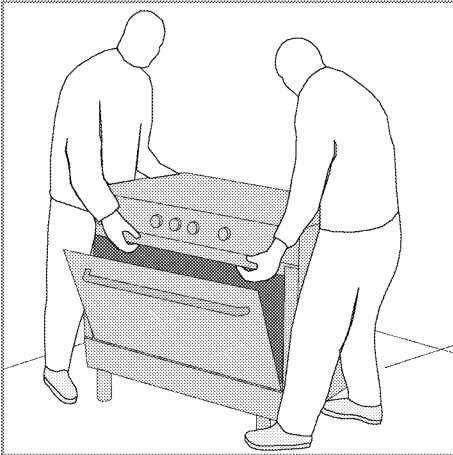
Please note the product is packed without the feet fitted, therefore please ensure the feet are fitted as per the instructions; see *Installation and connection*, page 14 before the appliance is placed in its final position.

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

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



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



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

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

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

Room ventilation

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

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

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

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

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

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

Installation and connection

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



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

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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

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

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



DANGER:

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

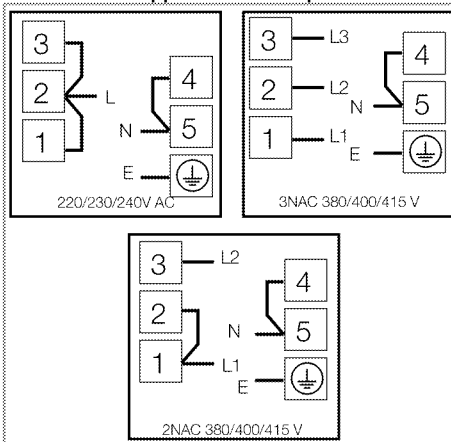
Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line

safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)

Gas connection



DANGER:

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

Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

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



DANGER:

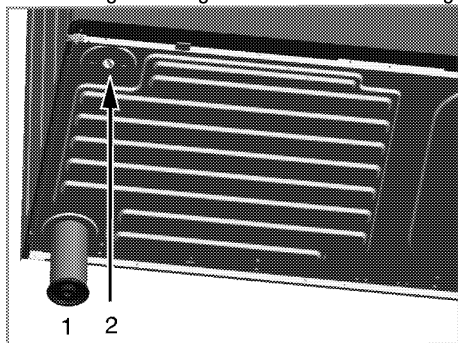
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

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

- Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.

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

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



- 1 Foot
- 2 Foot slot

Final check

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

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

Future Transportation

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

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 20*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 20*

Grill oven

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



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

5 How to use the hob

General information about cooking



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

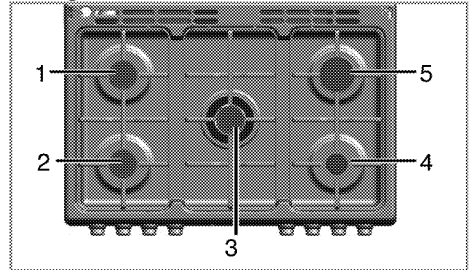
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

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

Using the hobs



- 1 Normal burner 18–20 cm
- 2 Normal burner 18–20 cm
- 3 Wok burner 22-24 cm
- 4 Auxiliary burner 16-18 cm
- 5 Rapid burner 20-22 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

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

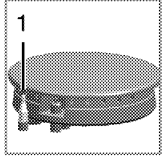
Igniting the gas burners

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

Turning off the gas burners

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

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



1. Gas shut off safety

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

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

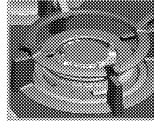


DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



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

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

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juices is better distributed all over the

roast and does not run out when the meat is cut.

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

Tips for grilling

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

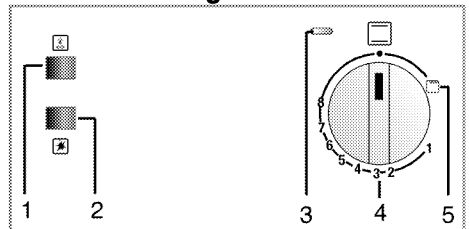
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



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

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

How to use the gas oven



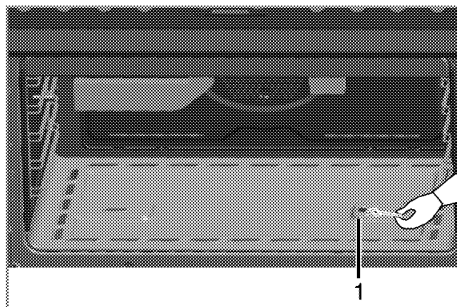
- 1 Lamp and Turnspit button
- 2 Ignition button
- 3 Warning lamp
- 4 Oven knob
- 5 Grill function

The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
 2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
 3. Press ignition button and release it again.
 4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
- » Repeat the process until the emanating gas is ignited.
5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
 6. Select the desired baking power/ gas mark.
 7. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



