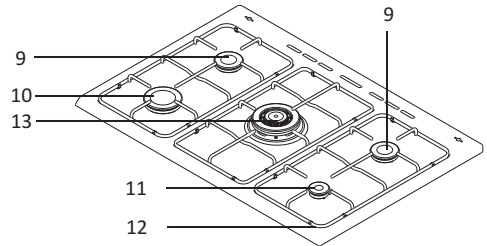
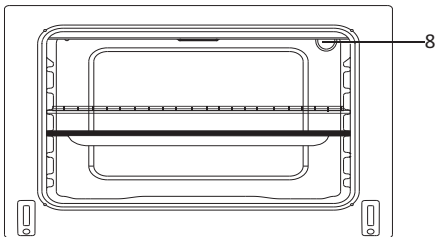


PRODUCT DIMENSIONS		
DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
60	90	85/90



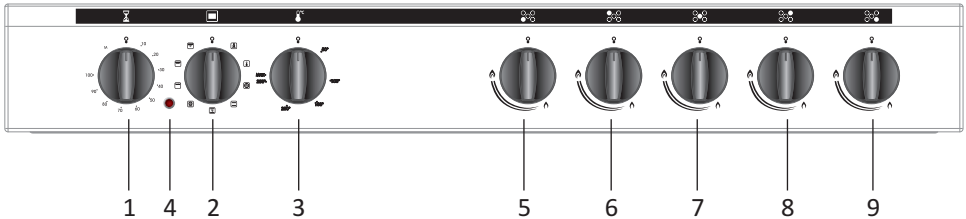
List of Components:

- 1- Splash back
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door

- 8- Oven Lamp
- 9- Semi-Rapid Burner
- 10- Rapid Burner
- 11- Auxiliary Burner
- 12- Pan Support
- 13- Wok Burner

USE OF YOUR PRODUCT

Control Panel



1- Timer

2- Oven Function Control Knob

3- Oven Thermostat Control Knob

4- Oven Operation Indicator

5- Gas Hob Control knob Front Left

6- Gas Hob Control Knob Rear Left

7- Gas Hob Control Knob Middle

8- Gas Hob Control Knob Rear Right

9- Gas Hob Control Knob Front Right

Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical Ignition by Hob Control Knob

Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device:

Hob Burners

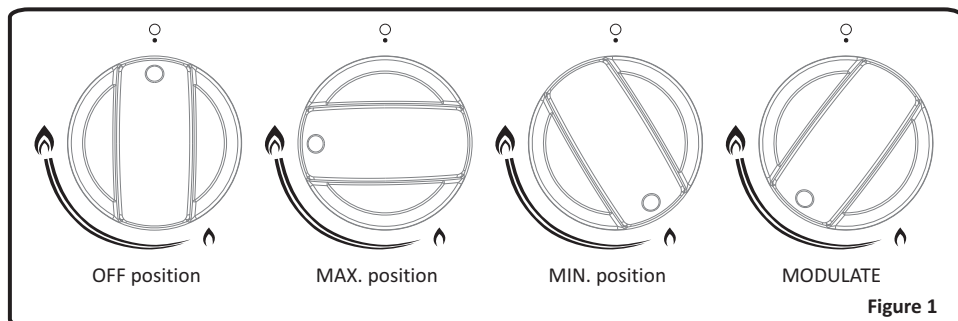
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation

USE OF YOUR PRODUCT

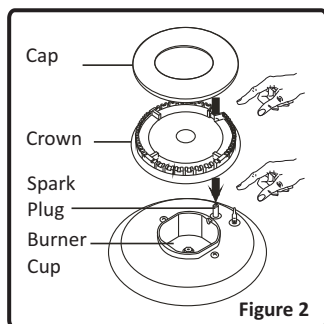
of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

* This is an obligation for countries that follow EU Directives. If your country don't follow EU Directives, your product may not be equipped with flame safety device.

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 2). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

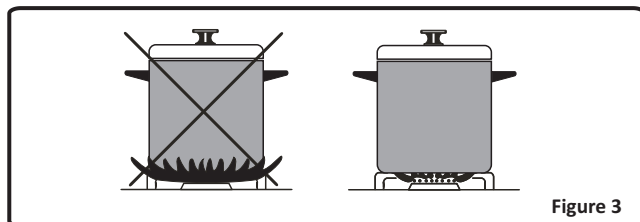
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers table.

Use of oven

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol. The details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Thermostat Control Knob:

After the cooking function has been set, the desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob and the oven will start to operate (timer must be adjusted, if available).

