

 **HALBGRILLMODUS:** Diese Kochmethode verwendet die inneren Teile des oberen Elements, die die Wärme auf die Gerichte nach unten lenken. Diese Funktion eignet sich in Fällen wie das Braten von Brot und das Grillen von Fleisch.

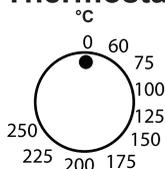
 **KOMPLETTER GRILL:** Diese Kochmethode verwendet die inneren und äußeren Teile des oberen Elements, die die Wärme nach unten lenken auf die Gerichte. Diese Funktion eignet sich zum Grillen mittlerer oder großer Portionen von Lebensmitteln wie Würstchen, Fleisch, Fisch.

 **VENTILATOR UND GRILL:** Diese Kochmethode verwendet das obere Element zusammen mit dem Ventilator, um eine schnelle Wärmezirkulation zu gewährleisten. Diese Funktion eignet sich bei schneller Bräunung und zum „Versiegeln“ der Säfte von Steaks, Burgern und manchen Gemüsesorten usw.

 **VENTILATOR UND UNTERES ELEMENT:** Diese Kochmethode verwendet das untere Element zusammen mit dem Ventilator, wodurch die Wärmezirkulation unterstützt wird. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Konservieren von Einmachgläsern.

* Wenn eine Ofenfunktion ausgewählt ist, leuchtet die Ofenlampe automatisch auf.

Thermostat-Steuerknopf



Der Steuerknopf des Ofenthermostats stellt die gewünschte Temperatur des Ofens ein. Es ist möglich, die Temperatur bei Temperaturen im Bereich von 50 - 250°C zu regulieren. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn.

Betriebsanzeigende Lampe

Diese Lampe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Heizelemente des Ofens in Betrieb sind. Die Lampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur auf dem Thermostat-Steuerknopf erreicht ist. Während der Kochzeit wird es sich in regelmäßigen Abständen ein- und ausschalten. Sie sollten keine Lebensmittel in den Ofen geben, bis die richtige Kochtemperatur erreicht ist.

Richtlinien für das Kochen

- Hinweise zu den Kochtemperaturen und -zeiten finden Sie in den Informationen auf der Lebensmittelverpackung. Sobald sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Temperaturen und Zeiten je nach persönlichen Vorlieben variieren.

- Wenn Sie die Ofenfunktion mit Ventilator verwenden, müssen Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung für diese bestimmte Kochmethode befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die Tiefkühlkost vollständig aufgetaut ist, bevor sie kochen, es sei denn, die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung empfehlen, dass sie "in einem gefrorenen Zustand gekocht werden können".
- Sie sollten den Ofen vorheizen, bis die Betriebsleuchte erlischt und keine Lebensmittel hineinlegen. Wenn Sie den Ofen-Modus mit dem Ventilator verwenden, können sie möglicherweise auf das Vorheizen verzichten, jedoch sollten Sie die Kochzeit um etwa zehn Minuten gegenüber der auf der Lebensmittelverpackung angegebenen Zeit verlängern.
- Überprüfen sie vor dem Kochen, ob ungenutztes Zubehör aus dem Ofen genommen wurde.
- Platzieren Sie die Backbleche in die Mitte des Ofens und lassen Sie zwischen den Blechen Platz, damit die Luft zirkulieren kann.
- Versuchen Sie, die Tür so wenig wie möglich zu öffnen, um nach dem Essen zu sehen.
- Die Ofenlampe bleibt während des Garens eingeschaltet.

Hinweise

- Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie die Grillfunktion verwenden.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, um die Grillpfanne abzudecken oder um in Aluminiumfolie eingewickelte Elemente unter dem Grill zu erhitzen. Das hohe Reflexionsvermögen der Folie kann das Gitterelement möglicherweise beschädigen.
- Außerdem sollten Sie den Boden des Ofens niemals mit Aluminiumfolie abdecken.
- Legen Sie während des Kochens niemals Pfannen oder Kochbehälter auf den Boden des Ofens. Diese sollten immer auf den mitgelieferten Regalen platziert werden.
- Das Grillheizelement wird während der Arbeit extrem heiß; vermeiden Sie es versehentlich dieses zu berühren, wenn Sie nach dem grillenden Essen sehen.