1 Ignition control hole



DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3	4	5	6	7	8
temperature °C	170 °C	175 °C	175 °C	175 °C	180 °C	190 °C	195 °C	220 °C

Cooking times table



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



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



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

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Grape pie	10 min.	4...5	4...5	25...30 min.
Apple pie	10 min.	4...5	4...5	20...30 min.
Fruit tart	10 min.	4...5	3...4	25...30 min.
Pie	10 min.	4...5	3...4	30...40 min.
Cookies	-	5	2...3	25...35 min.
Pastry	10 min.	4...5	4...5	25...35 min.
Cake	10 min.	4	1...2	50 min.
Biscuits	10 min.	5	1...2	20...30 min.
Roast lamb	10 min.	4...5	7...8	25...30 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	3...4	8	30...35 min. per 450 g + 30 min.

Turkey	10 min.	2	7...8	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	2	7...8	25...30 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	–	4	6...7	90...120 min. ^s
Fish	10 min.	3	6...7	30...40 min.
Macaroni	10 min.	4	2...3	20 min.
Small cakes	10 min.	4	1...2	45 min.
Victoria sandwich	10 min.	4	4...5	22...28 min.

* at control knob position 7 / ^s depending on quantity / [#] depending on size

How to operate the grill



WARNING

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

There is a switch on the door. As a safety precaution, this switch prevents operation of the grill when the door is OPEN.

Switching on the grill

1. Turn the Function knob clockwise to the Grill symbol.
2. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.



Do not attempt to turn the Function knob clockwise to set it to the Off (upper) position.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob **counterclockwise** to Off (upper) position to turn off the oven.

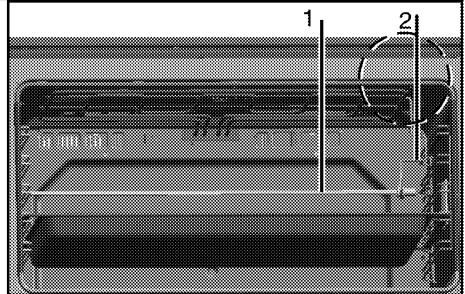


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

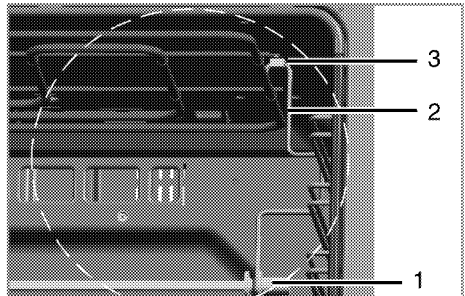
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Turnspit function

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



- 1 Turnspit
- 2 Turn spit hook



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



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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

[#] depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Gas hobs

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

Cleaning the control panel

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



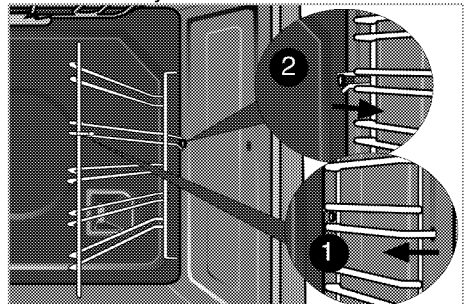
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven door

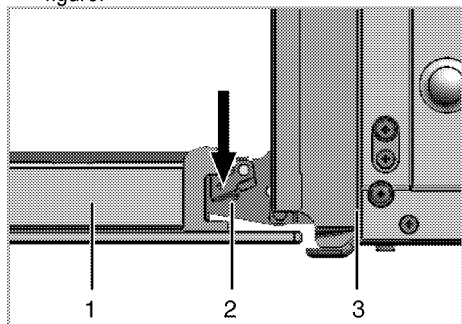
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



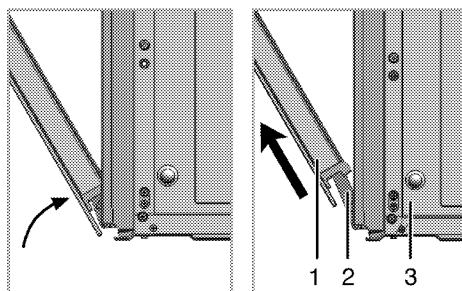
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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