The thermostat signal light will be on or off according to the thermostat operation.

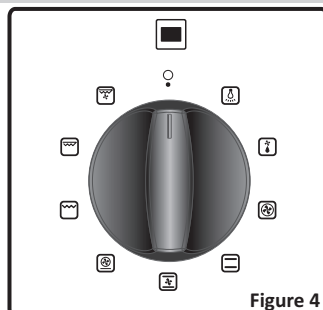


Figure 4

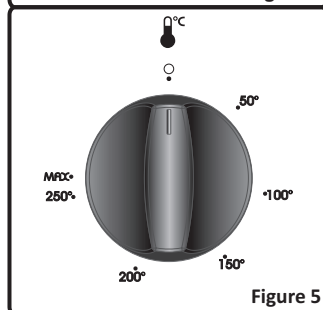


Figure 5

Oven Functions



Oven Lamp

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.



Defrost Function

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.

USE OF YOUR PRODUCT



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

USE OF YOUR PRODUCT



Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



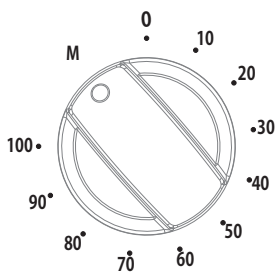
Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

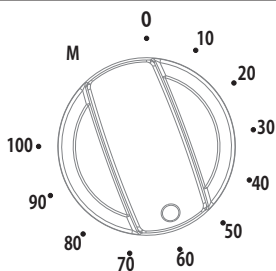
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Use of mechanical timer



Manual Operation:

When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate.



Operating by adjusting the time:

Set the desired cooking time by turning timer button to a certain time range between 0 - 100 minutes. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

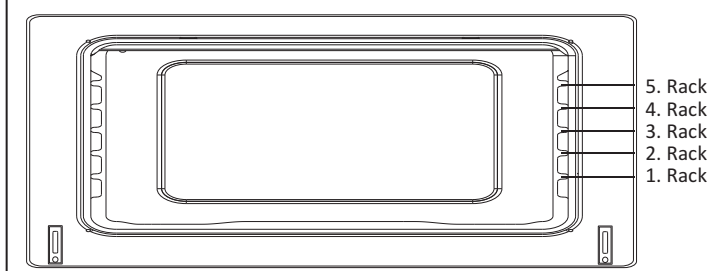
Accessories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

USE OF YOUR PRODUCT

Oven Cavity

Rack positions



Oven Accessories

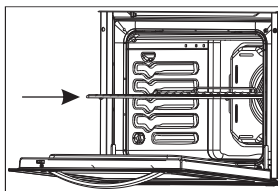
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

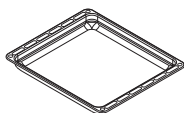


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



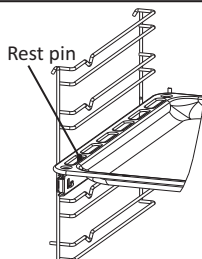
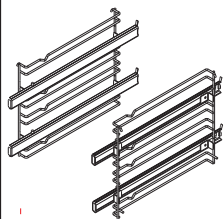
Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.

To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

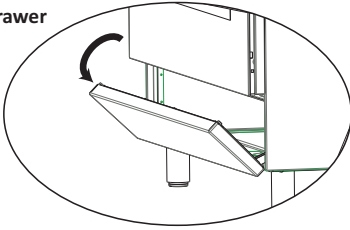
Telescopic rails



To place the tray on telescopic rails correctly;
Insert the tray onto the rest pin as shown in figure.

Drawer

Flap drawer



INJECTOR TABLE

G30 28-30mbar 10.7 kW 778 g/h II2H3+ IE Clase: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h

Brand		NORDMENDE
Model		CSG91IX
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	73(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		116,0
Energy Efficiency Index - fan forced		103,9
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	1,15
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	1,03
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	105
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven

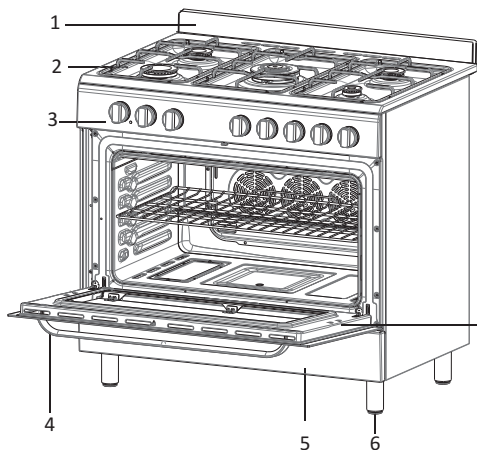
- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Brand		NORDMENDE
Model		CSG91IX
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		5
Heating Technology-1		Gas
Size-1		Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3		Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Heating Technology-5		Gas
Size-5		Wok
Energy Efficiency-5	%	56,0
Energy Efficiency of Hob	%	57,8
This hob complies with EN 30-2-1		

