



SIEMENS

Standherd

Free standing cooker

Cuisinière

Fornuis

HQ738256E

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	19
[fr] Notice d'utilisation	35
[nl] Gebruiksaanwijzing	51

Register  
your  
product  
online



<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Ursachen für Schäden .....	6
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>7</b>
Die Bedienblende .....	7
Die Kochmulde.....	8
Der Backofen.....	8
Kühlgebläse .....	8
Das Aufbewahrungsfach .....	8
Zubehör .....	9
Sonderzubehör.....	9
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>9</b>
Uhrzeit einstellen.....	9
Backofen ausheizen .....	9
Brennerdeckel und -kelche reinigen .....	10
Zubehör reinigen.....	10
<b>Kochmulde bedienen</b> .....	<b>10</b>
Gasbrenner einschalten .....	10
<b>So bedienen Sie Ihren Backofen</b> .....	<b>11</b>
Backofenbeleuchtung .....	11
Betriebsarten.....	11
Backofen bedienen .....	11
Drehspieß bedienen .....	11
<b>Zeitfunktionen einstellen</b> .....	<b>12</b>
Wecker .....	12
Dauer.....	13
Endezeit .....	13
Uhrzeit .....	14
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>14</b>
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>14</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>15</b>
Reinigungsmittel.....	15
Katalytische Garraumverkleidung.....	15
Gerätetür aus- und einhängen.....	16
Einhängegitter aus- und einhängen .....	16
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>17</b>
Fehlermeldungen .....	17
Backofenlampe auswechseln.....	17
<b>Kundendienst</b> .....	<b>18</b>
<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>18</b>
Energiesparen im Backofen .....	18
Energiesparen auf dem Kochfeld.....	18
Umweltgerecht entsorgen .....	18
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>18</b>

---

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:

**www.siemens-home.com** und Online-Shop:

**www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter

**Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder

unter **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) Nur für Deutschland gültig.

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in einem Innenraum verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

### **VERHALTEN BEI GASGERUCH!**

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

#### **Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:**

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungsgesellschaft anrufen.

#### **Erstickungsgefahr!**

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellungsraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

#### **Brandgefahr!**

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

### Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

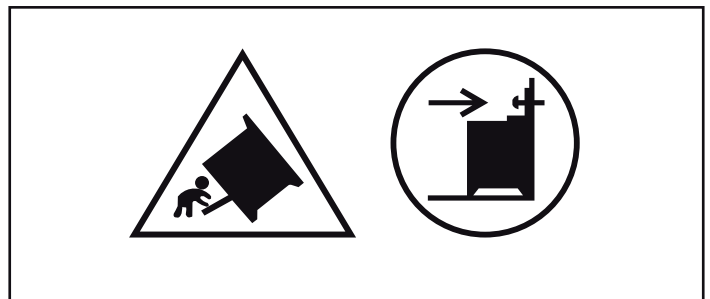
### Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

### Kippgefahr!



**Warnung:** Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss dieses Stabilisierungsmittel montiert werden. Für die Montage siehe Anweisungen.

## Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

## Ursachen für Schäden

### Kochfeld

#### Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe. Dann kann nichts überkochen.
- Verwenden Sie keine Bräter, wenn Sie über zwei Brenner beheizt werden müssen. Es entsteht ein Hitzestau. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Beim Kochen auf den Gas-Kochstellen wird zusätzlich Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Angrenzende Möbel können mit der Zeit beschädigt werden. Schalten Sie bei längerer Kochzeit die Dunstabzugshaube ein oder lüften Sie den Raum.
- Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben. Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.

### Backofen

#### Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitzfläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Schweres Zubehör: Schwer belegtes Zubehör nicht zu weit herausziehen, ohne zu entlasten. Schweres Zubehör kippt beim Herausziehen. Es entsteht ein Druck auf die Garraumrippen, der das Email beschädigen kann. Entlasten Sie das herausgezogene Zubehör, indem Sie es mit einer Hand etwas anheben. Achtung! Bei heißem Zubehör immer einen Topflappen verwenden.

### Aufbewahrungsfach

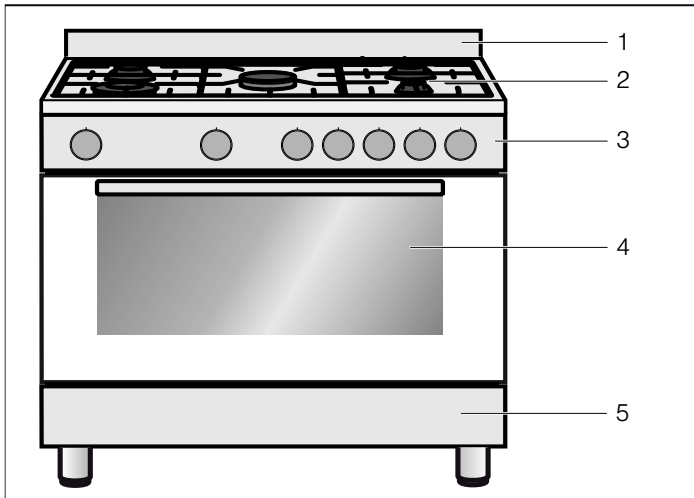
#### Achtung!

Legen Sie keine heißen Gegenstände in das Aufbewahrungsfach. Es kann beschädigt werden.

# Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende und zur Kochmulde sowie zu dem Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.

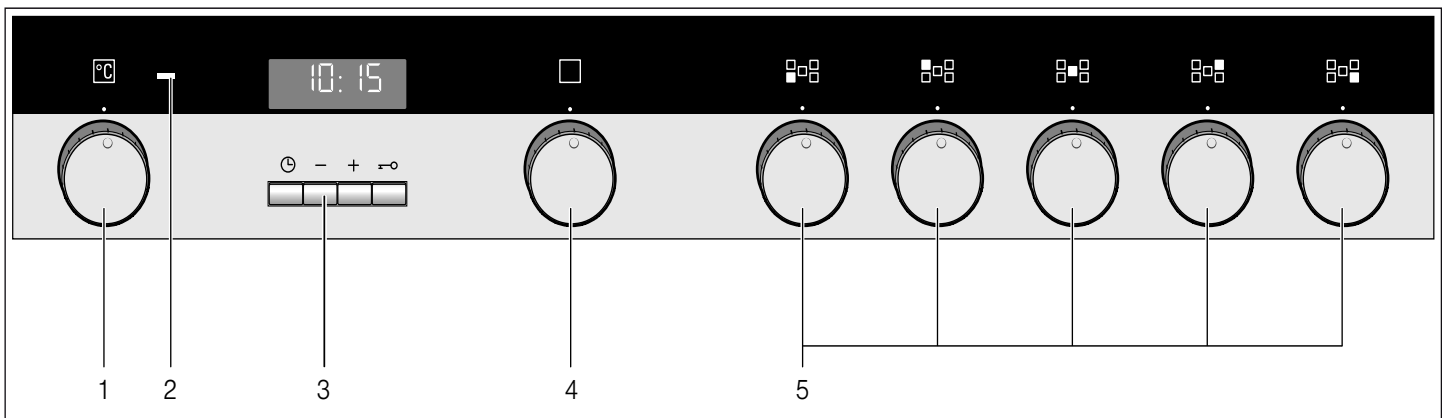
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



## Erläuterung

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Spritzschutz      |
| 2 | Kochmulde         |
| 3 | Bedienblende      |
| 4 | Backofen          |
| 5 | Aufbewahrungsfach |

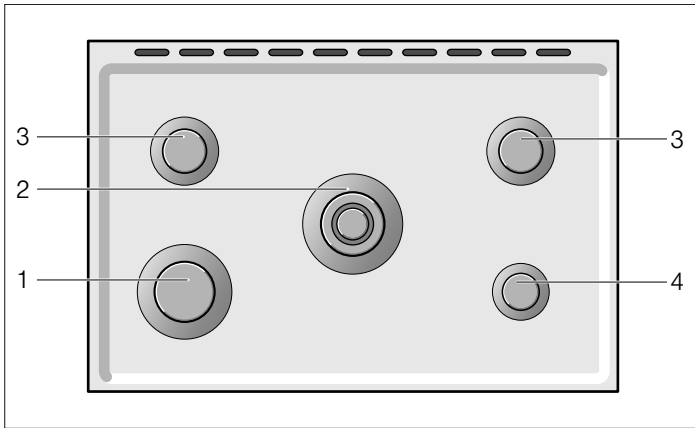
## Die Bedienblende



## Erläuterung

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Bedienknebel Backofen Temperatur |
| 2 | Anzeigelampe Backofen            |
| 3 | Tasten und Anzeige               |
| 4 | Bedienknebel Backofen Funktionen |
| 5 | Bedienknebel Kochstellen         |

## Die Kochmulde



### Erläuterung

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Starkbrenner (3,0 kW)  |
| 2 | Wokbrenner (3,9 kW)    |
| 3 | Normalbrenner (1,8 kW) |
| 4 | Sparbrenner (1,0 kW)   |

### Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf-/Pfannendurchmesser
Sparbrenner	12 - 14 cm
Normalbrenner	16 - 22 cm
Starkbrenner	18 - 26 cm
Wokbrenner	18 - 26 cm

### Bedienknöpfe Kochstellen

Mit diesen Bedienknöpfen stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen-Gasbrenner ein.

Die Symbole über den Bedienknöpfen zeigen Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknopf gehört.

Stellung	Bedeutung
●	Aus
🔥	große Flamme, höchste Leistung
🔥	Sparflamme, niedrigste Leistung

## Der Backofen

Um den Backofen zu bedienen, benötigen Sie zwei Bedienknöpfe. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

### Bedienknöpfe Backofen

#### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

Symbol	Bedeutung
0	Nullstellung
☐	Ober-/Unterhitze*
☐	Unterhitze
🔥	Grill/Drehspieß
☐	Großflächengrill
🌀	Umluftgrill
🔥	Ober-/Unterhitze & Heißluft
🔥	Heißluft
🔥	Heißluft-Eco*

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350-1 bestimmt wurde.

#### Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Stellung	Bedeutung
0	Aus
50 - 260	Temperaturbereich in °C

Zwischen den Stellungen 260 und 0 befindet sich ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

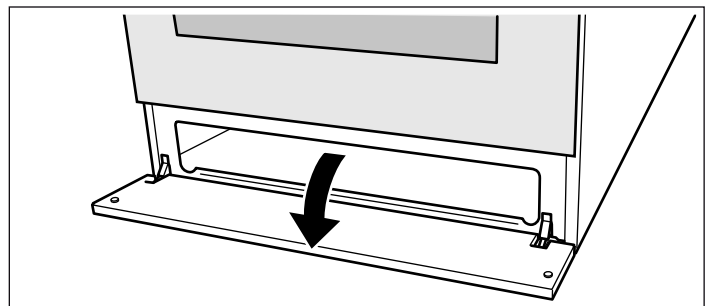
### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

### Das Aufbewahrungsfach

Öffnen Sie das Aufbewahrungsfach, indem Sie die Blende nach unten klappen.



In diesem Fach können Sie das Zubehör der Kochmulde oder des Backofens aufbewahren.

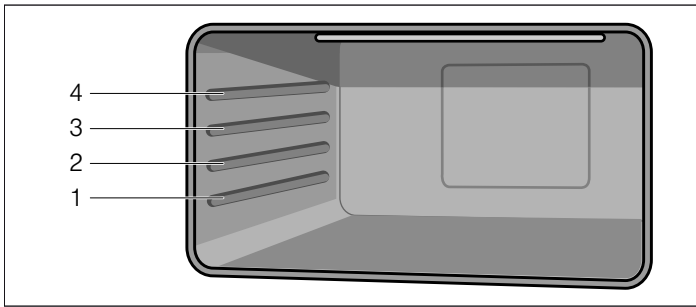
#### ⚠️ Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Aufbewahrungsfach aufbewahren.

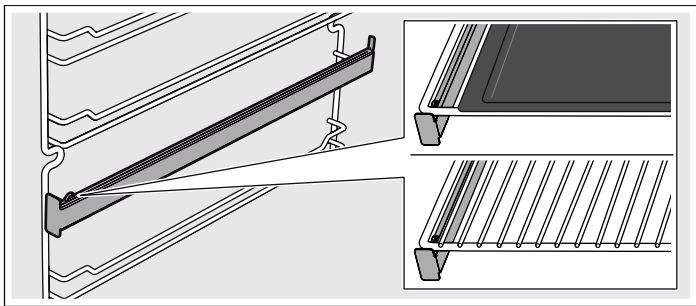


## Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen. Achten Sie beim Einlegen der Aufnahme für das Backblech und des Bratrosts darauf, dass sie vor der Ausbuchtung in den Auszugsschienen einrasten.



### ⚠ Brandgefahr!

Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann den Boden des Einbaumöbels erheblich beschädigen.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

## Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

### Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige das Symbol und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil steht vor .

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Zubehör	Beschreibung
	<b>Back- und Bratrost</b> Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	<b>Emailliertes Backblech</b> Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.
	<b>Aufnahme für Backblech</b> Mit dieser Aufnahme kann das Backblech in den Backofen eingesetzt werden.
	<b>Espressoaufsatz</b> Aufsatz für eine Espressokanne; zum Auflegen auf den Sparbrenner.
	<b>Wok-Ring</b> Aufsatz für einen Wok, zum Auflegen auf den Wokbrenner. Bei Verwendung des Wok-Aufsatzes ist es möglich Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als 26 cm zu verwenden (Wokpfanne, Bratpfannen, Töpfe, Gefäße mit gewölbten Böden, usw.).
	<b>Sicherungsstifte</b> Zum Sperren der Scharniere.

## Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
<b>Druckregler</b>	Druckregler für Flüssiggasbetrieb. Kundendienstnummer: 752313
<b>Kindersicherung</b>	Sicherung für die Backofentür Kundendienstnummer: 752343

## Backofen ausheizen

### Backofen vorreinigen

1. Zubehör und Einhängegitter aus dem Garraum entnehmen.
2. Verpackungsrückstände, wie Styroporteilchen, vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen. Schutzfolie entfernen.
4. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
5. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

### Backofen aufheizen

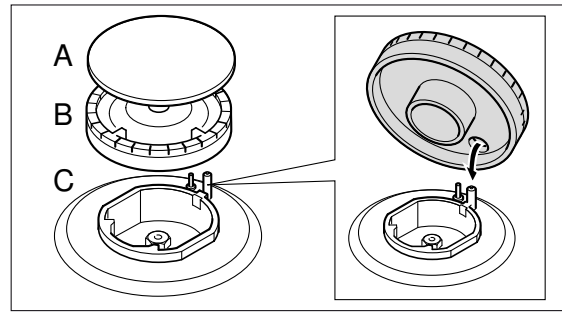
Um den Neugeruch zu beseitigen, leeren und geschlossenen Backofen aufheizen.

1. Temperaturwähler auf die maximale Temperatur drehen.
2. Backofen nach 45 Minuten ausschalten.

### Backofen nachreinigen

1. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Einhängегitter montieren.

### Brennerdeckel und -kelche reinigen



1. Brennerdeckel (A) und -kelche (B) mit Wasser und Spülmittel reinigen.
2. Teile gut abtrocknen.
3. Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C) setzen.
4. Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B) setzen.

### Zubehör reinigen


Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.



## Kochmulde bedienen





### Hinweise

- Geräte mit Abdeckplatte dürfen nur bei geöffneter Abdeckplatte eingeschaltet werden.
- Die Brennerdeckel müssen immer exakt auf den Brennerkelchen sitzen. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.
- Achten Sie darauf, dass durch Klimaanlage, Lüfter oder Ähnliches kein direkter Luftzug an der Kochstelle entsteht.

### Gasbrenner einschalten

1. Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle drücken und auf die Stellung  drehen. Der Gasbrenner zündet.
2. Bedienknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
3. Gewünschte Leistung einstellen.

Stellung	Bedeutung
	Sparflamme, niedrigste Leistung
	große Flamme, höchste Leistung

Zwischen Stellung  und , ist die Flamme nicht stabil. Immer eine Stellung zwischen  und  wählen.