Wichtig: Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

- Der Griff der Auffangpfanne sollte nur zum erneuten Einsetzen der Auffangpfanne verwendet werden, NICHT zum Entfernen aus dem Ofenraum. Tragen Sie beim Entfernen der Auffangpfanne IMMER Ofenhandschuhe.
- Der Griff der Auffangpfanne sollte beim Einschalten des Geräts nicht an seinem Platz gelassen werden.

Reinigung und Wartung



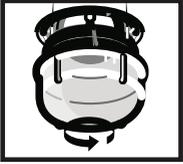
Reinigungsvorgänge sollten nur durchgeführt werden, wenn der Ofen kalt ist. Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

- Der Ofen muss vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittelreste im Ofenraum kochen. Die Reste sind nach mehrmaligem Kochen viel schwieriger zu entfernen.
- Reinigen Sie niemals Ofenflächen mit Dampf.
- Der Ofenraum sollte nur mit warmem Seifenwasser, einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine abrasiven Reinigungsmittel verwendet werden.
- Auf dem Boden des Ofens sichtbare Flecken werden durch verspritzte oder verschüttete Lebensmittel verursacht. Diese Spritzer treten während des Kochvorgangs auf. Dies ist wahrscheinlich das Ergebnis von Lebensmitteln, die bei extrem hohen Temperaturen gekocht oder in sehr kleines Kochgeschirr gegeben wurden.
- Stellen Sie sicher, dass die gewählte Kochtemperatur für die zubereiteten Speisen geeignet ist. Stellen sie außerdem sicher, dass die Speisen auf ausreichend großen Tellern und gegebenenfalls in der Auffangpfanne gelegt werden.
- Die äußeren Teile des Ofens sollten nur mit warmem Seifenwasser, einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine abrasiven Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger in irgendeiner Form an Ihrem Gerät verwenden, sollten Sie beim Hersteller des Reinigers nachfragen, ob dieses Produkt für den Einsatz auf Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht wurden, werden vom autorisierten Service nicht kostenlos behoben, selbst wenn sich das Gerät innerhalb der Garantiezeit befindet.

Abnehmbare Ofendeckenabdeckung

- Das Gerät wird mit einer Deckenverkleidung versehen, die über das Grillelement verschoben werden muss.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, sollte die Abdeckung nach jedem Gebrauch des Geräts entfernt und gründlich gereinigt werden.
- Lassen Sie kein Öl und Fett auf der Ofenbeschichtung ansammeln, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.

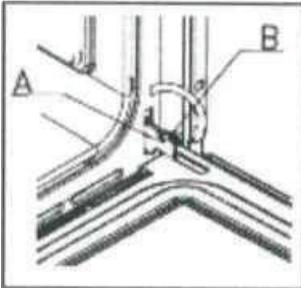
Austauschen der Ofenlampen



WICHTIG: Bevor Sie versuchen, die Glühbirne des Ofens zu entfernen oder auszutauschen, muss der Ofen vom Stromnetz getrennt werden.

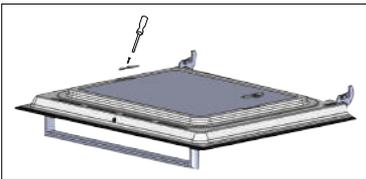
- Entfernen Sie alle Ofengestelle, Auffangpfanne und Seitengestelle auf derselben Seite wie die Ofenlampe.
- Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie die Glühbirne im Uhrzeigersinn und entfernen Sie diese aus der Halterung.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine 25 W/300 °C, Schraubentyp pigmy.
- Verwenden Sie keine andere Art von Glühbirne.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein.