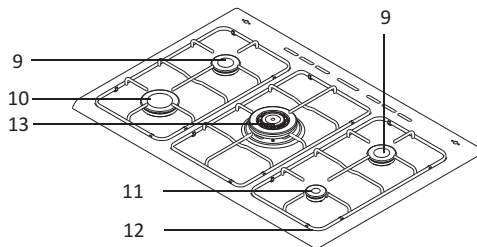
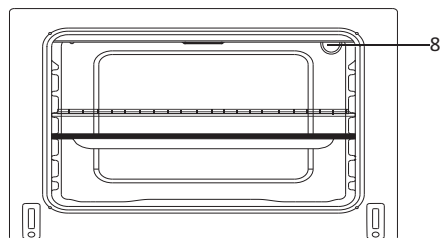
Energy Saving Tips

Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.



PRODUKT ABMESSUNGEN		
TIEFE (cm)	BREITE (cm)	HÖHE (cm)
60	90	85/ 90

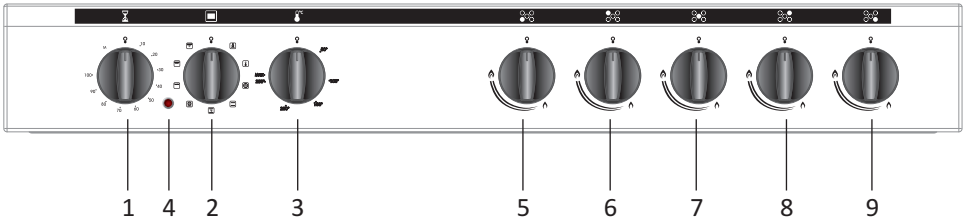


Liste der Bestandteile:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1- Spritzrückseite | 8- Ofenlampe |
| 2- Kochplatte | 9- Halb-Schneller Brenner |
| 3- Bedienfeld | 10- Schneller Brenner |
| 4- Ofentürgriff | 11- Zusätzlicher Brenner |
| 5- Schubladenabdeckung | 12- Pfannenstütze |
| 6- Einstellbare Füße | 13- Wok Brenner |
| 7- Ofentür | |

VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Bedienfeld



1- Zeitschaltuhr

2- Ofenfunktion-Steuerungsknopf

3- Ofenthermostat-Steuerungsknopf

4- Ofenbetriebsanzeige

5- Gasofen Steuerungsknopf _Vorne Links

6- Gasofen Steuerungsknopf _Hinten Links

7- Gasofen Steuerungsknopf _Mitte

8- Gasofen Steuerungsknopf _Hinten Rechts

9- Gasofen Steuerungsknopf _Vorne Rechts

Zündung der Brenner

Um festzustellen, welche Regler, welchen Brenner steuert, überprüfen Sie das Positionssymbol über dem Knopf.

•Manuelle Zündung der Gasbrenner

Wenn Ihr Gerät nicht mit einer Zündhilfe ausgestattet ist oder falls ein Fehler im elektrischen Netz auftritt, befolgen Sie die folgenden Schritte:

Für Herdbrenner: Um einen der Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie seinen Knopf gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Knopf in maximaler Position ist, halten Sie einen Streichholz, einen Anzünder oder andere manuelle Beihilfen an seinen oberen Umfang. Entfernen Sie die Zündquelle, sobald eine stabile Flamme zu sehen ist.

• Elektrische Zündung

Elektrische Zündung über den Kochfeld- Drehknopf

Drücken Sie das Ventil des Brenners, den Sie bedienen möchten und drehen Sie das Ventil entgegen den Uhrzeigersinn (im Uhrzeigersinn für den Grill Brenner), so dass der Knopf in maximaler Position ist, während der Knopf gedrückt wird. Die Zünder erzeugt Funken, so lange wie Sie den Drehknopf gedrückt halten. Der Mikroschalter unter dem Knopf wird automatisch Funken durch die Zündkerze des Brenners erzeugen. Halten Sie den Knopf gedrückt, bis Sie eine stabile Flamme am Brenner sehen.