### Wenn die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie das Einschalten.


### Brandgefahr!

Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass keine Zugluft entsteht.

### Wenn sich der Gasbrenner nicht zünden lässt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

### Gasbrenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle auf die Stellung .

# So bedienen Sie Ihren Backofen

Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Einstellungen Ihres Backofens vorzunehmen. Sie können den Backofen über die Elektronikuhr steuern.

## Backofenbeleuchtung

### Backofenbeleuchtung einschalten

Funktionswähler auf eine Betriebsart drehen.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich auch ein, wenn die Backofentür geöffnet wird.









### Backofenbeleuchtung ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Backofentür schließen.

## Betriebsarten

Folgende Betriebsarten stehen zur Verfügung:

Betriebsart	Anwendung
 Ober-/Unterhitze*	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
 Unterhitze	Für Wasserbadanwendungen wie Creme catalan, oder zum Einkochen. Auch Nachbesserungsstufe, wenn Boden nicht ganz durchgebacken.
 Grill/Drehspieß	Grill: Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast. Drehspieß: Für Braten, Rollbraten und Geflügel
 Großflächengrill	Für mehrere Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.
 Umluftgrill	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Ober-/Unterhitze & Heißluft	Für sehr saftig belegte Kuchen.
 Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren. Zum Auftauen von Speisen: Heißluft mit Temperaturwähler auf Stufe 0 einstellen.
 Heißluft-Eco*	Für Fleisch, Fisch und Gemüse. Die Kombination aus oberen und unteren Heizelementen ist besonders geeignet für das Kochen auf einer Ebene, da wenig Energie benötigt wird. Nicht empfohlen für Desserts, die aufgehen müssen.

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350-1 bestimmt wurde.

## Backofen bedienen

### Backofen einschalten

**Hinweis:** Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen halten.

1. Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart stellen. Ein akustisches Signal ertönt.
2. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen. Der Backofen schaltet ein.

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

### Backofen ausschalten

1. Funktionswähler auf die Position 0 stellen.
2. Temperaturwähler auf die Position 0 stellen. Der Backofen schaltet aus.

## Drehspieß bedienen

Mit dem Drehspieß kann besonders gut Braten, wie Rollbraten und Geflügel zubereitet werden. Das Fleisch wird gleichmäßig durchgebraten.

Der Antrieb für den Drehspieß wird automatisch aktiviert, sobald der Grill eingeschaltet wird.

### Braten vorbereiten

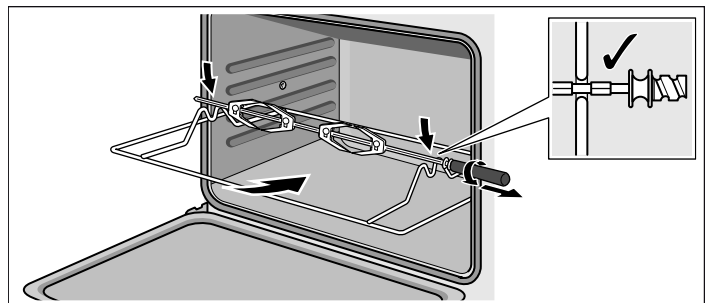
1. Braten möglichst mittig auf den Drehspieß stecken und an beiden Enden mit den Halteklammern befestigen. Zusätzlich kann der Braten mit Küchengarn fixiert werden.
2. Bei Geflügel die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf festbinden. So werden sie nicht zu dunkel.
3. Haut unter den Flügeln einstechen, dann kann das Fett ablaufen.

### Drehspieß einsetzen

#### **Verbrennungsgefahr!**

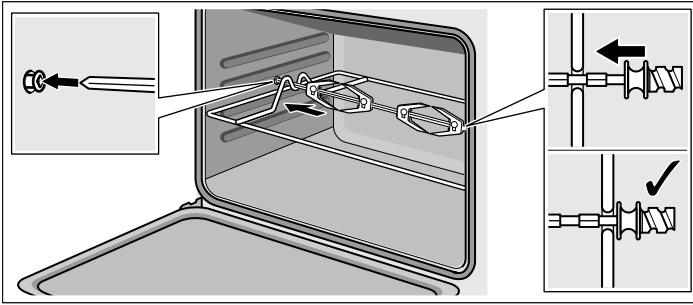
Nie die heißen Garraumflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder immer fern. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

1. Drehspieß-Gestell bis zur Hälfte in Einschubhöhe 2 einschieben.
2. Drehspieß auf das Drehspieß-Gestell legen und den Griff abschrauben.



3. Drehspieß-Gestell bis zum Anschlag einschieben.

4. Drehspieß nach links in die Motoraufnahme schieben.



5. Wasser in ein Backblech geben und in Einschubhöhe 1 als Fettauffang-Gefäß einschieben.

6. Gerätetür schließen.

#### Drehspieß-Betrieb einschalten

Bedienknebel für den Backofen in die Stellung drehen.

#### Drehspieß-Betrieb ausschalten

Bedienknebel für Backofen in die Stellung 0 drehen.

#### Drehspieß herausnehmen

##### **Verbrennungsgefahr!**

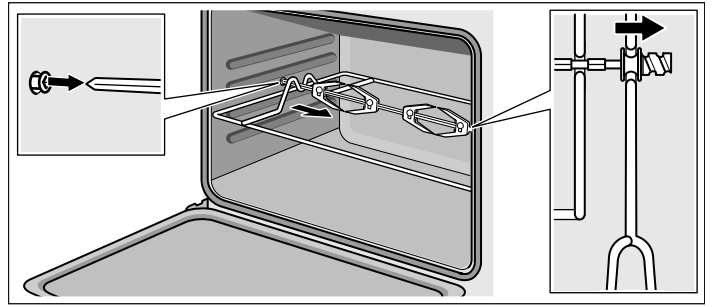
Nie die heißen Garraumflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder immer fern. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

##### **Verbrennungsgefahr!**

Nie den heißen Drehspieß oder anderes Zubehör direkt berühren. Heißes Zubehör nur mit Topflappen oder Thermo-Handschuhen anfassen.

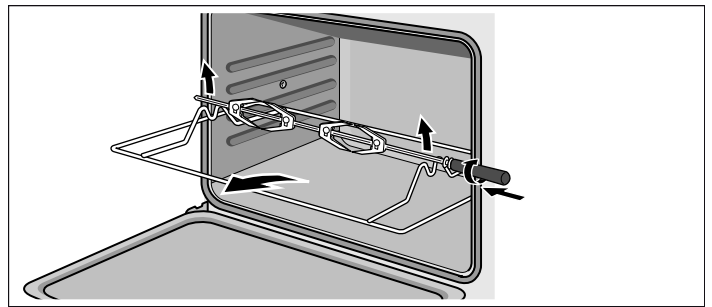
1. Gerätetür vorsichtig öffnen.

2. Drehspieß nach rechts mit dem Metallbügel aus der Motoraufnahme ziehen.



3. Drehspieß-Gestell bis zur Hälfte aus dem Ofen ziehen.

4. Drehspieß an der linken Seite mit einem Topflappen fixieren und den Griff an den Drehspieß schrauben.



5. Drehspieß vorsichtig aus dem Drehspieß-Gestell heben.

6. Drehspieß-Gestell und Backblech aus dem Backofen entfernen.

## Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste oder ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil steht.

### Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste einmal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil steht vor .

2. Mit Taste oder die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Taste = 10 Minuten

Vorschlagswert Taste = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

### Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste den Wecker ausschalten.

### Weckerzeit ändern

Mit Taste oder die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

### Weckerzeit löschen

Mit Taste die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

### Zeiteinstellungen abfragen




Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .

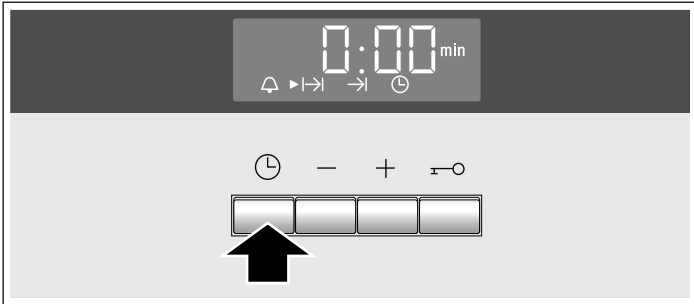
Um Wecker , Dauer , Endezeit oder Uhrzeit abzufragen, Taste so oft drücken, bis der Pfeil vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Dauer

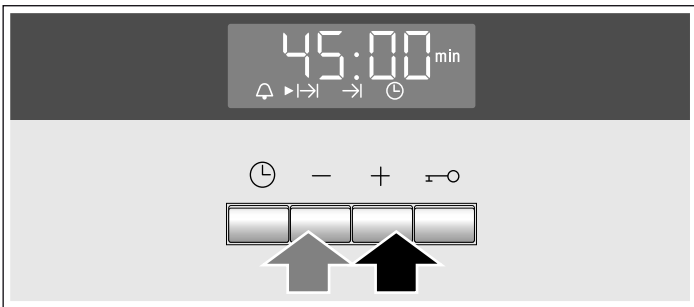
Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.


Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.  
In der Anzeige steht 0:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .





4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.  
Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten  
Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten




Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.


### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.


### Dauer ändern







Mit Taste **+** oder **-** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

### Dauer löschen

Mit Taste **-** die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

### Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .



Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.



## Endezeit

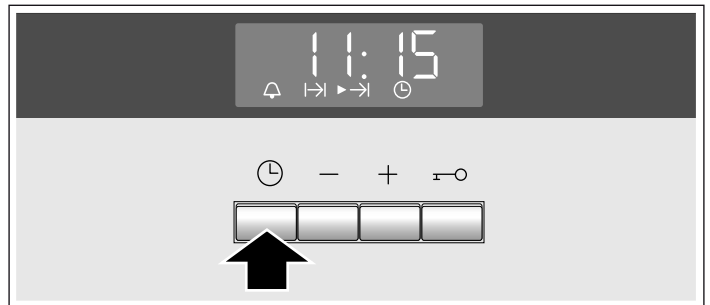
Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

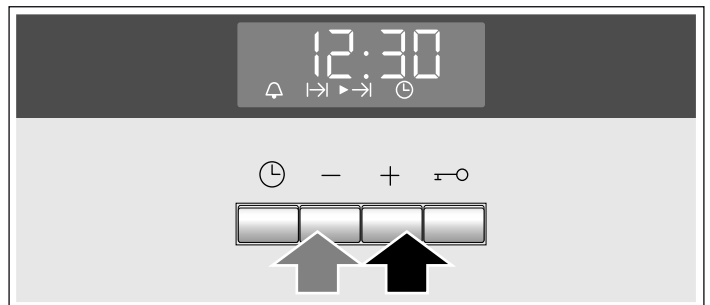
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 Uhr fertig sein.








1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
5. Taste  drücken.

Der Pfeil  steht vor . Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.





6. Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit auf später verschieben.




Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen und schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und vor dem Symbol  steht der Pfeil . Symbol  und  erlöschen. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und der Pfeil  steht vor dem Symbol . Das Symbol  erlischt.


### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

### Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal. Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

### Endezeit löschen

Mit Taste **-** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal.

## Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ►.

Um Wecker ⏰, Dauer I→I, Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abzufragen, Taste ⌚ so oft drücken, bis der Pfeil ► vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ⌚ drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil ► steht vor ⌚.

2. Mit Taste + oder – die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

## Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ⌚ viermal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ► steht vor ⌚.

2. Mit Taste + oder – die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

## Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Wenn Heizart und Temperatur oder Grillstufe eingestellt sind, unterbricht die Kindersicherung die Heizung.

**Hinweis:** Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

## Kindersicherung einschalten

Es darf keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Taste ⚡ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol ⚡. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

## Kindersicherung ausschalten

Taste ⚡ ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol ⚡ in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

# Grundeinstellungen ändern

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
<b>c1</b> Uhrzeitanzeige	immer*	nur mit Taste ⌚	-
<b>c2</b> Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
<b>c3</b> Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.

\* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ⌚ ca. 4 Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige, z. B. c1 1 für die Auswahl 1.

2. Mit Taste + oder – die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste ⌚ bestätigen.

In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⌚ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder – ändern.

4. Zum Schluss Taste ⌚ ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## ⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

## ⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben. Verwenden Sie

### für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

### für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.  Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Bereich	Reinigungsmittel
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Gas-Kochfeld und Topfträger	Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Kochreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen. Topfträger nicht in der Spülmaschine reinigen.
Gasbrenner Kochstelle	Brennerkelche und Deckel entfernen, mit Spüllauge reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen sauber sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Brennerdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

## Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Die Seitenwände und die Rückwand sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

## Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

### Gerätetür aushängen

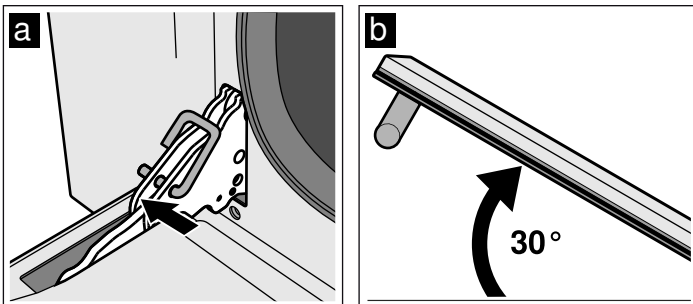
#### Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sicherungsstifte beim Aushängen der Backofentür vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren (a).

**Hinweis:** Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen (b).



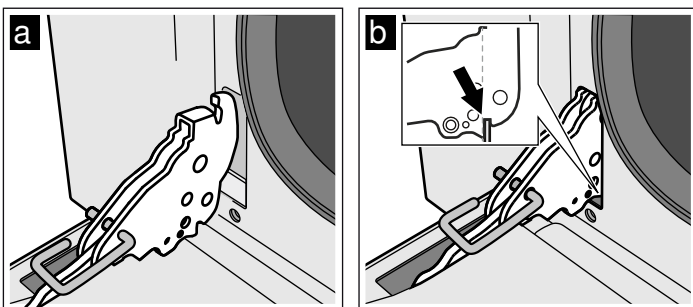
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

**Hinweis:** Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

### Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben (a).

**Hinweis:** Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten (b).



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

#### Verletzungsgefahr!

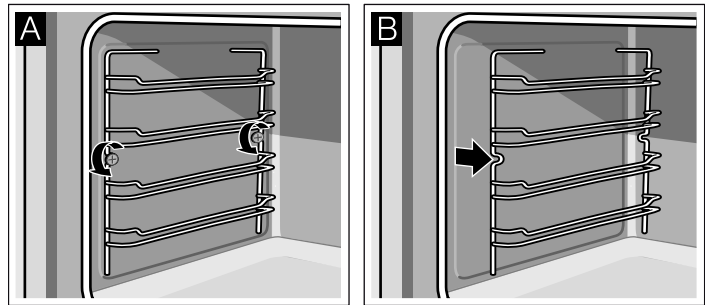
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

## Einhängegitter aus- und einhängen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

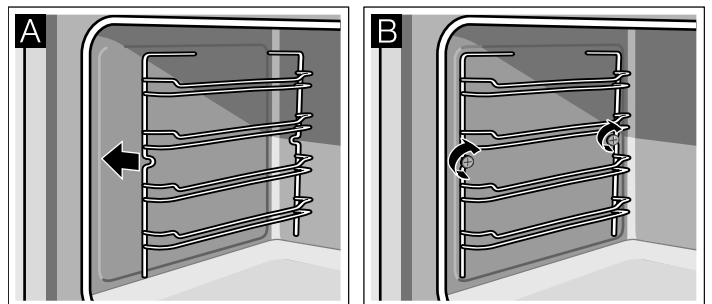
### Einhängegitter aushängen

1. Schrauben links und rechts des Einhängegitters herausdrehen.
2. Einhängegitter herausnehmen.



### Einhängegitter einhängen

1. Einhängegitter vor die Bohrungen der Seitenwand halten.
2. Einhängegitter mit den Schrauben wieder festschrauben.





# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

## **⚠ Verletzungsgefahr!**

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

### Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige blinkt $\odot$ und Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Ein Piepton erklingt jede Sekunde.	Der Temperaturfühler ist defekt.	Funktionswähler auf Nullstellung drehen.
Ein Piepton erklingt zwei mal pro Sekunde.	Die Temperatur im Backofen ist zu hoch.	Wenn der Piepton bei erneutem Einstellen einer Heizart weiterhin ertönt, Gerät ausschalten und Kundendienst verständigen.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe auswechseln")
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Türscheibe beschlägt beim Erhitzen des Backofens.	Normale Erscheinung aufgrund Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

## Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, drücken Sie die Taste  $\odot$ . Die Meldung verschwindet. Eine eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
<b>E011</b>	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.