Entfernen der Ofentür zur Reinigung



Um die Reinigung des Ofeninneren und des Außenrahmens zu erleichtern, sollte die Tür wie folgt entfernt werden:

- An den Scharnieren (A) befinden sich zwei bewegliche Schrauben (B).
- Wenn Sie beide beweglichen Schrauben (B) anheben, trennen sich die Scharniere (A) vom Ofengehäuse.
- Sie müssen die Kanten des Deckels in der Mitte halten und dann leicht in den Ofenraum kippen und langsam aus dem Ofenraum ziehen.



WICHTIG: Sie müssen sicherstellen, dass die Tür stets abgestützt ist und dass Sie ihn während der Reinigung auf sichere Materialien legen.

- Die Ofentür und das Türglas sollten nur mit einem feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel gereinigt werden. Das Tuch sollte in KEINER Weise vorher mit Reinigungsmitteln oder Chemikalien IN KONTAKT kommen.

- Um die Tür wieder anzubringen, schieben Sie die Scharniere in ihre Schlitze und öffnen Sie die Tür vollständig.

- **WICHTIG:** Die beweglichen Schrauben (B) müssen vor dem Schließen der Abdeckung wieder an ihren ursprünglichen Stellen geschlossen werden.



- Achten Sie beim Entfernen der Abdeckung darauf, das Scharniersperrsystem nicht zu lösen, da der Scharniermechanismus eine starke Feder besitzt.

- Tauchen Sie die Tür niemals in Wasser.

Entfernen des inneren Türglases zur Reinigung

- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, die Schäden verursachen können.

- Beachten Sie, dass dies zu einer gefährlichen Verschlechterung führen kann, wenn die Oberflächen der Glasscheibe zerkratzt werden.

- Um die Reinigung zu erleichtern, sollte das Türglas nach dem Entfernen der Befestigungsschrauben und Drehen der Metallhalter, die das Glas an Ort und Stelle halten, herausgezogen und entfernt werden.

- Stellen sie beim Zusammenbauen sicher, dass das Glas richtig und in der richtigen Richtung in die Türaussparung passt, bevor sie die Metallhalter an ihre ursprüngliche Stelle drehen und die Befestigungsschrauben vollständig fest anziehen.

MONTAGE

Die Montage sollte von einer entsprechend qualifizierten Person gemäß der aktuellen Version der folgenden Dokumente durchgeführt werden.

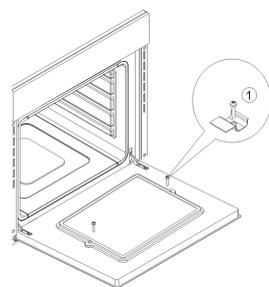
- Britische Vorschriften und Sicherheitsnormen oder deren Ersatz durch europäische Normen.

- Bauvorschriften (herausgegeben vom Umweltministerium).

- Baunormen

- IEE Bestimmungen für Verkabelungen.

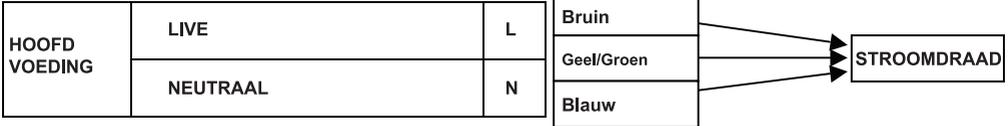
- Vorschriften für Elektrizität am Arbeitsplatz.



Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung mit der Netzversorgungsspannung kompatibel ist.