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

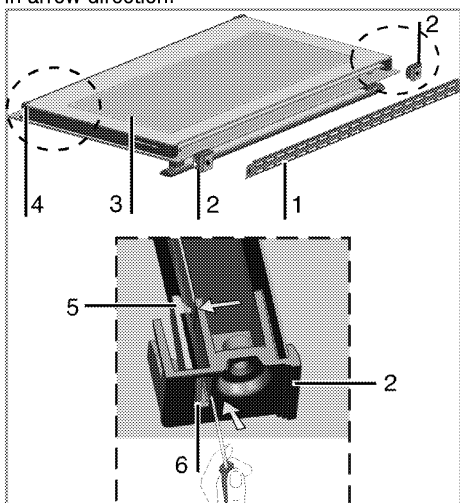
Removing the door inner glass

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

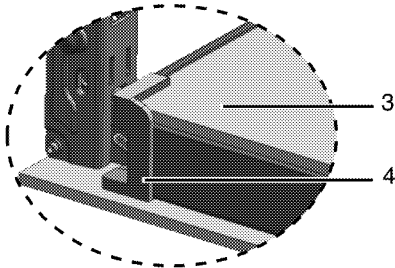


Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

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



- 1 Metal part
- 2 Plastic carrier
- 3 Inner glass panel
- 4 Lower plastic slot
- 5 Fixing foot
- 6 Window



- Pull the inner glass panel (3) towards yourself until it detaches from its plastic slots (4).
- When reinstalling the glass panel, make sure that it is seated into the plastic slots.

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



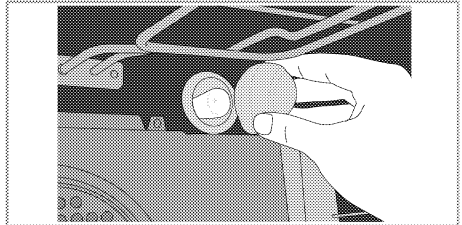
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

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

Burners are not burning properly or at all.

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



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

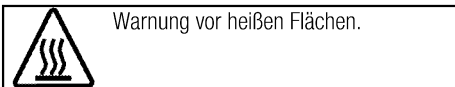
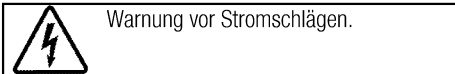
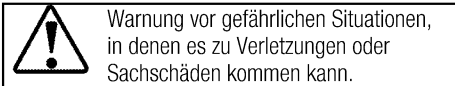
Bitte zuerst diese Anleitung lesen.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochqualitativer und hochmoderner Technologie gefertigt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher sollte die gesamte Bedienungsanleitung und alle zugehörigen Dokumente vor Benutzung des Produktes aufmerksam gelesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufgehoben werden. Wenn das Gerät an jemand anderen weitergeben, muss die Bedienungsanleitung ebenfalls weitergegeben werden. Alle Warnungen und Informationen in der Anleitung müssen befolgt werden.

Bitte bedenken, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:



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

**1 Wichtige Anweisungen und
Warnungen zu Sicherheit und
Umwelt 4**

Sicherheit, allgemein	4
Sicherheit beim Umgang mit Gas	4
Elektrische Sicherheit	6
Produktsicherheit	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Sicherheit für Kinder	8
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen	9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht	10
Lieferumfang	11
Technische Daten	12
Injektortabelle	13

3 Installation 14

Vor der Installation	14
Einbauen und Anschließen	15
Transport	17

4 Vorbereitungen 19

Tipps zum Energiesparen	19
Erste Inbetriebnahme	19

Erstreinigung des Gerätes	19
Erstaufheizung	19

5 Bedienung Kochfeld 20

Allgemeine Hinweise zum Kochen	20
Kochfeld verwenden	20

6 Bedienung Backofen 22

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	22
Gasbackofen bedienen	23
Garzeitentabelle	24
So bedienen Sie den Grill	24
Garzeitentabelle zum Grillen	25

7 Pflege und Wartung 26

Allgemeine Hinweise	26
Kochfeld reinigen	26
Bedienfeld reinigen	26
Backofen reinigen	26
Ofentür ausbauen	27
Türinnenscheibe ausbauen	27
Ofenbeleuchtung auswechseln	28

8 Problemlösung 29

1 Wichtige Anweisungen und Warnungen zu Sicherheit und Umwelt

Dieser Abschnitt enthält wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbefolgung dieser Anweisungen erlöscht die Garantie.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile

zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.

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

Sicherheit beim Umgang mit Gas

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

Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden.

Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 14*

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

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

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

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

- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. 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 Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherheit im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Ofengriff nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem

Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt.

Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit für Kinder

- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder nach Möglichkeit fern.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektro- und/oder Gasprodukte sind für Kinder gefährlich. Halten

Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.

- Es ist eine zusätzliche Schutzmaßnahme verfügbar, mit der sich der Kontakt mit der Ofentür vermeiden lässt. Dieser Teil sollte angebracht werden, wenn sich Kinder in der Nähe des Produktes aufhalten.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.
- Wenn die Ofentür offen ist, dürfen Sie **keine** schweren Gegenstände darauf abstellen; Kinder dürfen sich **nicht** darauf setzen. Andernfalls können das Gerät umkippen bzw. die Türgelenke beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise. Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-

Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

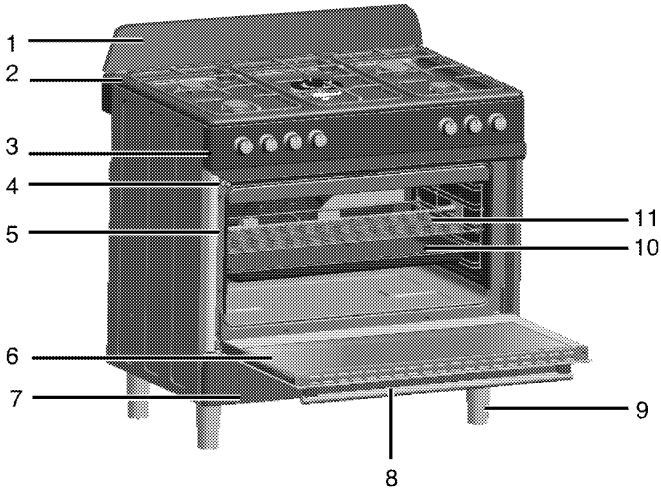
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe. Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

Verpackungsmaterialien entsorgen

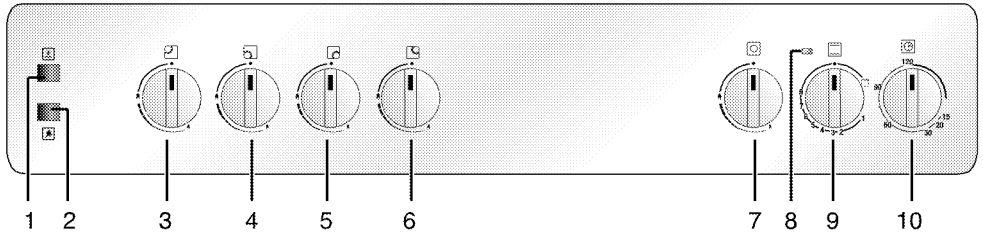
- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|--------------------|----|------------|
| 1 | Spritzwand | 7 | Ablagefach |
| 2 | Brennerplatte | 8 | Griff |
| 3 | Bedienfeld | 9 | Fuß |
| 4 | Grillschalter | 10 | Blech |
| 5 | Einschubpositionen | 11 | Rost |
| 6 | Ofentür | | |



- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Lampen- und Drehspießbaste |
| 2 | Zündtaste |
| 3 | Normalbrenner Hinten links |
| 4 | Normalbrenner Vorne links |
| 5 | Nebenbrenner Vorne rechts |
| 6 | Schnellbrenner Hinten rechts |
| 7 | Wok-Brenner Mitte |
| 8 | Warnleuchte |
| 9 | Ofenknopf |
| 10 | Kurzzeiterinnerung |

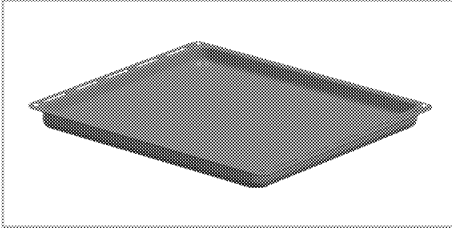
Lieferumfang

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

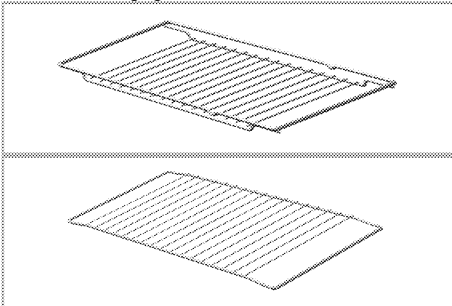
Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



1
2
5.

3. Rost

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



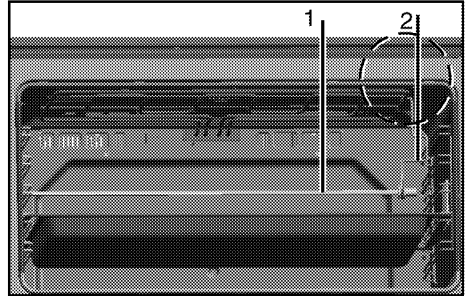
1

4. Drehspieß

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

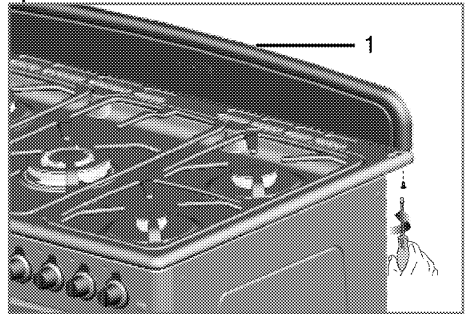
- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Setzen Sie die scharfe Kante des Drehspießes in den Drehspießantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den

Drehspießhaken auf der rechten Seite ein.



1 Drehspieß
2 Drehspießhaken

Spritzwand



Spritzwand

Nehmen Sie die Spritzwand aus der Packung; verlieren Sie dabei nicht die beiden Schrauben und Muttern zur Befestigung der Spritzwand am Herd. Platzieren Sie die Spritzwand wie abgebildet. Fixieren Sie die Spritzwand mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern am Herd. Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, damit es nicht zu Beschädigungen des Herdes oder der Spritzwand kommt.

Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm (min) - 920 mm max/900 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2,5 kW
Sicherung	min. 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Gasproduktkategorie	BE II 2E+3+ / NL II 2L3B/P
Gastyp/Gasdruck	NG G 20/20 mbar
Gasverbrauch gesamt	15,5kW
Umstellung auf Gastyp/Gasdruck [§]	LPG G 30/28-30 mbar
– alternativ	Propan31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Normalbrenner
Leistung	2000 W
Vorne links	Normalbrenner
Leistung	2000 W
Vorne rechts	Nebenbrenner
Leistung	1000 W
Hinten rechts	Schnellbrenner
Leistung	2900 W
Mitte	Wok-Brenner
Leistung	3600 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Gasofen
Garraumleuchte	220-240 V/ 15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Leistungsaufnahme Grill	2,5 kW
Gasverbrauch Backofen	4,0 kW



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



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



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

Injektortabelle

Position, Kochfeldzone	2000 W Hinten links	2000 W Vorne links	1000 W Vorne rechts	2900 W Hinten rechts	3600 W Mitte
Gastyp/Gasdruck					
G 20/20 mbar	103	103	72	115	147
G 30/28-30 mbar	72	72	50	87	96
G 25/25 mbar	103	103	72	115	147
G 31/ 37 mbar	72	72	50	87	96
Gastyp/Gasdruck	Gasofen				
G 20/20 mbar	142				
G 30/28-30 mbar	97				
G 25/25 mbar	142				
G 31/ 37 mbar	97				

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.

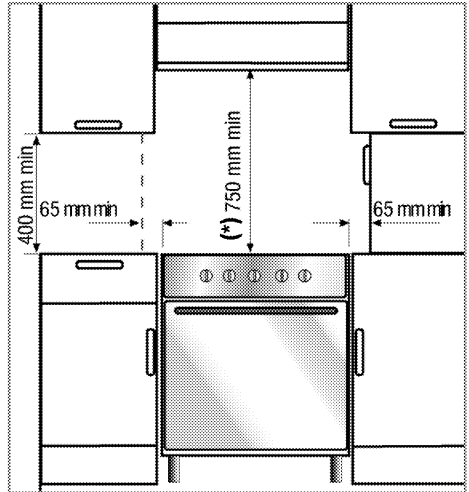
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

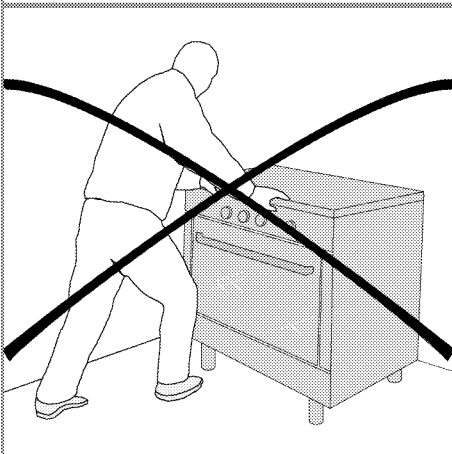
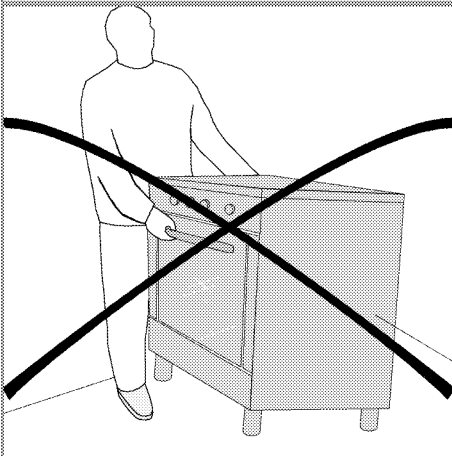
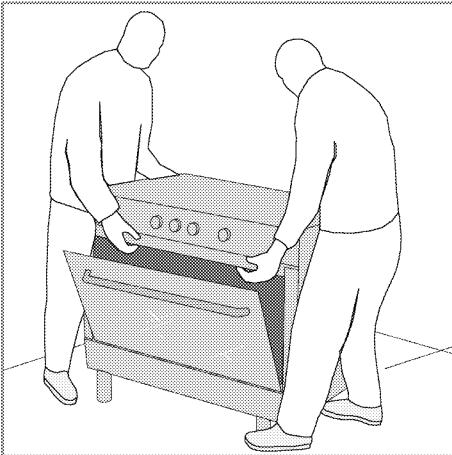
Bitte beachten Sie, dass die Gerätefüße bei der Auslieferung noch nicht angebracht sind. Sorgen Sie daher bitte dafür, dass die Füße wie in der Anleitung beschrieben angebracht werden (siehe *Einbauen und Anschließen*, Seite 15), bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.