## **⚠ Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

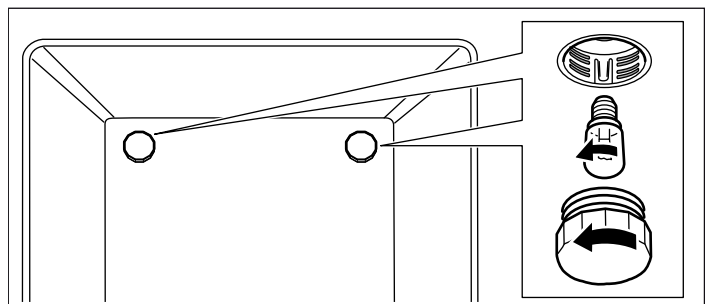
## Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

## **⚠ Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Glasabdeckung der defekten Backofenlampe im Inneren des Garraums herausdrehen.



5. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.  
**Spannung:** 230 V;  
**Leistung:** 25 W;  
**Gewinde:** E14;  
**Temperaturbeständigkeit:** 300 °C
6. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hindrehen.
7. Geschirrtuch wieder herausnehmen und Sicherung wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.
8. Backofenbeleuchtung einschalten und Funktion überprüfen.

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

## Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

## Energiesparen auf dem Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

## Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li><li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li><li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li></ul>
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

---

# en Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	<b>20</b>
Causes of damage .....	22
<b>Your new appliance</b> .....	<b>23</b>
The control panel.....	23
The hob.....	24
The oven.....	24
Cooling fan.....	24
The storage compartment.....	24
Accessories .....	25
Optional accessories .....	25
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>25</b>
Setting the clock .....	25
Baking out the oven .....	25
Cleaning the burner caps and cups .....	26
Cleaning the accessories.....	26
<b>Operating the hob</b> .....	<b>26</b>
Switching on the gas burner.....	26
<b>How to operate your oven</b> .....	<b>27</b>
Oven lighting.....	27
Operating modes .....	27
Operating the oven.....	27
Operating the rotary spit.....	27
<b>Setting the time-setting options</b> .....	<b>28</b>
Timer .....	28
Cooking time .....	29
End time.....	29
Clock .....	30
<b>Childproof lock</b> .....	<b>30</b>
<b>Changing the basic settings</b> .....	<b>30</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>31</b>
Cleaning agents .....	31
Catalytic cooking compartment panels.....	31
Removing and fitting the appliance door.....	32
Removing and inserting the hook-in racks .....	32
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>33</b>
Error messages.....	33
Replacing the oven light bulb.....	33
<b>After-sales service</b> .....	<b>34</b>
<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>34</b>
Saving energy with your oven .....	34
Saving energy with the hob .....	34
Environmentally-friendly disposal.....	34
<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>34</b>

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!**

Escaping gas may cause an explosion.

#### **If you smell gas or notice any faults in the gas installation:**

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

#### **Risk of asphyxiation!**

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

#### **Risk of fire!**

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

### **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

### **Risk of electric shock and serious injury!**

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

## Causes of damage

### Hob

#### Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.
- Cooking on gas burners releases extra heat and moisture. Adjacent units may become damaged over time. For long cooking times, switch on the cooker hood or ventilate the room.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.

### Oven

#### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.

#### Storage compartment

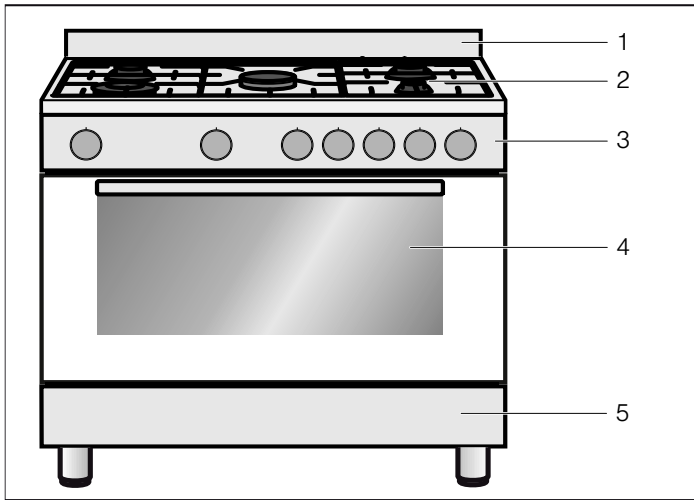
#### Caution!

Do not place hot objects in the storage compartment. It could be damaged.

# Your new appliance

Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

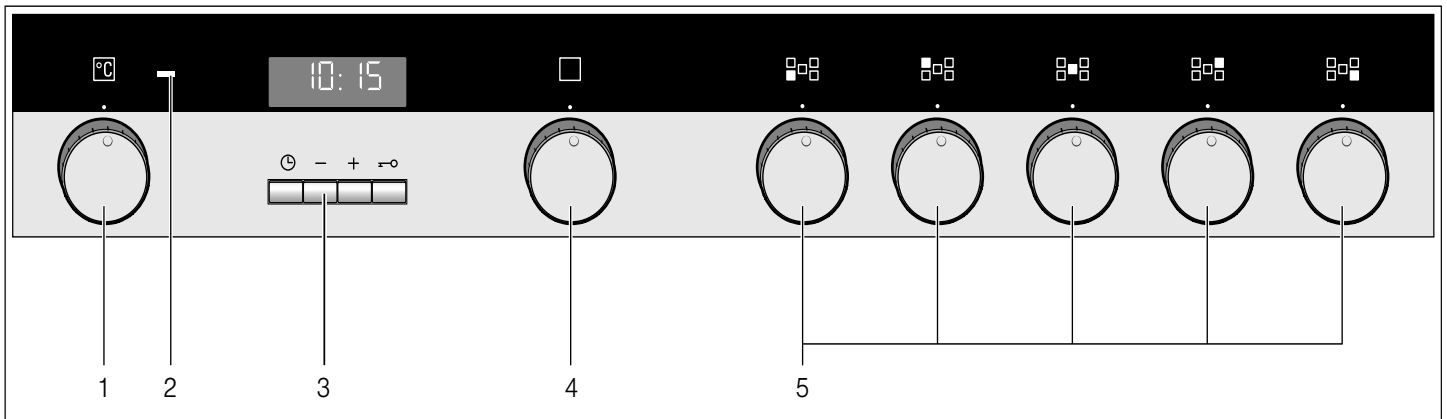
Depending on the appliance model, individual details may differ.



## Explanation

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Splatter guard      |
| 2 | Hob                 |
| 3 | Control panel       |
| 4 | Oven                |
| 5 | Storage compartment |

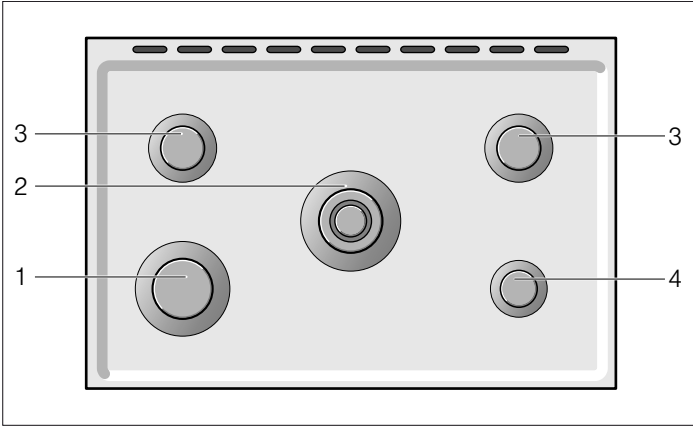
## The control panel



## Explanation

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Control knob for oven temperature |
| 2 | Oven indicator light              |
| 3 | Buttons and display               |
| 4 | Control knob for oven functions   |
| 5 | Control knob for hotplates        |

## The hob



### Explanation

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | High output burner (3.0 kW) |
| 2 | Wok burner (3.9 kW)         |
| 3 | Standard burner (1.8 kW)    |
| 4 | Economy burner (1.0 kW)     |

### Types of gas burner

Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

### Control knob for hotplates

This control knob is used to adjust the heat setting of the gas burner hotplates.

The symbols above the control knob show you the gas burner to which the control knob belongs.

Setting	Meaning
●	Off
🔥	Large flame, highest power
🔥	Economy flame, lowest power

## The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

### Control knob for oven

#### Function selector

You can use the function selector to set the operating mode.

Symbol	Description
0	Off position
☐	Top/bottom heating*
☐	Bottom heating
🔥	Grill/rotary spit
☐	Full-surface grill
🌀	Circulated air grill
🔥	Top/bottom heating and Hot air
🔥	Hot air
🔥	Hot air eco*

\* Type of heating, used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350-1.

### Temperature selector

You can use the temperature selector to set the temperature.

Setting	Description
0	Off
50-260	Temperature range in °C

There is a limit stop between settings 260 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

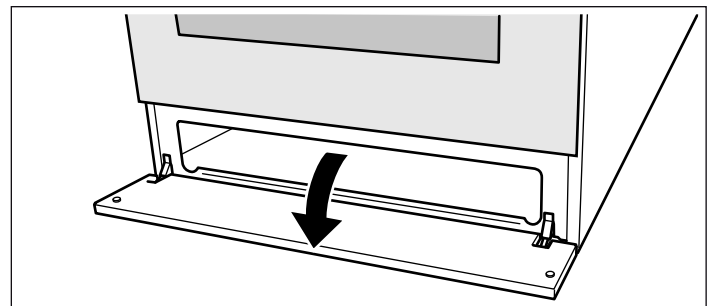
### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door. Caution: Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



This compartment can be used to store hob or oven accessories.

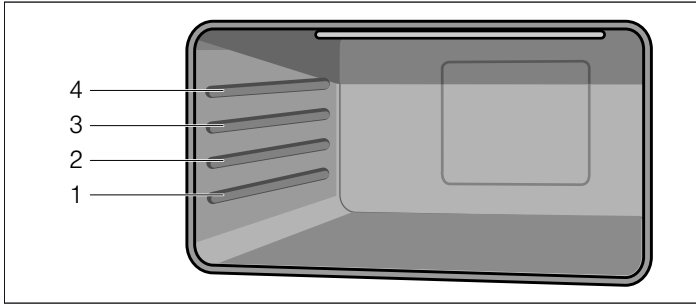
#### ⚠ Risk of fire!

Never leave combustible items in the storage compartment.

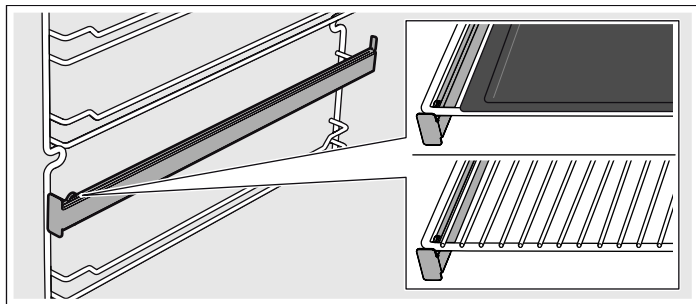


## Accessories

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it latches into place behind the indentation on the pull-out rails.








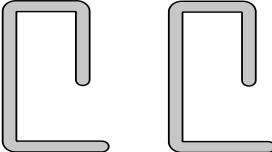
### Risk of fire!

Under no circumstances should a baking sheet, a baking tray, a pan or another form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the bottom of the fitted unit.

You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Enamelled baking tray</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect dripping fat.
	<b>Support for baking tray</b> The baking tray can be inserted into the oven with this support.
	<b>Espresso attachment</b> Attachment for an espresso pot, for placing on the economy burner.
	<b>Wok ring</b> Attachment for a wok, for placing on the wok burner.  When using the wok attachment, it is possible to use cooking vessels with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, vessels with a curved base, etc.).
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.

## Optional accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.


Accessories	Description
<b>Pressure regulator</b>	Pressure regulator for liquefied gas. Customer service number: 752313
<b>Childproof lock</b>	Safety device for the oven door Customer service number: 752343

## Before using the oven for the first time



In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Setting the clock

After the appliance has been connected, the  symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

1. Press the  button.

The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the  arrow is next to .

2. Use the  or  button to set the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Baking out the oven

### Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

### Heating up the oven

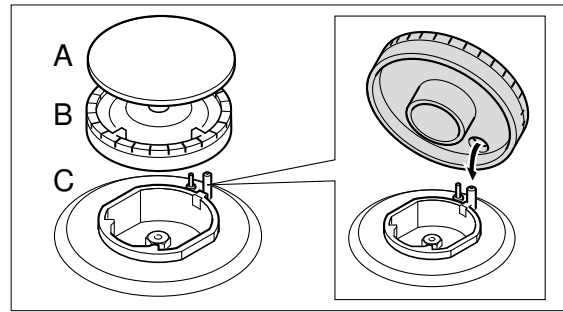
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

### Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

### Cleaning the burner caps and cups



1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

### Cleaning the accessories


Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.



## Operating the hob





### Notes

- Appliances with a hob cover must only be switched on if the hob cover is open.
- The burner caps must always be positioned exactly on top of the burner cups. The slots on the burner cup must be free from obstruction. All parts must be dry.
- Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

### Switching on the gas burner

1. Press the control knob for the required burner and turn it to the  position.  
The gas burner ignites.
2. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Set the desired flame setting.

Setting	Meaning
	Economy flame, lowest power
	Large flame, highest power

The flame is not stable between positions  and . Always select a position between  and .

### If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.


### Risk of fire!

If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

### If the gas burner does not ignite

In the event of a power cut or damp ignition plugs, light the gas burner with a gas lighter or a match.

### Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required hotplate to the  position.

# How to operate your oven

You have the option of adjusting your oven to a range of different settings. You can control the oven using the electronic clock.

## Oven lighting

### Switching on the oven light

Turn the function selector to an operating mode.

The oven light also switches on when the oven door is opened.









### Switching off the oven light

Turn the function selector to the off position.

Close the oven door.

## Operating modes

The following operating modes are available:

Operating mode	Use
 Top/bottom heating*	For sponge cakes in tins, bakes, lean joints of beef, veal and game.
 Bottom heating	For bain-marie applications, such as crema catalana, or for preserving. Also used as an improvement setting if the base of the food has not yet been cooked thoroughly enough.
 Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or smaller quantities of steaks, sausages, fish and toast.  Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry
 Full-surface grill	For several steaks, sausages, fish and pieces of toast.
 Circulated air grill	For poultry and larger pieces of meat.
 Top/bottom heating and Hot air	For cakes with very moist toppings.
 Hot air	For cakes, pizza and items baked on two levels, for roasting and drying. To defrost food: Use the temperature selector to set Hot air to level 0.
 Hot air eco*	For meat, fish and vegetables. The combination of upper and lower heating elements is ideal for cooking on one level, as less energy is required. Not recommended for desserts that need to expand.

\* Type of heating, used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350-1.

## Operating the oven

### Switching on the oven

**Note:** Always keep the appliance door closed when it is in operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode. An acoustic signal sounds.
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature. The oven switches on.

The indicator lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

### Switching off the oven

1. Turn the function selector to the 0 position.
2. Turn the temperature selector to the 0 position. The oven switches off.

## Operating the rotary spit

The rotary spit can be used with excellent results to cook joints, such as rolled roasting joints and poultry. The meat is roasted thoroughly and evenly.

The drive for the rotary spit is automatically activated as soon as you switch on the grill.