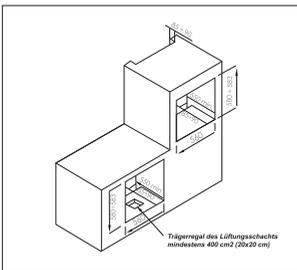
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

• Dieses Gerät verfügt über eine zweipolig geschaltete, zweipolig gesicherte 13-A-Stichleitungs-Steckdose (spur) mit 3 mm Kontaktabstand und befindet sich in einer leicht zugänglichen Position neben dem Gerät. Die Stichleitungs-Steckdose (spur) ist auch dann zugänglich, wenn sich Ihr Ofen in seinem Gehäuse befindet



- Um das Stromkabel anzuschließen, lösen und entfernen Sie die Abdeckung am Klemmenblock, um Zugang zu den Kontaktpunkten im Inneren zu erhalten. Stellen Sie die Verbindung her, indem Sie das Kabel mit der mitgelieferten Kabelklemme festhalten und die Klemmenblockabdeckung sofort wieder schließen.
- Wenn Sie das Stromkabel des Ofens austauschen müssen, sollte der Erdungsleiter (gelb / grün) immer 10 mm länger als die Leitungsleiter sein.
- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur des Stromversorgungskabels 50°C nicht überschreitet.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel, welches bei der Ersatzteilabteilung erhältlich ist, ausgetauscht werden.

Einbau des Ofens in den Küchenschrank.

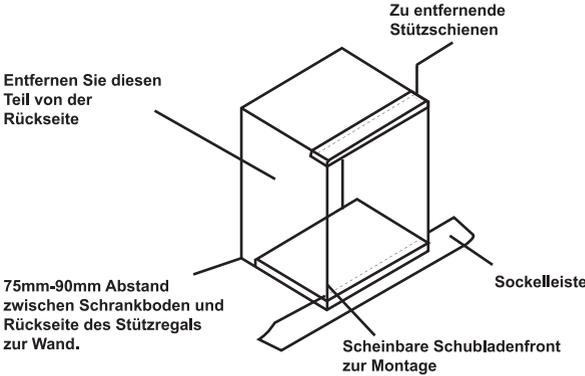


Platzieren des Geräts

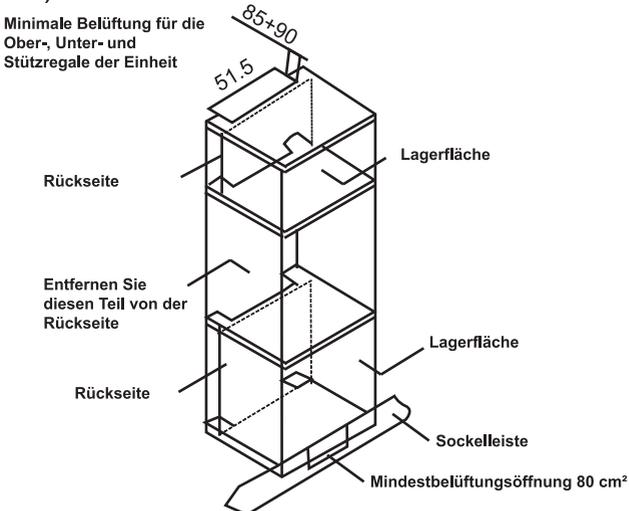
• Stellen Sie sicher, dass die Öffnung, in die Sie den Ofen platzieren, den in der obigen Abbildung angegebenen Abmessungen entspricht.

- Der Ofen muss mit den unter "Belüftungsanforderungen" auf der nächsten Seite angegebenen Belüftungsöffnungen in das Ofengehäuse gestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Rückwand des Möbelgehäuses entfernt ist.

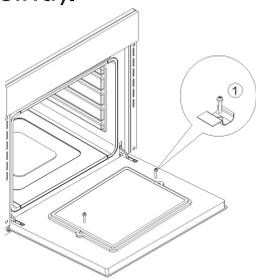
Belüftungsanforderungen



(Die Abbildung zeigt die Belüftungs- und Öffnungsanforderungen, die für den Einbau des Geräts in eine Standardkücheneinheit erforderlich sind).