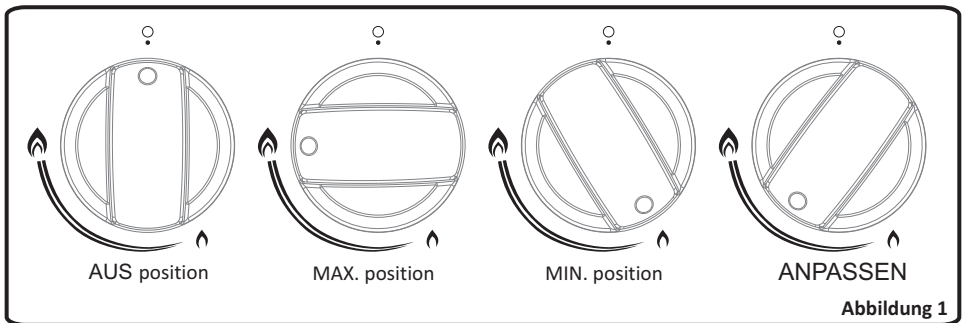
Flammensicherheitseinrichtung:

Kochfeldbrenner

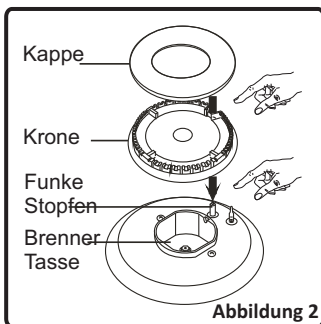
Kochfelder mit Züandsicherung bieten Sicherheit im Falle von versehentlich gelöschter Flamme. Wenn ein solcher Fall auftritt, wird das Gerät die Brenner Gasleitungen blockieren und jede Ansammlung von unverbranntem Gas vermeiden. Warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie einen erloschenen Gasbrenner erneut zünden.

* Dies ist eine Verpflichtung für die Gebiete, die EU-Richtlinien folgen. Wenn Ihr Land nicht EU-Richtlinien folgt, kann es sein, dass Ihr Produkt nicht mit Flammensicherheitseinrichtung ausgestattet ist.

Steuerung der Kochfeldbrenner



Der Knopf hat 3 Positionen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in maximaler Position entzündet haben; können Sie die Größe der Flamme zwischen Maximum und Minimum Positionen einstellen. Betreiben Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf sich zwischen Maximal- und Aus-Positionen befindet.



Nach der Zündung, überprüfen Sie die Flammen visuell. Wenn Sie gelbe Spitzen, angehobene oder instabile Flammen sehen; drehen Sie den Gasstrom ab, und überprüfen Sie die Montage der Brennerdeckel und Kronen (Abbildung 2). Stellen Sie außerdem sicher, dass keine Flüssigkeit in die Brenner-Tassen geflossen ist. Wenn die Brenner Flamme versehentlich erlischt, schalten Sie den Brenner aus, lüften Sie die Küche mit frischer Luft, und versuchen Sie keine erneute Zündung für 90 Sekunden.

Wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet ist, schalten Sie den Regler im Uhrzeigersinn, so dass der Knopf "0" zeigt oder die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Das Kochfeld hat Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Die wirtschaftlichste Art und Weise der Nutzung von Gas ist, die richtige Gasbrennergröße für Ihre Pfannengröße zu wählen und die

VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Flamme auf Minimum Position zu bringen, wenn der Siedepunkt erreicht ist. Es wird empfohlen, immer Ihren Kochtopf abzudecken.

Um die maximale Leistung aus den Hauptbrennern zu erhalten, verwenden Sie Töpfe mit den folgenden Flachböden- Durchmessern. Kleinere Töpfe, als mit den unten angegebenen minimalen Abmessungen, verursachen Energieverlust.

Schnell- / Wokbrenner: 22-26cm

Halb-Schneller Brenner: 14-22cm

Zusätzlicher Brenner: 12-18cm

Stellen Sie sicher, dass die Spitzen der Flammen nicht über den äußeren Umfang der Pfanne herausragen, da dies auch das Kunststoff-Zubehör rund um die Pfanne (Griffe etc.) beschädigen kann.