### Preparing roasts

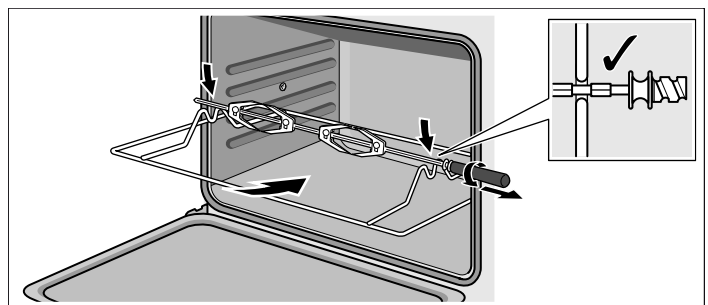
1. Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips. You can also secure the joint using kitchen twine.
2. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.
3. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

### Inserting the rotary spit

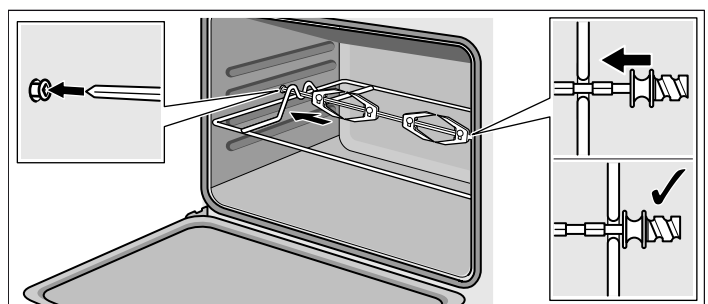
#### Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

1. Slide the rotary spit shelf halfway in at shelf position 2.
2. Place the rotary spit on the rotary spit shelf and unscrew and remove the handle.




3. Slide in the rotary spit shelf all the way.
4. Slide the rotary spit to the left into the motor mount.



5. Pour water into a baking tray and slide this into shelf position 1 to collect the dripping fat.
6. Close the appliance door.

### Switching on the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the  position.

### Switching off the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the 0 position.

## Removing the rotary spit

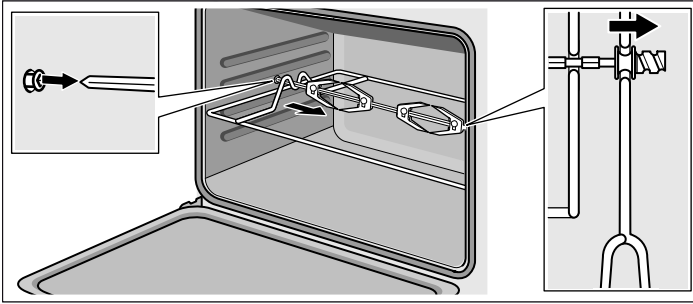
### Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

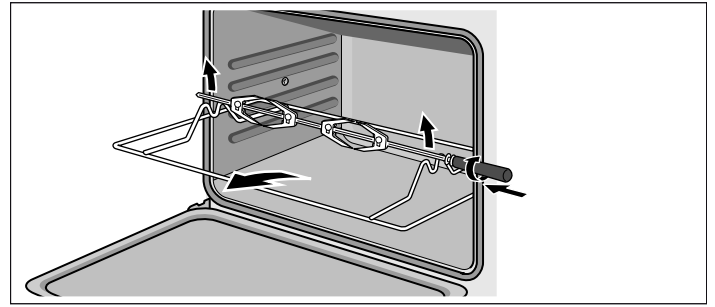
### Risk of burns!

Never touch the rotary spit or other accessories directly when they are hot. Always wear oven gloves or heat-resistant gloves when handling hot accessories.

1. Open the appliance door carefully.
2. Using the metal hook, pull the rotary spit to the right out of the motor mount.








3. Pull the rotary spit shelf halfway out of the oven.
4. Hold the rotary spit in place on the left-hand side with an oven glove and screw the handle onto the rotary spit.










5. Lift the rotary spit carefully out of the rotary spit shelf.
6. Remove the rotary spit shelf and the baking tray from the oven.



## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed direction with the  or  button when the  arrow is next to the relevant time symbol.


### Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.



1. Press the  button once.  
The time symbols light up in the display and the  arrow is next to .
2. Use the  or  button to set the timer duration.  
Default value for  button = 10 minutes  
Default value for  button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The   symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.


### The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the  button to switch off the timer.


### Changing the timer duration







Use the  or  button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

### Cancelling the timer duration

Use the  button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

### Checking the time settings




If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the  arrow.

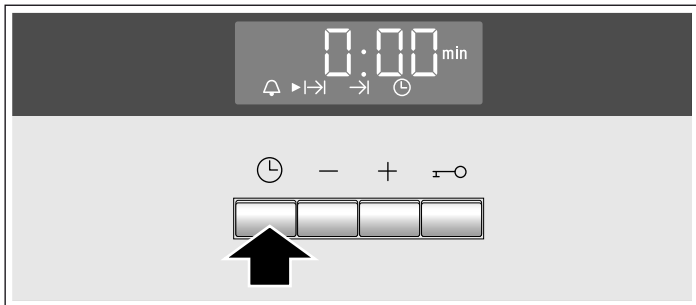
To call up the  timer,  cooking time,  end time or  clock, press the  button repeatedly until the  arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

## Cooking time

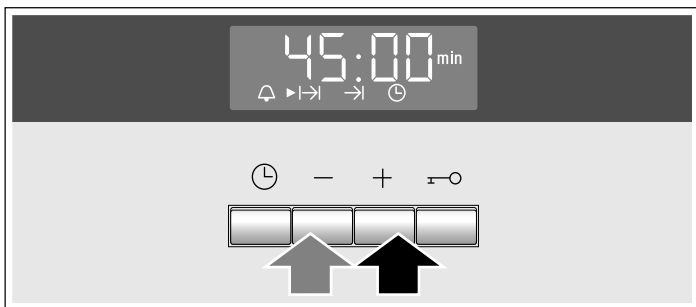
The cooking time for your dish can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.


Example in the picture: cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.
3. Press the  button twice.  
0:00 is shown in the display. The time symbols light up and the  arrow is next to .





4. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.  
Default value for **+** button = 30 minutes  
Default value for **-** button = 10 minutes




The oven will start up after a few seconds. The cooking time counts down in the display and the  symbol lights up. The other time symbols go out.


### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the  button. You can set a new cooking time using the **+** or **-** button. Or press the  button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.


### Changing the cooking time







Use the **+** or **-** button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, press the  button beforehand.

### Cancelling the cooking time

Use the **-** button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is cancelled. If the timer has been set, press the  button beforehand.

### Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the  arrow.





To call up the  timer,  cooking time,  end time or  clock, press the  button repeatedly until the  arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

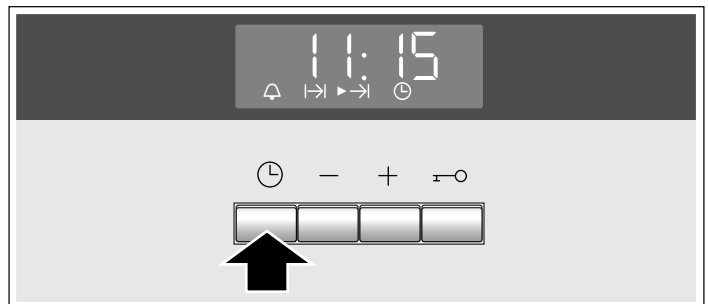
## End time

You can change the time at which you wish your dish to be ready. The oven starts automatically and finishes at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the cooking time so that it is ready at lunch time.

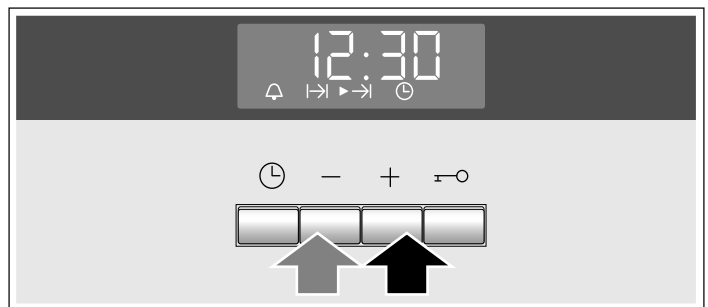
Ensure that food is not left in the cooking compartment for too long as it may spoil.








Example in the picture: it is 10:30 am, the cooking time is 45 minutes and the oven is required to finish cooking at 12:30 pm.

1. Adjust the function selector.
2. Set the temperature selector.
3. Press the  button twice.
4. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.
5. Press the  button.  
The  arrow is next to . The time when the dish will be ready is displayed.





6. Use the **+** or **-** button to set a later end time.




After a few seconds, the oven adopts the settings and switches to standby position. The display shows the time at which the dish will be ready and the  arrow is next to the  symbol. The  and  symbols go out. When the oven starts, the cooking time counts down in the display and the  arrow is next to the  symbol. The  symbol goes out.


### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the  button. You can set a new cooking time using the **+** or **-** button. Or press the  button twice and turn the function selector to the off position. The oven switches off.

### Changing the end time

Use the **+** or **-** button to change the end time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, first press the  button. Do not change the end time if the cooking time has already started to elapse. The cooking result would no longer be correct.

### Cancelling the end time

Use the **-** button to reset the end time to the current time. After a few seconds, the change is adopted. The oven starts. If the timer has been set, first press the  button twice.

## Checking the time settings

If several time-setting options are set, the relevant symbols are illuminated on the display. The time-setting options symbol is in the foreground and preceded by the ► arrow.

To call up the ⏰ timer, I→I cooking time, →I end time or ⌚ clock, press the ⌚ button repeatedly until the ► arrow is next to the relevant symbol. The display shows the value for a few seconds.

## Clock

After connecting the appliance to the mains or after a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock.

1. Press the ⌚ button.  
The clock in the display shows 12:00. The time symbols light up and the ► arrow is next to ⌚.

2. Use the + or – button to set the clock.  
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Changing the clock

No other time-setting option should have been set.

1. Press the ⌚ button four times.  
The time symbols light up in the display and the ► arrow is next to ⌚.
2. Use the + or – button to change the clock.  
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Hiding the clock

You can hide the clock. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

# Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

The oven will not respond to any settings. You can still set the clock and the timer when the childproof lock is activated.

If the type of heating and temperature or grill setting are set, the childproof lock interrupts the heater element.

**Note:** If a hob is connected, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

## Activating the childproof lock

No cooking time or end time should be set.

Press and hold the 🔒 button for approx. four seconds.

The 🔒 symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

## Deactivating the childproof lock

Press and hold the 🔒 button for approx. four seconds.

The 🔒 symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

# Changing the basic settings

Your oven has various basic settings. These settings can be customised to suit your requirements.

Basic setting	Selection 1	Selection 2	Selection 3
<b>c1</b> Clock display	always*	only with the ⌚ button	-
<b>c2</b> Signal duration upon completion of a cooking time or timer period	approx. 10 seconds	approx. 2 minutes*	approx. 5 minutes
<b>c3</b> Waiting time until a setting is applied	approx. 2 seconds	approx. 5 seconds*	approx. 10 seconds

\* Factory setting

No other time-setting option should have been set.

1. Press and hold the ⌚ button for approx. 4 seconds.  
The current basic setting for the clock display is shown in the display, e.g. c1 1 for selection 1.
2. Use the + or – button to change the basic setting.
3. Confirm by pressing the ⌚ button.  
The next basic setting appears in the display. You can scroll through all levels with the ⌚ button and change the setting with the + or – button.
4. To finish, press and hold the ⌚ button for approx. 4 seconds.  
All basic settings are applied.

You may change the basic settings at any time.

# Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

## Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

## Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

## Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

### for the hob

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent
- abrasive materials, scouring sponges
- aggressive cleaners such as oven spray or stain remover
- high-pressure cleaners or steam jet cleaners

Do not use

### in the oven

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard scouring pads or cleaning sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove traces of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues.  Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.

Area	Cleaning agents
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their operation. Do not clean the burner caps in the dishwasher.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply ordinary washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven-cleaning gel for heavy deposits of dirt. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelf	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

## Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

The rear and side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect self-cleaning.

## Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

### Removing the appliance door

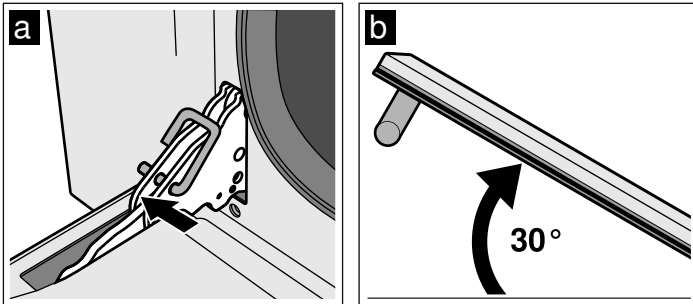
#### Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. When removing the oven door, ensure that the locking pins are fully inserted into the holes in the hinges.

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using a locking pin (a).

**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



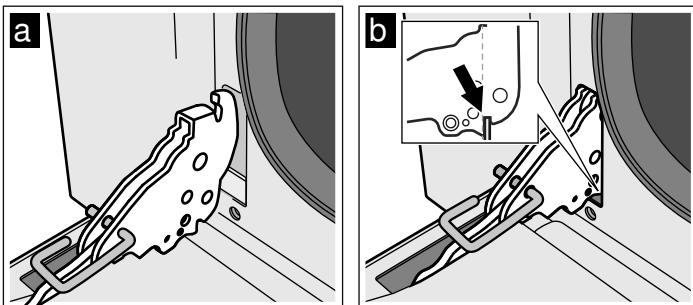
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

**Note:** Do not fully close the oven door. The hinges may become bent and the enamel may be damaged.

### Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).

**Note:** The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

#### Risk of injury!

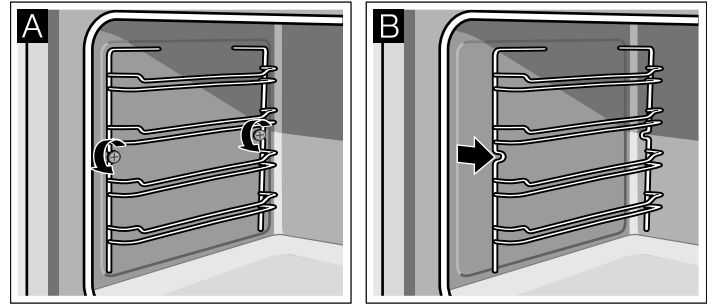
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call after-sales service.

## Removing and inserting the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

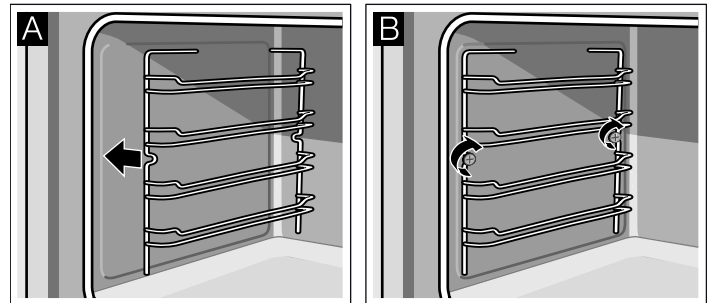
### Removing the hook-in racks

1. Unscrew the right and left-hand screws on the hook-in rack.
2. Remove the hook-in rack.



### Inserting the hook-in rack

1. Hold the hook-in rack in front of the drill holes in the side panel.
2. Screw in the hook-in rack tight again using the screws.






# Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service, as you may be able to remedy the fault yourself.



## Risk of injury!

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance may only be performed by a qualified technician. If repairs are required, contact the after-sales service.

### Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not functioning.	Faulty fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
 and zeros flash in the display.	Power cut	Reset the clock.
A beep sounds every second.	The temperature probe is faulty.	Turn the function selector to the Off position.
A beep sounds twice per second.	The temperature in the oven interior is too high.	If the beeping persists when setting a new heating function, switch off the appliance and contact the after-sales service.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb, (see section "Replacing oven light")
The gas burner does not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check the fuse and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes prepared in the oven burn within a short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature.	Not possible; this has no effect on oven performance.