(Die Abbildung zeigt die Belüftungs- und Öffnungsanforderungen, die für den Einbau des Geräts in eine Standardkücheneinheit erforderlich sind).



- Stellen Sie sicher, dass der Ofen sicher an der Schrankeinheit befestigt ist. Die Befestigung des Ofens im Inneren der Schrankeinheit erfolgt mit vier Schrauben. Diese müssen über den Ofenschrank in die Schrankeinheit geschraubt werden.

Mein Gerät funktioniert nicht richtig

- Der Ofen funktioniert nicht
 - * Überprüfen Sie, ob sich der Ofen im manuellen Betriebsmodus befindet.
 - * Überprüfen Sie, ob Sie eine Kochfunktion und eine Kochtemperatur ausgewählt haben.
- Es scheint, dass der Ofen und der Grill nicht mit Strom versorgt werden.
 - * Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
 - * Überprüfen Sie, ob die elektrischen Netzsicherungen funktionieren.
 - * Überprüfen Sie, ob die Bedienungsanleitung zur Zeiteinstellung und zum Umschalten des Geräts in den manuellen Betriebsmodus befolgt wird.
- Die Grillfunktion funktioniert, aber der Hauptofen funktioniert nicht.
 - * Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Kochfunktion gewählt haben.
- Grill und oberes Ofenelement funktionieren nicht oder werden während des Gebrauchs über lange Zeiträume unterbrochen.
 - * Lassen Sie den Ofen ungefähr 2 Stunden abkühlen. Überprüfen Sie nach dem Abkühlen, ob das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert.
- Meine Speisen werden nicht richtig gekocht
 - * Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Temperatur und die richtige Kochfunktion für die Lebensmittel wählen, die sie kochen. Es kann erforderlich sein, die Kochtemperatur plus oder minus 10°C einzustellen, um die besten Kochergebnisse zu erzielen.
- Meine Speisen werden nicht gleichmäßig gekocht
 - * Überprüfen Sie, ob der Ofen richtig montiert ist und ob er eben ist.
 - * Überprüfen Sie, ob die richtigen Temperaturen und Regalpositionen verwendet werden.
- Die Ofenlampe funktioniert nicht
 - * Siehe Seite 16 und befolgen Sie den Abschnitt „Austaschen der Ofenlampe“.
- Mein Ofen beschlägt
 - * Dampf und Dunst sind natürliche Nebenprodukte beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt wie Tiefkühlkost und Hähnchen.

- * Im Ofenraum und zwischen den Gläsern der Ofentür kann Dampf auftreten. Dies ist nicht unbedingt ein Zeichen dafür, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.
 - * Lassen Sie die Speise nicht im Ofen abkühlen, nachdem es gekocht und der Ofen ausgeschaltet ist.
 - * Verwenden Sie beim Kochen gegebenenfalls geschlossene Behälter, um die Menge des erzeugten Dampfes zu verringern.
- WICHTIG: Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß zu funktionieren scheint, sollten Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen und sich an die nächstgelegene autorisierte Wartungsstelle wenden.
- VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.**

KOCHTABELLE

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	REGALPOSITION	KOCHDAUER (Min.)
Torte	150-170	2	35-45
Gebäck	200-220	2	50-60
Biskuit	160-170	3	25-30
Kekse	175-200	3	35-40
Kuchen	180-200	2	30-40
Törtchen	200-220	2	30-40
Teigwaren	180-200	2	50-60
Gebäck	180-200	2	35-40
Lammfleisch	220-240	3	30-40
Rindfleisch	220-240	3	50-60
Schafffleisch	230-250	3	50-60
Hähnchen(Zerstückelt)	230-240	3	45-50
Fisch	200-220	3	35-40

HINWEIS: Die Werte in der Tabelle sind die Ergebnisse, die in unserem Labor erhalten wurden. Mit Ihrer Erfahrung und je nach Ihrem Geschmack können Sie verschiedene Werte finden. Es sollte vor dem Kochen 5-10 Minuten vorgeheizt werden.