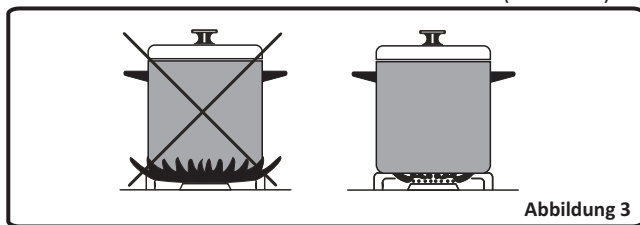


Abbildung 3

Wenn die Brenner über einen längeren Zeitraum nicht in Gebrauch sind, immer das Hauptgassteuerventil ausschalten.

WARNUNG:

- Verwenden Sie nur flache Pfannen und mit einem ausreichend dicken Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne trocken ist, bevor Sie sie auf den Brenner stellen.
- Die Temperatur der zugänglichen Teile kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. So ist es unerlässlich, während und nach dem Kochen Kinder und Tiere von den Brennern fernzuhalten.
- Nach Gebrauch, bleibt der Herd für einen längeren Zeitraum sehr heiß, berühren Sie ihn nicht und stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Legen Sie niemals Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf den Herd, da sie heiß werden und zu schweren Verbrennungen führen können.
- Verwenden Sie keine Garbehälter, die über die Herdplatte hinausragen.

Benutzung des Ofens

Oven Function Control Knob:

Um die gewünschte Kochfunktion zu wählen, stellen Sie den Regler auf das zugehörige Symbol (Abbildung 4). Die Details der Backofen-Funktionen sind in dem nächsten Abschnitt erklärt.

Backofen Thermostat Drehknopf:

Nachdem der Kochfunktion eingestellt wurde, kann die gewünschte Temperatur mit dem Ofen Thermostat Regler eingestellt werden (Abbildung 5) und das Gerät beginnt zu arbeiten (Schaltuhr muss eingestellt werden, falls vorhanden).

Das Thermostat- Signallight wird ein-oder ausgeschaltet werden je nach der Thermostat Betrieb.

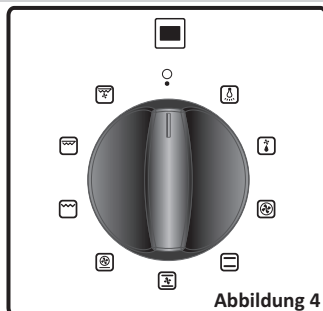


Abbildung 4

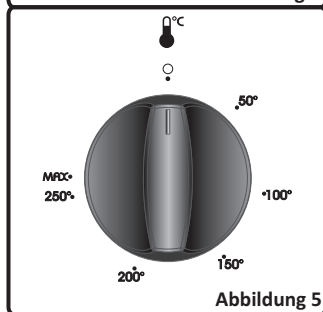


Abbildung 5

Ofenfunktionen



Backofen Lampe

Nur das Backofen Licht wird eingeschaltet und es bleibt bei allen Kochfunktionen an.



Auftau-Funktion

Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Um die Defrost-Funktion zu verwenden, nehmen Sie Ihre Tiefkühlkost und legen Sie sie in den Ofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, dass Sie ein Backblech unter die auftauenden Lebensmittel zu schieben, um das sich durch schmelzendes Eis gesammelte Wasser aufzufangen. Diese Funktion wird Ihr Essen nicht kochen oder backen, sondern nur helfen, es zu enteisen.



Turbo Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, das Ring-Heizelement und die Lüftung gehen in Betrieb.

Die Turbo-Funktion verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofen. Alle Lebensmittel auf allen Schienen werden gleichmäßig gekocht werden. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.



Statische Kochfunktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet und die unteren und oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die statische Garfunktion gibt Wärme ab, wodurch ein gleichmäßiges Garen der unteren und oberen Gerichte gewährleistet ist. Dies ist ideal für die Herstellung von Gebäck, Kuchen, gebackenen Nudeln, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen für 10 Minuten vorzuheizen, und es ist am besten, nur auf einer Schiene zur Zeit in dieser Funktion zu kochen.



Lüftungsfunktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, die oberen und unteren Heizelemente und Lüftung gehen in Betrieb.

Diese Funktion ist sehr gut für das Backen von Gebäck. Gebacken wird mit den unteren und oberen Heizelemente innerhalb des Ofens und durch die Luftzirkulation durch die Lüftung, wird eine leichte Grill-Wirkung auf das Essen ausgeübt. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.



Pizza Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Ring- und die unteren Heizelemente und Lüftung gehen in Betrieb.

Lüftung-und Unterhitze ist ideal zum Backen von Lebensmitteln wie Pizza, gleichmäßig in kurzer Zeit. Während der Lüfter gleichmäßig die Hitze des Ofens verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.