## Error messages

If an error message with  appears, press the  button. The message disappears. A time function that has been set is cleared. If the error message does not disappear, please contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself if the following error message is displayed.

Error message	Possible cause	Remedy/information
<i>E011</i>	A button was depressed for too long or is covered up.	Press all buttons individually. Check whether any buttons are jammed, covered up or soiled.

## Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Replacing the oven light bulb

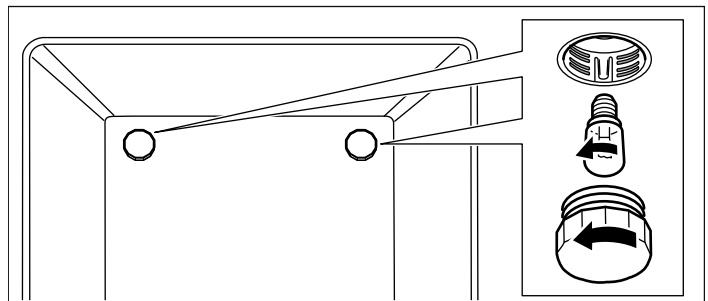
If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please supply your appliance's E number and FD number. Do not use any other type of bulb.

## Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Switch off the circuit breaker or unplug the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.

4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment.



5. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
  - Voltage:** 230 V;
  - Power:** 25 W;
  - Thread:** E14;
  - Temperature resistance:** 300°C
6. Screw the glass cover for the oven light back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.
8. Switch on the oven lighting and check that it is working properly.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap.

You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please be aware that a visit by an after-sales engineer will be charged if a problem turns out to be the result of operator error, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Saving energy with the hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul>
<b>Baking</b>	With Top/bottom heating max. 200 °C. With hot air max. 180 °C.
Biscuits	With Top/bottom heating max. 190 °C. With hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>36</b>
Causes de dommages .....	38
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>39</b>
Bandeau de commande.....	39
Table de cuisson.....	40
Le four.....	40
Ventilateur de refroidissement.....	40
Le compartiment de rangement.....	40
Accessoire.....	41
Accessoire en option .....	41
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>41</b>
Réglage de l'heure .....	41
Chauffe à vide du four .....	41
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs .....	42
Nettoyer les accessoires .....	42
<b>Utiliser la table de cuisson</b> .....	<b>42</b>
Allumage des brûleurs.....	42
<b>Voici comment utiliser le four</b> .....	<b>43</b>
Eclairage.....	43
Modes de fonctionnement .....	43
Utilisation du four .....	43
Commande du tournebroche .....	43
<b>Réglage des fonctions de temps</b> .....	<b>44</b>
Minuterie .....	44
Durée.....	45
Heure de la fin.....	45
Heure.....	46
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>46</b>
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>46</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>47</b>
Nettoyants .....	47
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson .....	48
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	48
Retrait et montage des grilles supports .....	48
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>49</b>
Messages d'erreur .....	49
Changer la lampe du four.....	49
<b>Service après-vente</b> .....	<b>50</b>
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>50</b>
Économiser de l'énergie dans le four .....	50
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson .....	50
Élimination écologique.....	50
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>50</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

**[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**

## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

### **COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !**

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

#### **En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :**

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

### **Risque d'asphyxie !**

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

### **Risque d'incendie !**

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

### **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### **Risque de blessure !**

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

### **Risque de choc électrique !**

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

### **Causes de dommages**

#### **Table de cuisson**

##### **Attention !**

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés

#### **Four**

##### **Attention !**

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

#### **Compartiment de rangement**

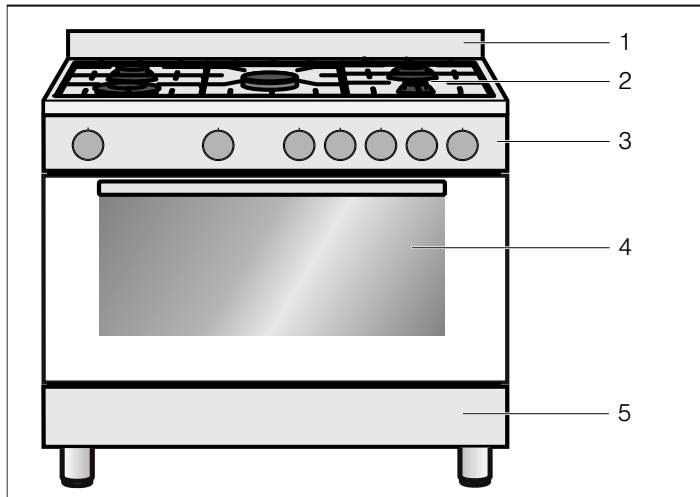
##### **Attention !**

Ne placez pas d'objets chauds dans le compartiment de rangement. Il risque d'être endommagé.

# Votre nouvel appareil

Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

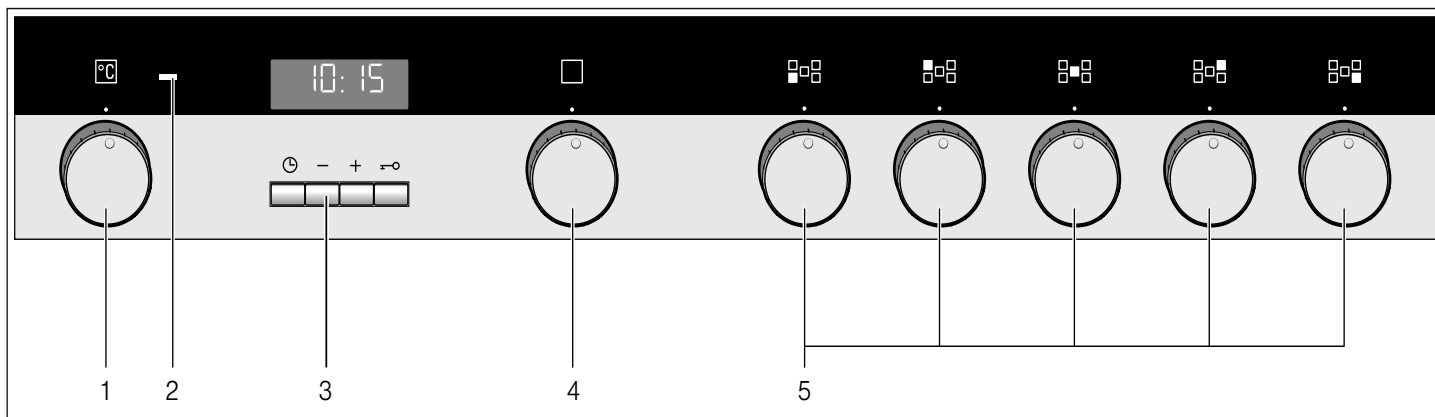
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



## Explication

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Protection contre les éclaboussures |
| 2 | Table de cuisson                    |
| 3 | Bandeau de commande                 |
| 4 | Four                                |
| 5 | Compartiment de rangement           |

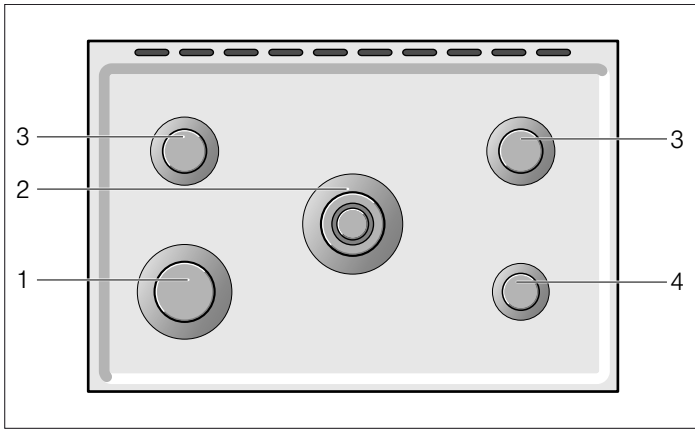
## Bandeau de commande



## Explication

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Manette de commande température du four |
| 2 | Voyant lumineux du four                 |
| 3 | Touches et affichage                    |
| 4 | Manette de commande Fonctions du four   |
| 5 | Manettes de commande des foyers         |

## Table de cuisson



### Explication

- 1 Brûleur rapide (3,0 kW)
- 2 Brûleur wok (3,9 kW)
- 3 Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
- 4 Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

### Types de brûleurs

Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

### Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
●	Eteint
🔥	Grande flamme, puissance maximale
🔥	Petite flamme, puissance minimale

## Le four

Pour utiliser le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

### Manette de commande du four

#### Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions vous permet de régler le mode de fonctionnement.

Symbole	Signification
0	Position zéro
☐	Convection naturelle*
☐	Chaleur de sole
🔥	Gril/tournebroche
☐	Gril grande surface
🔥	Gril air pulsé
☐	Convection naturelle & chaleur tournante
🔥	Chaleur tournante
☐	Chaleur tournante Eco*

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

### Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température.

Position	Signification
0	Arrêt
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et 0. Ne tournez pas la manette plus loin.

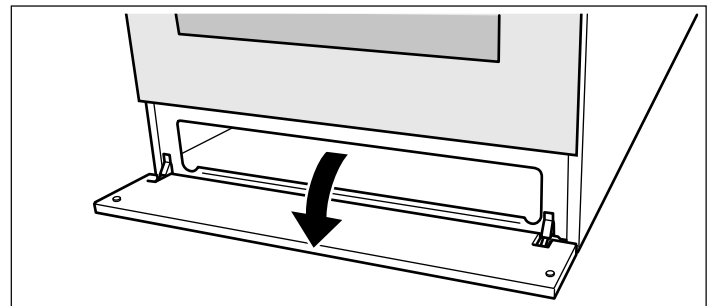
### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

### Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

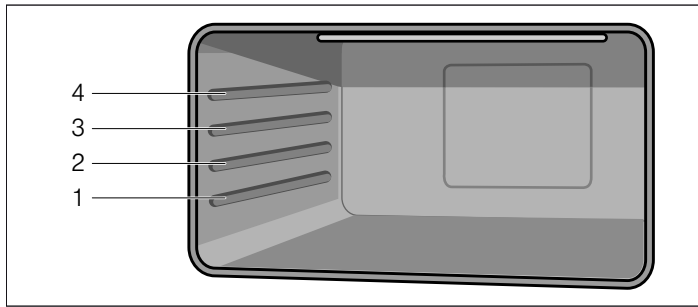
#### ⚠ Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

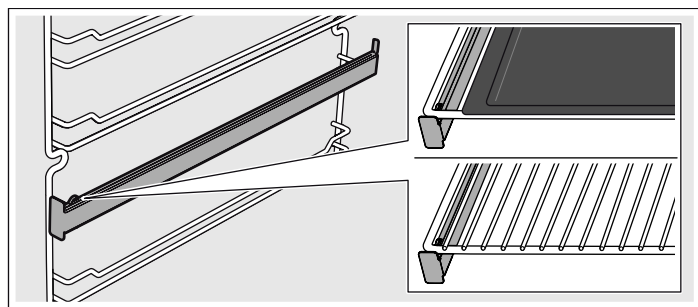


## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails devant l'indentation.



### Risque d'incendie !

Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.


Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.


## Avant la première utilisation


Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

### Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.





1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche ► précède .

2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	<b>Grille à pâtisserie/de rôtissage</b> Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	<b>Plaque à pâtisserie émaillée</b> Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	<b>Support de plaque à pâtisserie</b> Ce support permet d'enfourner la plaque à pâtisserie.
	<b>Accessoire pour cafetière italienne</b> Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	<b>Grille pour poêle wok</b> Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok.  Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.).

### Accessoire en option

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
<b>Régulateur de pression</b>	Régulateur de pression pour le fonctionnement au gaz liquéfié. Numéro service après-vente : 752313
<b>Sécurité-enfants</b>	Sécurité pour la porte du four Numéro service après-vente : 752343

### Chauffe à vide du four

#### Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

## Chauffer le four

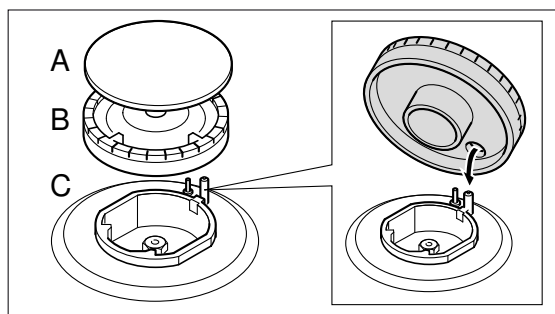
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.
2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

## Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Monter les grilles supports.

## Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

## Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

## Utiliser la table de cuisson

### Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

### Allumage des brûleurs

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position .  
Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
	Petite flamme, puissance minimale
	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position et . Choisir toujours une position entre et .

### Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez l'allumage.

### Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air.

### S'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

### Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

# Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

## Eclairage

### Allumer l'éclairage du four

Régler le sélecteur des fonctions sur un mode de fonctionnement.

L'éclairage du four s'allume aussi lorsqu'on ouvre la porte du four.

### Eteindre l'éclairage du four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Fermer la porte du four.

## Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

Mode de fonctionnement	Utilisation
<input type="checkbox"/> Convection naturelle*	Pour les cakes dans des moules, les soufflés, les pièces de rôti maigres de bœuf, de veau et de gibier.
<input type="checkbox"/> Chaleur de sole	Pour les applications au bain-marie, telles que la crème catalane ou pour la stérilisation. Également niveau de correction quand le fond de la tarte n'est pas cuit à point.
<input checked="" type="checkbox"/> Gril/tournebroche	Gril : pour les portions individuelles ou les quantités plus faibles de steaks, de saucisses, de poisson et de toast.  Tournebroche : pour des rôtis, les rôtis roulés et les volailles
<input type="checkbox"/> Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts.
<input checked="" type="checkbox"/> Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
<input checked="" type="checkbox"/> Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.
<input checked="" type="checkbox"/> Chaleur tournante	Pour les gâteaux, la pizza et les pâtisseries cuisant sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation. Pour la décongélation des plats : régler l'air chaud avec le sélecteur de température sur le niveau 0.
<input checked="" type="checkbox"/> Chaleur tournante Eco*	Pour la viande, le poisson et les légumes. La combinaison des éléments de chauffage supérieurs et inférieurs est particulièrement propice à la cuisson sur un niveau, car cela nécessite peu d'énergie. Non recommandé pour les desserts censés gonfler.

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

## Utilisation du four

### Allumer le four

**Remarque :** Maintenir toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré. Un signal sonore retentit.
2. Régler le thermostat sur la température désirée. Le four se met en marche.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

### Éteindre le four

1. Régler le sélecteur des fonctions sur la position 0.
2. Régler le thermostat sur la position 0. Le four s'éteint.

## Commande du tournebroche

Le tournebroche est idéal pour le rôtissage, comme pour préparer du rôti roulé et de la volaille. La viande sera cuite uniformément.

L'entraînement du tournebroche est automatiquement activé dès la mise en marche du gril.

### Préparer le rôti

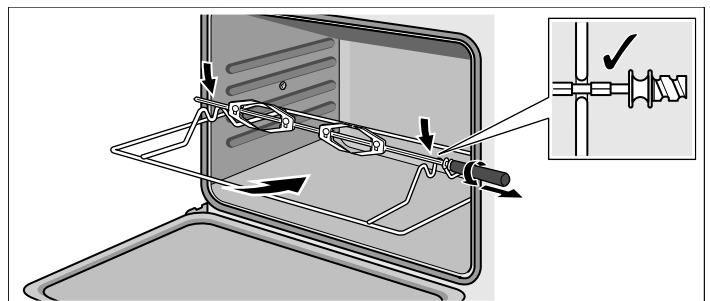
1. Embrocher le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et le fixer aux deux extrémités avec les crochets. Le rôti peut être fixé en plus avec de la ficelle de cuisine.
2. En cas de volaille, fixer les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.
3. Piquer la peau en-dessous des ailes, la graisse peut ainsi s'écouler.