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

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



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



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

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

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

Raumbelüftung

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

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

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

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

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


Einbauen und Anschließen

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



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

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

 **GEFAHR:** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. An-sondernfalls 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.

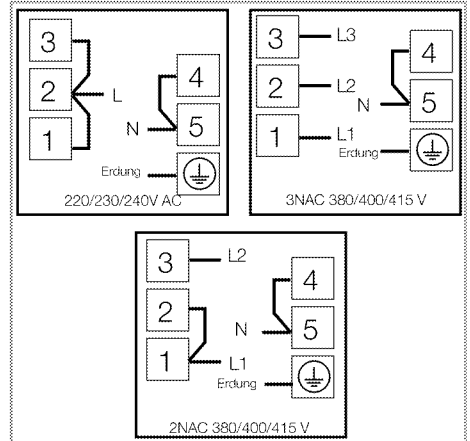
 **GEFAHR:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen


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 (Nulleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gasanschluss



GEFAHR:

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

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



GEFAHR:

Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen.

Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zu Gasanschluss und Umstellung in der beim Produkt mitgelieferten Bedienungsanleitung.

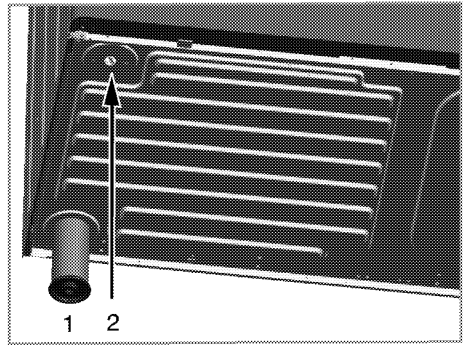


GEFAHR:

Die Gasleitung darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Bei beschädigten Gasschläuchen besteht Explosionsgefahr.

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



- 1 Fuß
- 2 Fußschlitz

Endkontrolle

1. 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.



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

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Roste 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.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



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



Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, 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 Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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

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

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf

diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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

Gasofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Gasbackofen auf die größte Flamme einstellen; siehe *Gasbackofen bedienen, Seite 23*.
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Ofen ab; siehe *Gasbackofen bedienen, Seite 23*

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe *So bedienen Sie den Grill, Seite 24*.
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill, Seite 24*



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

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

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

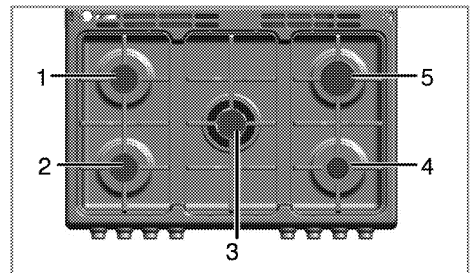
Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

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

Mit Gas kochen

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

Kochfeld verwenden



- 1 Normalbrenner 18–20 cm
- 2 Normalbrenner 18–20 cm
- 3 Wok-Brenner 22-24 cm
- 4 Nebenbrenner 16-18 cm
- 5 Schnellbrenner 20-22 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

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

Gasbrenner zünden

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

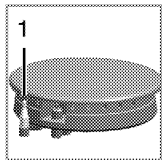
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.

3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

Gasbrenner abschalten

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

Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

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

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

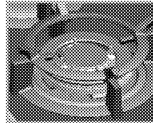


GEFAHR:

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

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

Wok-Brenner



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

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

6 Bedienung Backofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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



GEFAHR:

Öffnen Sie die Ofentür 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 Rost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Rostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Ofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Ofen heiß ist.
- Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

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

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

Tipps zum Grillen

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

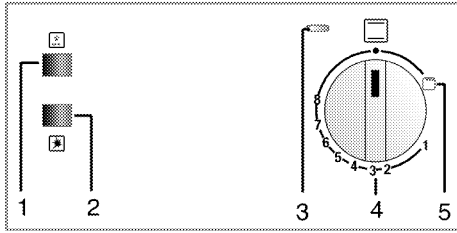
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass es nicht über die Kanten des Rostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so 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 Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Gasbackofen bedienen



- 1 Lampen- und Drehspieß-taste
- 2 Zündtaste
- 3 Warnleuchte
- 4 Ofenknopf
- 5 Grillfunktion

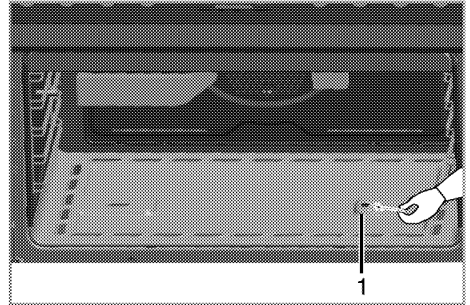
Der Gasbackofen wird mit dem Gasbackofen-Regler bedient. In der Aus-Position (oben) ist die Gaszufuhr unterbrochen.

Gasbackofen einschalten

Der Gasbackofen wird mit der Zündtaste entzündet.