### Mise en place de la broche

#### ⚠ Risque de brûlure !

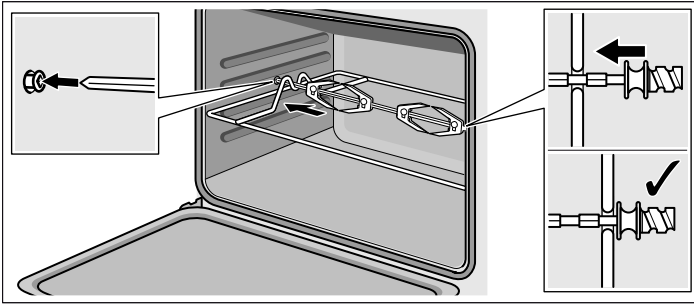
Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

1. Introduire le support de la broche jusqu'à la moitié au niveau d'enfournement 2.
2. Placer la broche sur son support et dévisser la poignée.



3. Introduire la broche jusqu'en butée.

4. Pousser la broche à gauche dans le logement du moteur.



5. Verser de l'eau sur la plaque à pâtisserie et l'enfourner au niveau 1 comme collecteur de graisse.

6. Fermer la porte de l'appareil.

Activer le tournebroche

Régler la manette de commande du four sur la position

#### Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Régler la manette de commande du four sur la position 0.

#### Retirer la broche

##### Risque de brûlure !

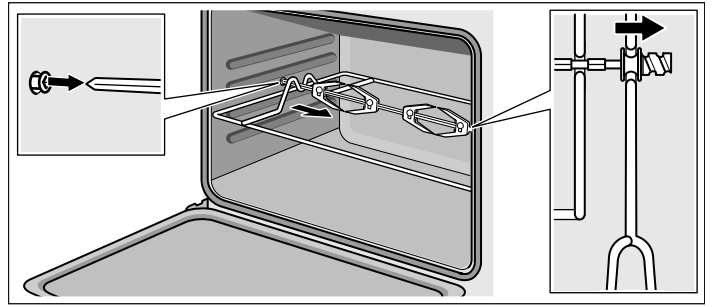
Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

##### Risque de brûlure !

Ne jamais toucher directement la broche chaude ou d'autres accessoires chauds. Saisir un accessoire chaud uniquement avec des maniques ou des gants thermoisolants.

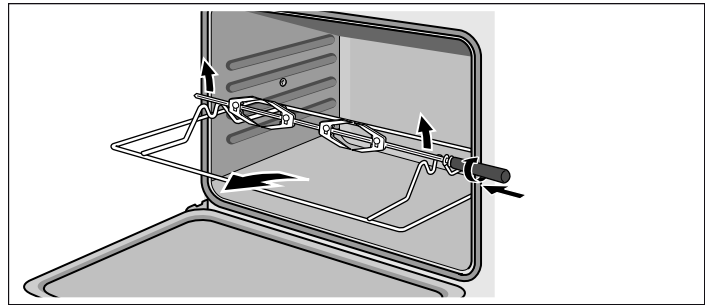
1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.

2. Enlever la broche du logement moteur en la retirant vers la droite au moyen de l'étrier métallique.



3. Retirer le support de la broche jusqu'à la moitié du four.

4. Retenir la broche sur le côté gauche avec une manique et visser la poignée dans la broche.



5. Lever la broche prudemment de son support.

6. Retirer le support de la broche et la plaque à pâtisserie du four.

## Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche vous indique au niveau de quelle fonction de temps vous êtes positionné. Avec la touche ou vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche précède le symbole de temps.

### Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisson. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .

Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche précède .

2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche ou .

Valeur de référence touche = 10 minutes

Valeur de référence touche = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

### Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

### Modifier le temps de la minuterie

Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche ou . La modification sera validée après quelques secondes.

### Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche , remettre le temps de minuterie sur 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

### Interroger les réglages de temps




Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .

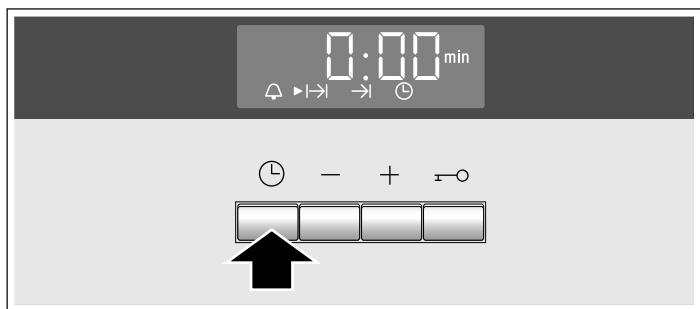
Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

## Durée

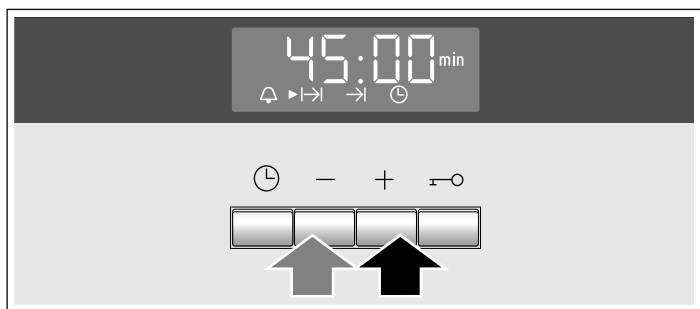
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.


Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. À l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche .  
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .





4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.  
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes  
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes




Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.


### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.


### Modifier la durée







Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .





Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin , ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

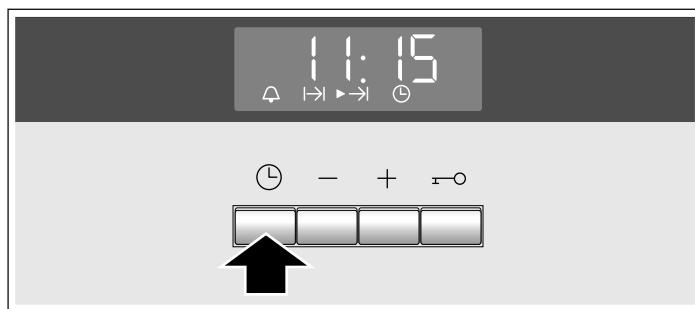
## Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

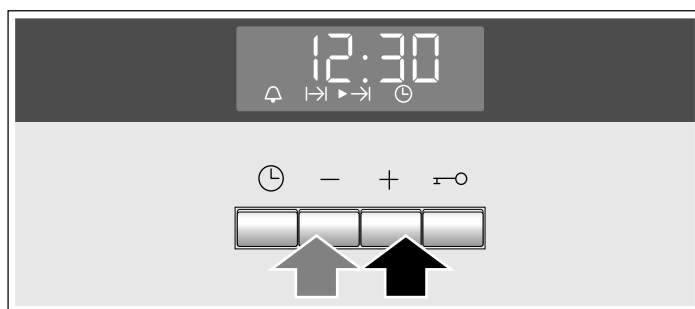
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avariant.








Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .  
La flèche  précède . Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.





6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.




Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et la flèche  précède le symbole . Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche  précède le symbole . Le symbole  s'éteint.


### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

### Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

### Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .

## Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger la minuterie ⏰, la durée |→|, l'heure de la fin →| ou l'heure ⌚, appuyer répétitivement sur la touche ⌚, jusqu'à ce que la flèche ► précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

## Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⌚.

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche ► précède ⌚.

2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche ⌚.

Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède ⌚.

2. Modifier l'heure au moyen de la touche + ou -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

# Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler le minuteur et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Si un mode de cuisson et la température ou une position grill sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

**Remarque :** La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.

## Activer la sécurité-enfants

Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche ←○ pendant env. quatre secondes.

Le symbole ←○ apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche ←○ pendant env. quatre secondes.

Le symbole ←○ s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

# Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
<b>c1</b> Affichage heure	permanent*	uniquement avec la touche ⌚	-
<b>c2</b> Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
<b>c3</b> Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

\* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer sur la touche ⌚ pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.

2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou -.

3. Confirmer au moyen de la touche ⌚.

Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ⌚ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche + ou -.

4. A la fin, appuyer sur la touche ⌚ pendant 4 secondes env.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## ⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

## ⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

### pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

### pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spécifiques pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes

Niveau	Nettoyants
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

## Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Les parois latérales et la paroi arrière sont dotées d'un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

### Décrocher la porte de l'appareil

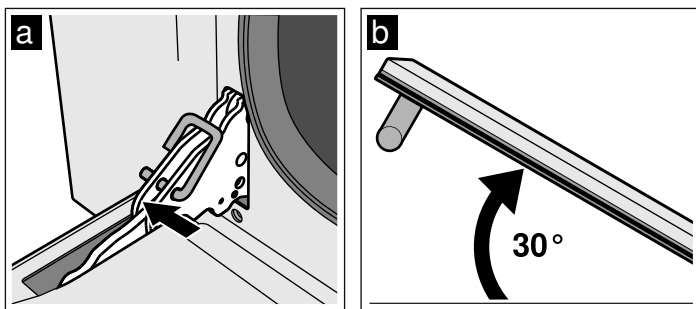
#### ⚠ Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

**Remarque :** Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



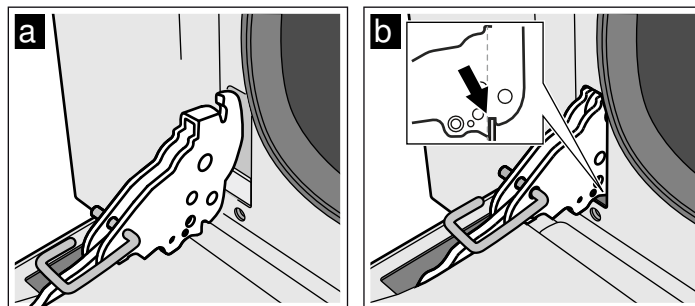
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

**Remarque :** Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

## Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

**Remarque :** L'encoche en bas aux charnières doit s'encranter dans le cadre du four (b).



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

#### ⚠ Risque de blessure !

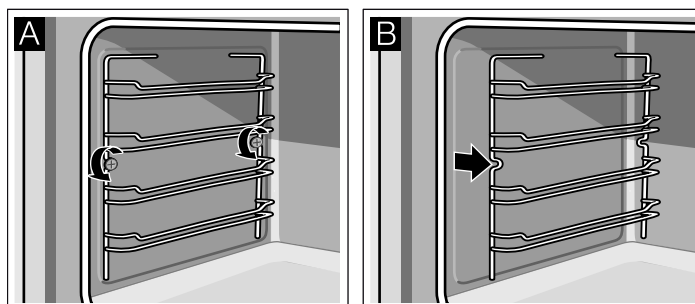
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

## Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

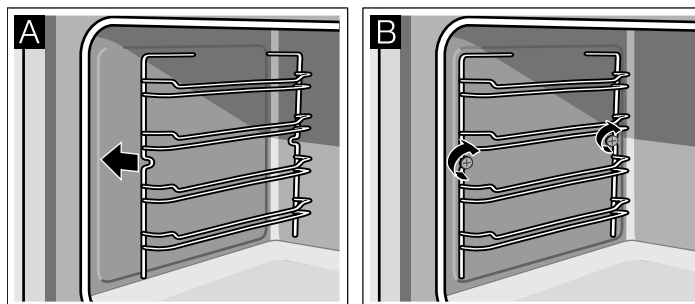
### Retrait des grilles supports

1. Dévisser les vis à gauche et à droite des grilles supports.
2. Enlever les grilles supports.



### Mise en place de la grille support

1. Tenir la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revisser la grille support avec les vis.





# Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

## **⚠ Risque de blessure !**

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

### Tableau des dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
⌚ et des zéros clignotent dans l'affichage.	Panne de courant	Réglez à nouveau l'heure.
Un bip sonore retentit toutes les secondes.	Le capteur de température est défectueux.	Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Un bip sonore retentit deux fois par seconde.	La température du four est trop élevée.	Si le bip sonore continue à retentir après avoir sélectionné un nouveau réglage pour un mode de cuisson, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

## Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ⌚. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
<b>E011</b>	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

## **⚠ Risque de choc électrique !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Changer la lampe du four

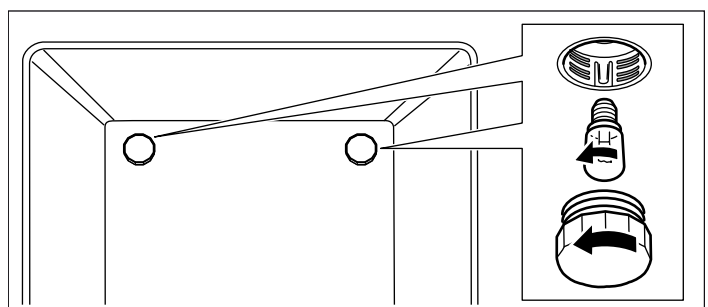
Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

## **⚠ Risque de choc électrique !**

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension.

Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Couper le courant par le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
4. Dévisser le cache en verre de la lampe du four défectueuse située à l'intérieur du compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.

**Tension :** 230 V ;

**Puissance :** 25 W ;

**Culot :** E14 ;

**Résistance à la température :** 300°C


6. Revisser le cache en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le fusible ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et vérifier le fonctionnement.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
<b>Service après-vente</b> 	

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

<b>B</b>	070 222 142
<b>FR</b>	01 40 10 12 00
<b>CH</b>	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

### Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

### Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide

<b>De manière générale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.</li><li>■ Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante, max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>52</b>
Oorzaken van schade.....	54
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>55</b>
Het bedieningspaneel.....	55
De kookplaat.....	56
De oven.....	56
Koelventilator.....	56
Het opbergvak.....	56
Toebehoren.....	57
Extra toebehoren.....	57
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>57</b>
Tijd instellen.....	57
Oven verwarmen.....	57
Branderdeksels en -kelken reinigen.....	58
Toebehoren reinigen.....	58
<b>Zo bedient u de kookplaat</b> .....	<b>58</b>
Gasbrander inschakelen.....	58
<b>Zo bedient u de oven</b> .....	<b>59</b>
Ovenverlichting.....	59
Functiekeuze.....	59
Oven bedienen.....	59
Draaispit bedienen.....	59
<b>Tijdfuncties instellen</b> .....	<b>60</b>
Kookwekker.....	60
Tijdsduur.....	61
Eindtijd.....	61
Tijd.....	62
<b>Kinderslot</b> .....	<b>62</b>
<b>Basisinstellingen wijzigen</b> .....	<b>62</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>63</b>
Schoonmaakmiddelen.....	63
Binnenruimte voorzien van laagje email.....	64
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	64
Inhangroosters inbrengen en verwijderen.....	64
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>65</b>
Foutmeldingen.....	65
Ovenlamp vervangen.....	65
<b>Servicedienst</b> .....	<b>66</b>
<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>66</b>
Energie besparen met de oven.....	66
Energie besparen met de kookplaat.....	66
Milieuvriendelijk afvoeren.....	66
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>66</b>

---

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet:

**www.siemens-home.com** en in de online-shop:

**www.siemens-eshop.com**

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

### **WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!**

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

#### **Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd**

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

#### **Gevaar van verstikking!**

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

#### **Risico van brand!**

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

### **Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

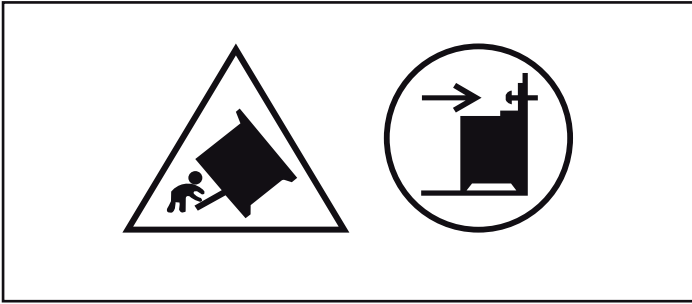
### **Kans op verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht.
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

## Kantelgevaar!



**Waarschuwing:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

### Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

### Oorzaken van schade

#### Kookplaat

##### Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Gebruik geen braadpan wanneer deze door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Tijdens het koken op de gas-kookzones komt extra warmte en vocht vrij. Aangrenzende meubels kunnen op den duur beschadigd raken. Schakel bij een langere kooktijd de afzuigkap in of ventileer de ruimte.
- Houd u bij speciaal bak- en braadgerei aan de aanwijzingen van de fabrikant. Aluminium folie en kunststof vormen smelten vast aan de hete kookzones.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.