1. Ofentür öffnen.
 2. Gasbackofen-Regler gedrückt halten und **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.
 3. Drücken Sie die Zündtaste und lassen sie wieder los.
 4. Halten Sie den Gasbackofen-Regler weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt.
- » Wiederholen Sie den Vorgang, bis das ausströmende Gas entzündet ist.
5. Halten Sie den Gasbackofen-Regler weitere 3 bis 5 Sekunden gedrückt. Achten Sie darauf, dass das Gas entzündet und eine Flamme zu sehen ist.

6. Wählen Sie die gewünschte Backleistung / Gasmarkierung.
7. Wenn keine Strom für die Zündung vorhanden ist, zünden Sie das Gas mit Gasanzünder durch die Zündkontrollöffnung.



- 1 Zündkontrollöffnung

GEFAHR:

Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!

Versuchen Sie nicht, das Gas länger als 15 Sekunden zu zünden. Falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zünden sollte, stellen Sie den Knopf ab und warten mindestens eine Minute. Durchlüften Sie den Raum, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Es besteht Explosionsgefahr durch konzentriertes Gas!

Gasbackofen ausschalten

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

Die Gaskochstufen bedeuten:

Gasstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	170 °C	175 °C	175 °C	175 °C	180 °C	190 °C	195 °C	220 °C

Garzeitentabelle



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



Maximale Tragkraft des Backbleches: 4 kg (8.8 lb).



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

Stellen Sie die Gerichte auf **Backpapier**, damit überlaufende Flüssigkeiten nicht auf den Boden des Ofens gelangen und der Ofen sauber bleibt.

Backen und Braten

Speise	Vorheizen *	Einschubebene	Reglerstellung	Garzeit
Traubentorte	10 Min.	4...5	4...5	25...30 Min.
Apfelkuchen	10 Min.	4...5	4...5	20...30 Min.
Obsttorte	10 Min.	4...5	3...4	25...30 Min.
Kuchen	10 Min.	4...5	3...4	30...40 Min.
Kekse	-	5	2...3	25...35 Min.
Feingebäck	10 Min.	4...5	4...5	25...35 Min.
Kuchen	10 Min.	4	1...2	50 Min.
Biskuits	10 Min.	5	1...2	20...30 Min.
Lammbraten	10 Min.	4...5	7...8	25...30 Min. pro 450 g + 30 Min.
Roastbeef	10 Min.	3...4	8	30...35 Min. pro 450 g + 30 Min.
Pute	10 Min.	2	7...8	50...60 Min. pro 450 g + 30 Min.
Geflügel	10 Min.	2	7...8	25...30 Min. pro 450 g + 25 Min.
Kasserolle	—	4	6...7	90...120 Min. ^s
Fisch	10 Min.	3	6...7	30...40 Min.
Maccaroni	10 Min.	4	2...3	20 Min.
Kleine Kuchen	10 Min.	4	1...2	45 Min.
Victoria-Sandwich-Kuchen	10 Min.	4	4...5	22...28 Min.

* bei Reglerstellung 7 / ^s je nach Menge / [#] je nach Größe

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Ofentür beim Grillen geschlossen halten.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Es befindet sich ein Schalter an der Tür. Dieser Schalter verhindert aus Sicherheitsgründen den Grillbetrieb bei geöffneter Tür.

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler im Uhrzeigersinn auf das Grillsymbol.
2. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.

» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.



Versuchen Sie nicht, den Funktionswähler durch Drehen im **Uhrzeigersinn** auf die Aus-Position (oben) einzustellen.

Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler zum Ausschalten des Ofens **gegen den Uhrzeigersinn** in die Aus-Position (oben).

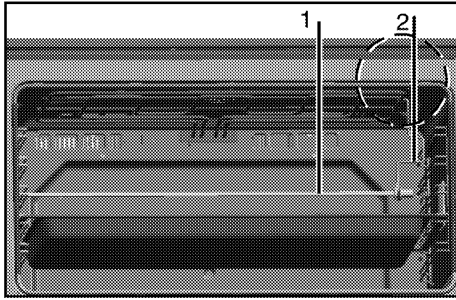


Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

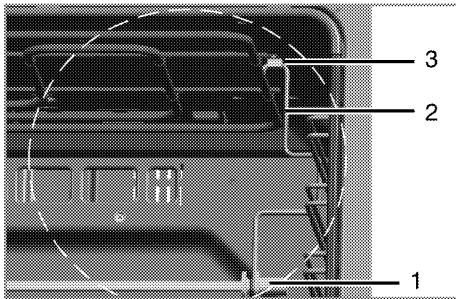
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Drehspießfunktion

Zum rundum gleichmäßigen Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch.



- 1 Drehspieß
- 2 Drehspießhaken



- 3 Drehspießschlitz

- Grillgut mit den Gabeln am Drehspieß befestigen.
- Setzen Sie den Drehspieß in den Drehspießantrieb links im Ofeninnenraum ein, hängen Sie das andere Ende in den Drehspießhaken (2) auf der rechten Seite ein.
Stellen Sie sicher, dass der Drehspießhaken in den Drehspießschlitz (3) eingesteckt ist.
- Platzieren Sie ein Blech auf einem der unteren Einschübe, damit sich das Fett darin sammelt. Geben Sie zum Vereinfachen der Reinigung etwas Wasser in das Blech.
- **Vergessen Sie nicht, den Kunststoffgriff des Drehspießes zu entfernen.**
- Nach Abschluss des Garvorgangs bringen Sie den Kunststoffgriff an und nehmen Ihr Gericht aus dem Ofen.

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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

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

7 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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

Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens 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.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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



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

Kochfeld reinigen

Gaskochstellen

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

Bedienfeld reinigen

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

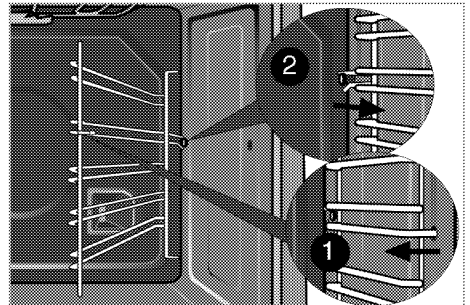


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

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.



Ofentür reinigen

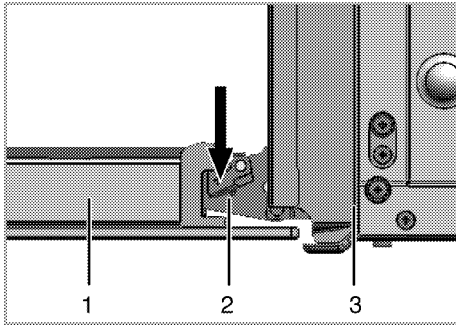
Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder

einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

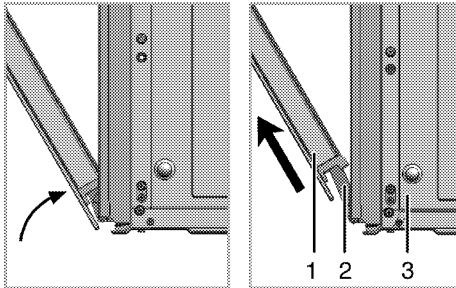
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Ofentür ausbauen

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



- 1 Ofentür
- 2 Scharnier
- 3 Ofen



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

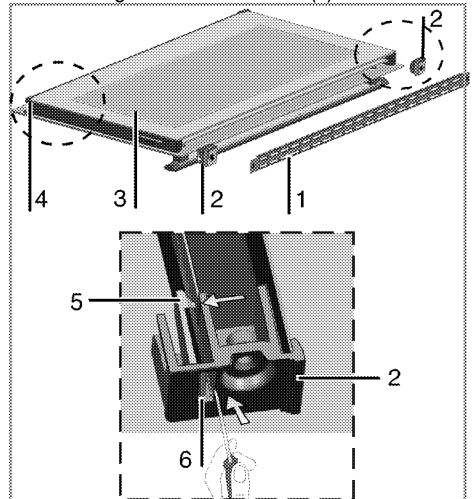
i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

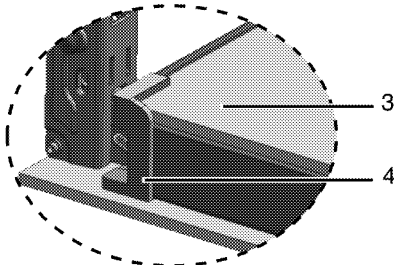
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

i Bauen Sie die Scheibe so ein, dass die bedruckte Seite nach außen zeigt.

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



- 1 Metallteil
- 2 Kunststoffträger
- 3 Innenscheibe
- 4 Unterer Kunststoffschlitz
- 5 Befestigungsfuß
- 6 Fenster



- Ziehen Sie die Innenscheibe (3) zu sich, bis sie sich aus den Kunststoffschlitzen (4) löst.
- Wenn Sie die Scheibe wieder anbringen, achten Sie bitte darauf, dass sie in den Kunststoffschlitzen sitzt.

Ofenbeleuchtung auswechseln



GEFAHR:

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



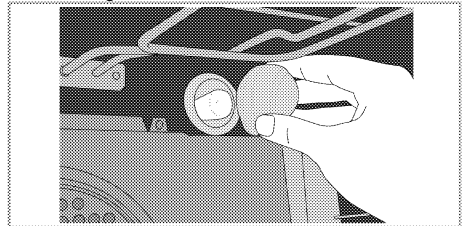
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in *Technische Daten, Seite 12*. Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Drehen Sie die Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösung

Aus dem Ofen 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.*

Es entsteht kein Zündfunke.

- Kein Strom. >>> *Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.*

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.*



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.