#### Oven

##### Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde oventdichting: Is de oventdichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De oventdichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om iets op te zetten: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Niet aan de ovendeur hangen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Zware toebehoren: Zwaar beladen toebehoren niet te ver naar buiten trekken zonder deze te ontlasten. Zware toebehoren kantelen wanneer ze naar buiten worden getrokken. Er ontstaat een druk op de ribben van de binnenruimte, waardoor het email kan worden beschadigd. Ontlast de naar buiten getrokken toebehoren door ze met één hand een beetje op te tillen. Let op! Bij hete toebehoren altijd een pannenslap gebruiken.

#### Opbergvak

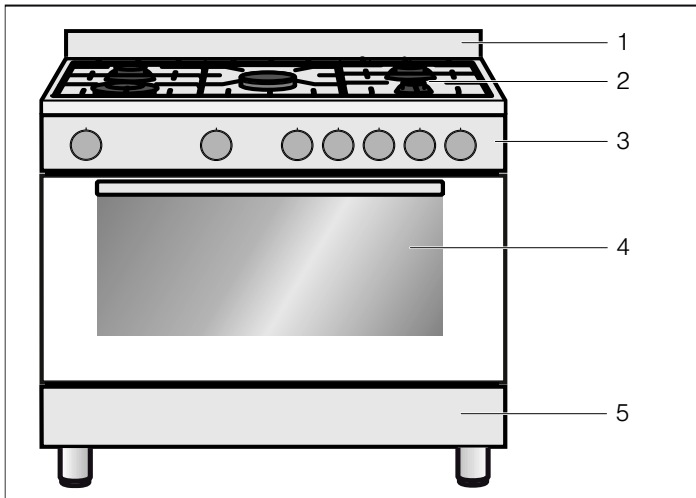
##### Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in het opbergvak. Hierdoor kan het beschadigd raken.

# Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt zowel informatie over het bedieningspaneel en de kookplaat als over de verwarmingsmethoden en toebehoren.

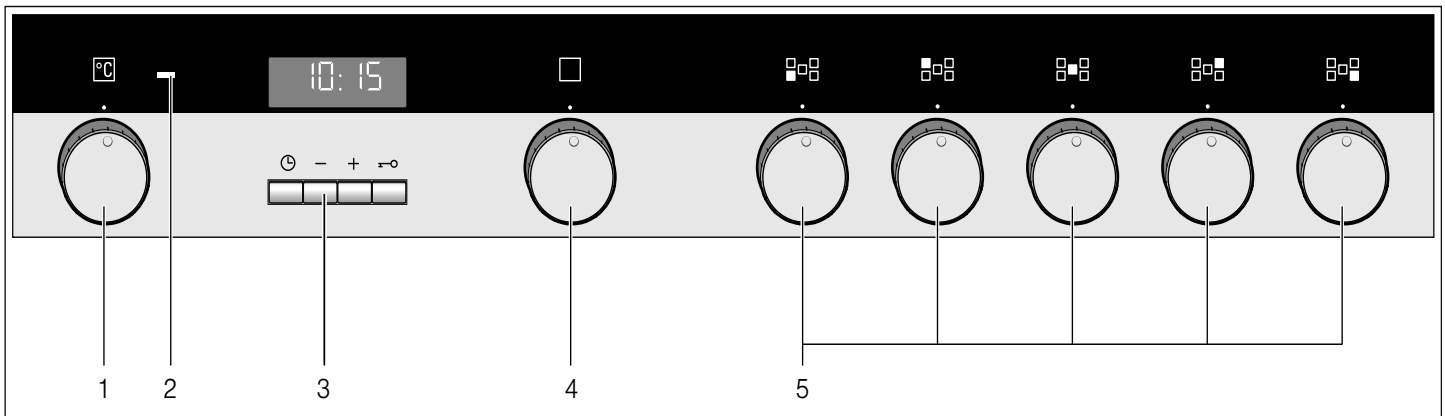
Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



## Verklaring

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Spatbescherming  |
| 2 | Kookplaat        |
| 3 | Bedieningspaneel |
| 4 | Oven             |
| 5 | Opbergvak        |

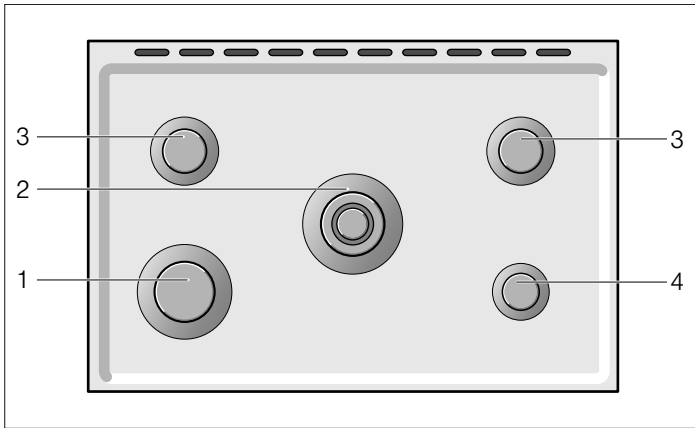
## Het bedieningspaneel



## Verklaring

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Bedieningsknop oven temperatuur |
| 2 | Indicatielampje oven            |
| 3 | Toetsen en indicatie            |
| 4 | Bedieningsknop oven functies    |
| 5 | Bedieningsknoppen kookzones     |

## De kookplaat



### Verklaring

1	Sterke brander (3,0 kW)
2	Wokbrander (3,9 kW)
3	Normale brander (1,8 kW)
4	Spaarbrander (1,0 kW)

### Soorten gasbranders

Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	12 - 14 cm
Normale brander	16 - 22 cm
Sterke brander	18 - 26 cm
Wokbrander	18 - 26 cm

### Bedieningsknoppen kookzones

Met deze bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders van de kookzone instellen.

Aan de hand van de symbolen boven de bedieningsknoppen kunt u zien bij welke gasbrander de bedieningsknop hoort.

Stand	Betekenis
●	Uit
🔥	grote vlam, hoogste stand
🔥	spaarvlam, laagste stand

## De oven

Om de oven te bedienen heeft u twee bedieningsknoppen nodig. De functiekeuzeknop en de temperatuurknop.

### Bedieningsknop oven

#### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functie in.

Symbool	Betekenis
0	Nulstand
☐	Boven- en onderwarmte*
☐	Onderwarmte
🔥	Grill/Draaispies
☐	Grill, groot
🌀	Circulatiegrill
🔥	Boven- en onderwarmte & hete lucht
🔥	Hete lucht
☐	Hetelucht-Eco*

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN 60350-1.

### Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
0	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en 0 bevindt zich een aanslag. Draai hier niet aan voorbij.

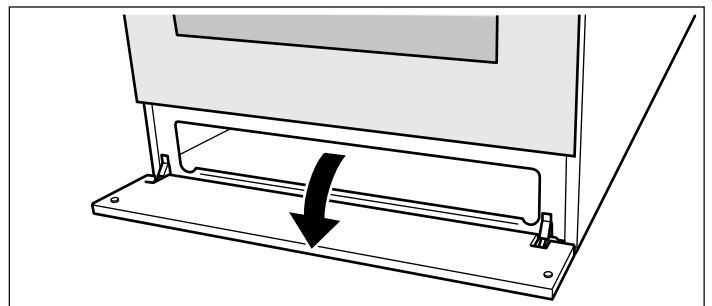
### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. **Attentie!** De ventilatiesleuven niet afdekken, anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

### Het opbergvak

Open het opbergvak door de wandplaat naar beneden te klappen.



In dit vak kunt u de toebehoren van de kookplaat of oven bewaren.

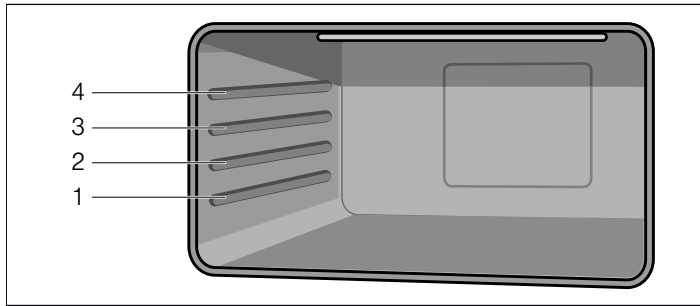
### ⚠️ Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in het opbergvak bewaren.

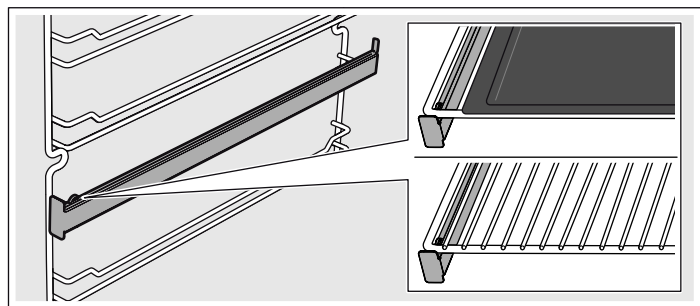


## Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



Met de uitschuifrails kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken. Bij het plaatsen van de houders voor de bakplaat en het braadrooster dient u erop te letten dat deze voor de welving in de uitschuifrails inklikken.



### ⚠ Risico van brand!

Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de bodem van het toestel, waardoor de vloer van het inbouwmeubel aanzienlijk beschadigd kan raken.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.


Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

## Voor het eerste gebruik



Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw toestel. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.



Verwijder de verpakking van het toestel en voer deze volgens voorschrift af.

### Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen op het display het symbool  en drie nullen. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .

2. Met de toets  of  de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Toebehoren	Beschrijving
	<b>Bak- en braadrooster</b> Voor servies, taartvormen, braaden grillstukken en diepvriesgerechten.
	<b>Geëmailleerde bakplaat</b> Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Ook te gebruiken als vorm om vet op te vangen.
	<b>Houders voor bakplaat</b> Hiermee kan de bakplaat in de oven worden geplaatst.
	<b>Espresso-opzetting</b> Opzetting voor een espressokan; om op de spaarbrander te leggen.
	<b>Wokring</b> Opzetting voor een wok, om op de wokbrander te leggen. Bij de wok-opzetting kunnen vormen met een grotere diameter dan 26 cm worden gebruikt (wokpan, braadpannen, kookpannen, gerei met gewelfde bodems etc.).
	<b>Veiligheidsspennen</b> Ter blokkering van de scharnieren.

### Extra toebehoren

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
<b>Drukregelaar</b>	Drukregelaar bij gebruik van vloeibaar gas. Klantenservicenummer: 752313
<b>Kinderslot</b>	Slot voor de ovendeur Klantenservicenummer: 752343

### Oven verwarmen

#### Oven voorreinigen

1. Toebehoren en inhangroosters uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Sommige onderdelen zijn beschermd door folie. U dient deze folie te verwijderen.
4. Apparaat met een zachte, vochtige doek schoonmaken.
5. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.

### De oven opwarmen

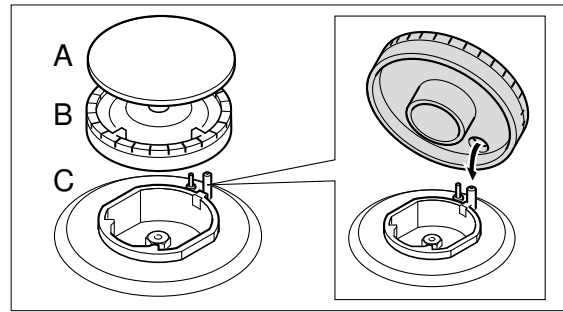
Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Temperatuurknop op de maximale temperatuur draaien.
2. Oven na 45 minuten uitschakelen.

### Oven reinigen

1. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.
2. Inhangroosters monteren.

### Branderdeksels en -kelken reinigen



1. Maak de branderdeksels (A) en -kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Onderdelen goed droogmaken.
3. Plaats de branderkelk (B) op de kookzone (C).
4. Plaats het branderdekseel (A) exact op de branderkelk (B).

### Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

## Zo bedient u de kookplaat

### Aanwijzingen

- Apparaten met een afdekplaat mogen alleen worden ingeschakeld als de afdekplaat open is.
- Plaats de branderdeksels altijd exact op de branderkelk. De sleuven bij de branderkelk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.
- Let erop dat er bij de kookzone geen directe trek ontstaat door airco's, ventilatoren, e.d.

### Gasbrander inschakelen

1. Bedieningsknop voor de gewenste kookzone drukken en op stand draaien.  
De gasbrander wordt ontstoken.
2. Bedieningsknop enkele seconden ingedrukt houden tot de vlam stabiel is.
3. Gewenste stand instellen.

Stand	Betekenis
	spaarvlam, laagste stand
	grote vlam, hoogste stand

Tussen stand en , is de vlam niet stabiel. Altijd een stand tussen en kiezen.

### Als de vlam weer uitgaat,

schakel dan de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en schakel opnieuw in.

### Risico van brand!

Als de vlam uitgaat, stoomt er gas naar buiten. Houd de gasbrander tijdens het gebruik in het oog en zorg ervoor dat er geen trek ontstaat.

### Wanneer de gasbrander niet kan worden aangezet

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbranders aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

### Gasbrander uitschakelen

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone op stand

# Zo bedient u de oven.

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

## Ovenverlichting

### Ovenverlichting inschakelen

Functiekeuzeknop op een functie draaien.

De ovenverlichting schakelt ook in wanneer de oven deur geopend wordt.









### Ovenverlichting uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Oven deur sluiten.

## Functiekeuze

De volgende functies zijn beschikbaar.

Functie	Gebruik
 Boven- en onderwarmte*	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Onderwarmte	Voor de bereiding au bain-marie, zoals crème catalan, of voor het inkoken. Ook de stand voor verbetering achteraf, wanneer de bodem niet helemaal doorbakken is.
 Grill/Draaispies	Grill: voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast. Draaispies: voor braadstukken, rollades en gevogelte
 Grill, groot	Voor meerdere steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees
 Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen. Voor het ontdooien van gerechten: hete lucht met temperatuurknop op de stand 0 instellen.
 Hetelucht-Eco*	Voor vlees, vis en groente. De combinatie van verwarmingselementen boven en beneden is bijzonder geschikt om te koken op één niveau, omdat er weinig energie nodig is. Niet aanbevolen voor desserts die moeten rijzen.

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN 60350-1.

## Oven bedienen

### Oven inschakelen

**Aanwijzing:** Apparaatdeur tijdens het gebruik altijd gesloten houden.

1. Stel de functiekeuzeknop in op de gewenste functie. Er klinkt een signaal.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.  
De oven gaat aan.

Wanneer de oven opwarmt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

### Oven uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop op stand 0 zetten.
2. Temperatuurknop op stand 0 zetten.  
De oven gaat uit.

## Draaispit bedienen

Met het draaispit kunnen zeer goed braadstukken zoals rollades en gevogelte worden klaargemaakt. Het vlees wordt gelijkmatig doorbakken.

De aandrijving voor het draaispit wordt automatisch geactiveerd zodra de grill wordt ingeschakeld.

### Het braadstuk voorbereiden

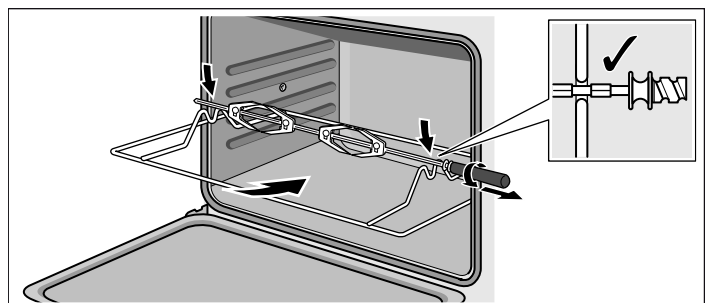
1. Het braadstuk zo mogelijk in het midden van de draaispit steken en aan beide uiteinden bevestigen met de klemmen. Het kan ook nog met keukengaren worden vastgezet.
2. Bij gevogelte de uiteinden van de vleugels onder de rug en de poten aan de romp vastmaken. Zo worden ze niet te donker.
3. Gaatjes prikken in het vel onder de vleugels, dan kan het vet weglopen.

### Draaispit plaatsen

#### **Risico van letsel!**

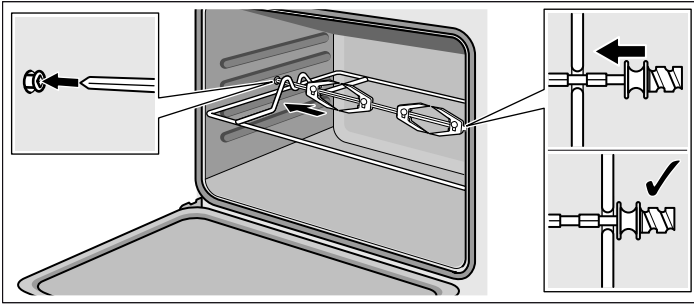
Nooit de hete oppervlakken van de binnenruimte en verwarmingselementen aanraken. Zorg ervoor dat kinderen altijd uit de buurt van het toestel blijven. De apparaatdeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

1. De houder van het draaispit tot halverwege inschuiven op hoogte 2.
2. Draaispit op het frame legen en de greep eraf schroeven.



3. Draaispit-houder tot aan de aanslag inschuiven.

4. Draaispit naar links in de motoropname schuiven.



5. Water in een bakplaat doen en op hoogte 1 inschuiven om het vet op te vangen.

6. Apparaatdeur sluiten.

Draaispit-functie inschakelen

Bedieningsknop voor de oven in de stand draaien.

#### Draaispit-functie uitschakelen

Bedieningsknop voor de oven op stand 0 draaien.

#### Draaispit uitnemen

##### Risico van letsel!

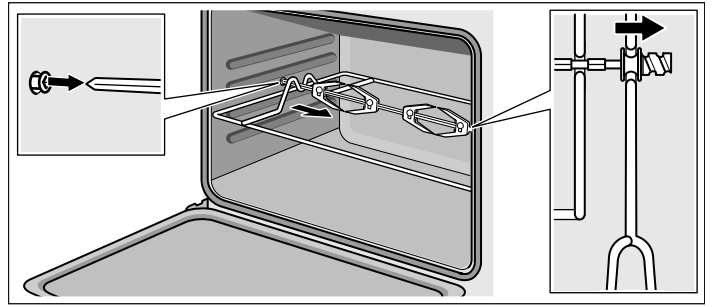
Nooit de hete oppervlakken van de binnenruimte en verwarmingselementen aanraken. Zorg ervoor dat kinderen altijd uit de buurt van het toestel blijven. De apparaatdeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

##### Risico van letsel!

Nooit het hete draaispit of andere toebehoren direct aanraken. Hete toebehoren alleen aanraken met pannenlappen of thermohandschoenen.

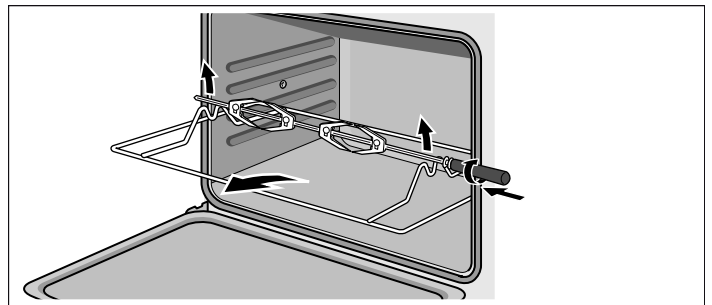
1. Apparaatdeur voorzichtig openen.

2. Draaispit met de metalen beugel naar rechts uit de motoropname trekken.



3. Draaispit-houder tot halverwege uit de oven trekken.

4. Draaispit aan de linkerkant met een pannenlap vastmaken en de greep op het draaispit schroeven.



5. Draaispit voorzichtig uit de draaispit-houder tillen.

6. Draaispit-houder en bakplaat uit de oven nemen.

## Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl geeft aan bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets of wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl staat.

### Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl staat voor .

2. Met de toets of de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

### De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets de wekker uitschakelen.

### Wekkertijd veranderen

Met de toets of de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

### Wekkertijd wissen

Met de toets de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

### Tijdstellingen opvragen




Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl .

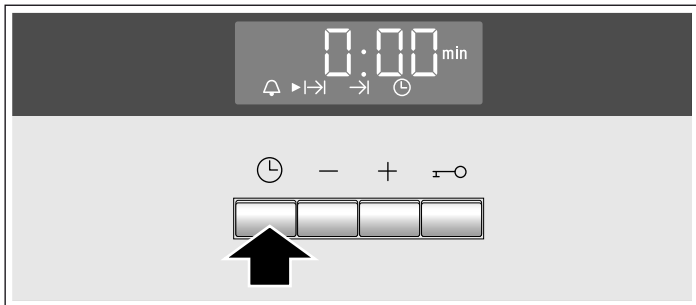
Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd of Tijd op te vragen, de toets zo vaak indrukken tot de pijl voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.





## Tijdsduur

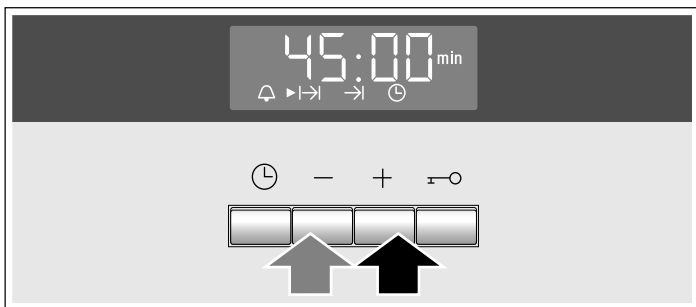
U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.


Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.  
Op het display staat 0:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .







4. Met de toets  of  de tijdsduur instellen.  
Voorgestelde waarde toets  = 30 minuten.  
Voorgestelde waarde toets  = 10 minuten.






Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.



### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Met de toets  of  kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.


### Tijdsduur veranderen







Met de toets  of  de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdsduur wissen

Met de toets  de tijdsduur weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

### Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl .





Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.



## Eindtijd

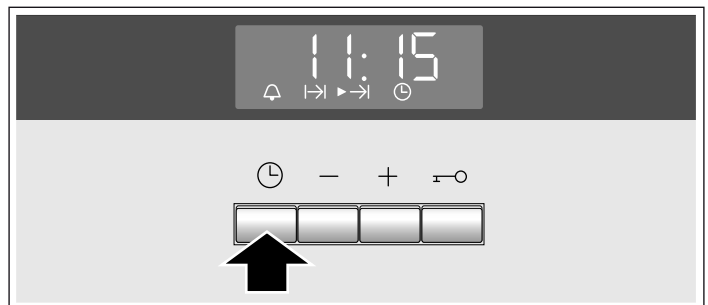
U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

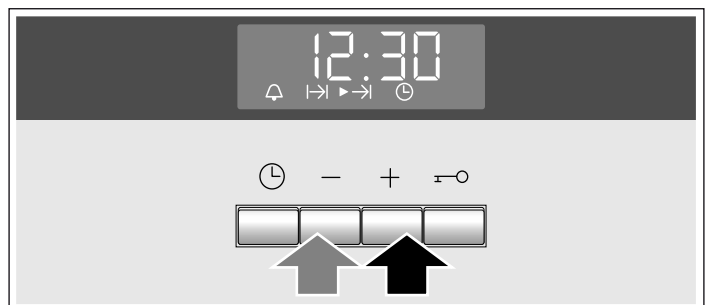
Het voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 uur klaar zijn.








1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
4. Met de toets  of  de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.

De pijl  staat voor . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.







6. Met de toets  of  de eindtijd op een later tijdstip zetten.



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is, en voor het symbool  staat de pijl . De symbolen  en  verdwijnen. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en staat de pijl  voor het symbool . Het symbool  verdwijnt.



### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Met de toets  of  kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

### Eindtijd veranderen






Met de toets  of  de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets . Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

### Eindtijd wissen


Met de toets  de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets .

## Tijdstellingen opvragen


Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl ►.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl ► voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

## Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking knipperen op het display het symbool  en drie nullen. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl ► staat voor .


2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets  vier keer indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor .

2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

# Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.


De oven reageert op geen enkele instelling. U kunt de kookwekker en de tijd ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.


Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, onderbreekt het kinderslot de werking.

**Aanwijzing:** Een event. aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.


## Kinderslot inschakelen


Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.


## Kinderslot uitschakelen

Toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

# Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunt u naar eigen inzicht aanpassen.

Basisinstellingen	Keuze 1	Keuze 2	Keuze 3
<b>c1</b> Tijdweergave	altijd*	alleen met de toets 	-
<b>c2</b> Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
<b>c3</b> Wachtijd totdat een instelling is overgenomen	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.

\* Fabrieksinstelling


Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.


1. De toets  ca. 4 seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de tijdweergave, bijv. c1 1 voor de keuze 1.

2. Met de toets **+** of **-** de basisinstelling wijzigen.

3. Met de toets  bevestigen.

In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets  alle niveaus doorlopen en met de toets **+** of **-** wijzigen.

4. Tot slot de toets  ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt uw basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

# Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

## Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

## ⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

## ⚠ Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen. Gebruik

### voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

### voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspunsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.  Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderkeelken en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuittatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdeksels niet in de vaatwasmachine reinigen.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om de ruiten gemakkelijker schoon te maken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

## Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

De achterkant en de zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

## Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

### Apparaatdeur verwijderen

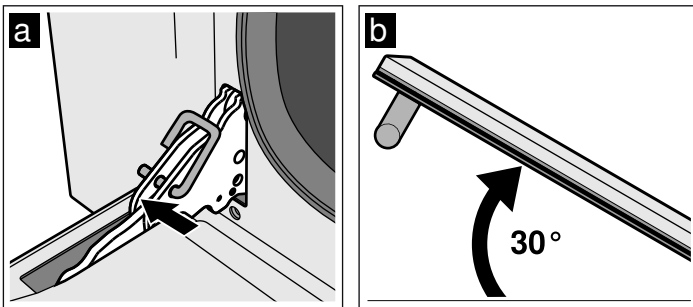
#### ⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de veiligheidspennen tijdens het verwijderen van de ovendeur volledig in de gaten van de scharnieren gestoken zijn.

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.

**Aanwijzing.** De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en tot op ongeveer 30° sluiten. **(b)**.



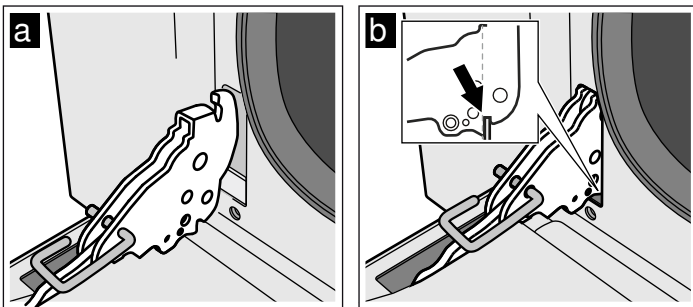
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

**Aanwijzing:** Ovendeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

### Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen **(a)**.

**Aanwijzing.** De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven. **(b)**.



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.

#### ⚠ Risico van letsel!

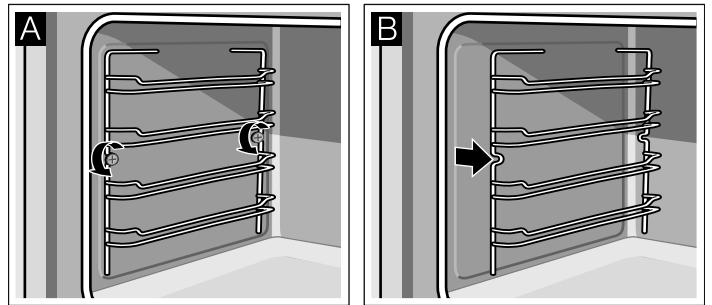
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

## Inhangroosters inbrengen en verwijderen

De inhangroosters kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

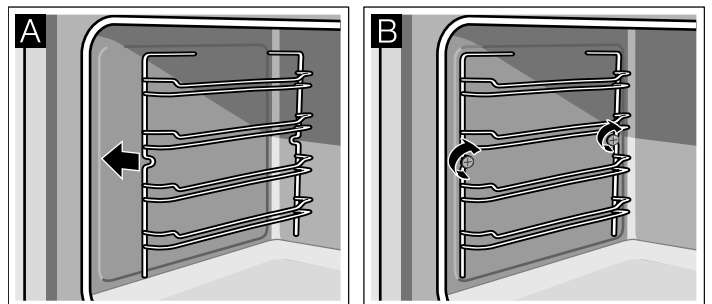
### Inhangrooster verwijderen

1. Schroeven links en rechts van het inhangrooster eruit draaien.
2. Inhangrooster verwijderen.



### Inhangrooster inbrengen

1. Inhangrooster voor de openingen in de zijwand houden.
2. Inhangrooster weer vastzetten met de schroeven.





# Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

## ⚠ Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen. Het apparaat mag alleen door een vakkracht worden gerepareerd. Neem in het geval van een reparatie contact op met de klantenservice.

### Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomstoring	Controleer of de keukenlamp werkt.
Op het display knippert $\ominus$ en nullen.	Stroomstoring	Stel de tijd opnieuw in.
Elke seconde klinkt een pieptoon.	De temperatuursensor is defect.	Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Twee keer per seconde klinkt een pieptoon.	De temperatuur in de oven is te hoog.	Wanneer de pieptoon blijft klinken nadat de verwarmingsmethode opnieuw is ingesteld, het apparaat uitschakelen en de servicedienst hiervan op de hoogte brengen.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp. (Zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen")
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
De oven warmt niet op.	Zekering defect	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuzeknop is niet ingesteld.	Functiekeuzeknop instellen.
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de servicedienst.
De deurruit beslaat bij het verwarmen van de oven.	Normaal verschijnsel vanwege temperatuurverschil	Niet mogelijk; geen invloed op de werking.

## Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met  $E$  verschijnt, drukt u op de toets  $\ominus$ . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
$E011$	Er is een toets te lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is.

## ⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

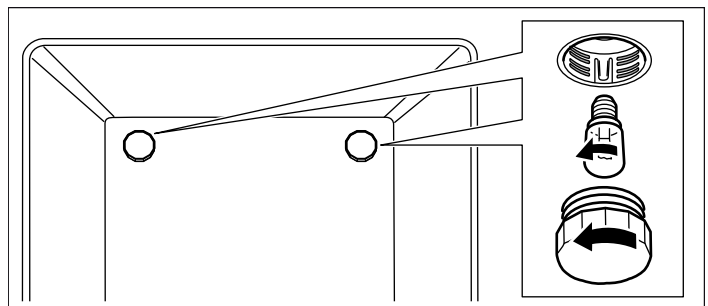
## Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

## ⚠ Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. De zekering uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Glazen kapje van de defecte ovenlamp in de binnenruimte eruit draaien.



5. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
  - Spanning:** 230 V;
  - Vermogen:** 25 W
  - Schroefdraad:** E14;
  - Temperatuurbestendigheid:** 300 °C
6. Glazen kapje van de ovenlamp er weer indraaien.
7. Theedoek er weer uitnemen en de zekering weer inschakelen of de stekker in het stopcontact steken.
8. Ovenverlichting inschakelen en de werking controleren.

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. U vindt het typeplaatje met de nummers aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Service dienst 	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

## Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

### Energie besparen met de kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

## Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

### Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

<b>Algemeen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.</li><li>■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden.</li><li>■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.</li></ul>
<b>Bakken</b>	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hetelucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hetelucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001062820 914776043 950623