Grill Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, das Grill-Heizelement geht in Betrieb.

Die Funktion wird zum Grillen und Toasten von Lebensmitteln verwendet, verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Bepinseln Sie das Drahtgitter leicht mit Öl, um das Ankleben von Lebensmitteln zu vermeiden und platzieren Sie die Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, Grill und die oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die Funktion wird für ein schnelleres Grillen und zum Abdecken einer größeren Fläche, wie das Grillen von Fleisch verwendet, verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Bepinseln Sie die Drahtgitter leicht mit Öl, um zu verhindern, dass Lebensmittel ankleben und platzieren Sie Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 190°C eingestellt werden.

VERWENDUNG IHRES PRODUKTS



Doppelgrill und Lüftungsfunktion

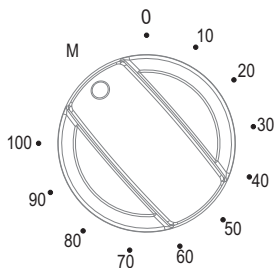
Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Grill und die oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die Funktion wird zum schnelleren Grillen von dickeren Nahrungsmitteln und zur Abdeckung einer größeren Fläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente und als auch Grill werden angestellt und sorgen zusammen mit dem Lüfter für gleichmässiges Backen. Verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Das Drahtgitter leicht mit Öl bepinseln, um das Ankleben von Lebensmitteln zu verhindern und Lebensmittel in der Mitte des Rostes plazieren. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen.

Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

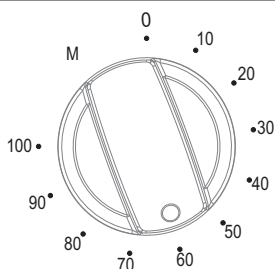
Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 190°C eingestellt werden.

Verwendung der mechanischen Zeitschaltuhr



Manuelle Bedienung:

Wenn Sie die Timer-Taste auf die Position ,die mit M angezeigt ist, stellen, wie auf dem Bild gezeigt, können Sie Ihren Ofen ununterbrochen laufen lassen. Wenn die Timer-Taste in 0-Stellung ist, funktioniert der Ofen nicht.



Bedienung durch Einstellen der Zeit:

Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen der Timer-Taste auf eine bestimmte Zeit zwischen 0-100. Am Ende dieses Zeitraums wird der Ofen abgestellt und der Timer wird ein einmaliges akustisches Warnsignal abgeben.

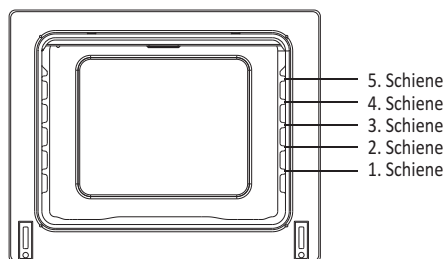
Zubehör

- Das Produkt wird bereits mit Zubehör geliefert. Sie können auch auf dem Markt gekauftes Zubehör verwenden, aber es muss Hitzebeständig und schwer entflammbar sein. Sie können auch Glasschalen, Kuchenformen, spezielle Backbleche verwenden, die für den Einsatz im Ofen geeignet sind. Achten Sie bei der Verwendung auf die Anweisungen des Herstellers dieses Zubehörs.
- Bei Verwendung von Gefäßen von geringer Größe, stellen Sie das Gefäß auf das Drahtgitter, damit es komplett auf den mittleren Teil des Gitters sein wird.
- Wenn das Essen, das gekocht werden soll, das Ofenblech nicht vollständig abdeckt, wenn das Essen aus der Tiefkühltruhe genommen wird oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten verwendet wird, kann die Form des Bleches sich ändern, da beim Kochen oder Braten hohe Hitze entsteht. Das Blech wird nur in seine alte Form zurückkehren, wenn es nach dem Kochen abgekühlt ist. Dies ist eine normale Erscheinung, die während der Wärmeübertragung stattfindet.
Lassen Sie Glasschalen oder Teller sofort nach dem Kochen in Glasschale oder Teller nicht in kalter Umgebung. Nicht auf kalte und nasse Oberflächen setzen. Legen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder Untersetzer, um sicherzustellen, dass sie langsam abkühlen. Andernfalls kann die Glasschale oder Teller zerbrechen.
- Wenn Sie in Ihrem Backofen grillen, empfehlen wir Ihnen, das Gitter, das zusammen mit dem Produkt (Wenn Ihr Produkt dieses Material enthält) geliefert wurde, zu verwenden. Wenn Sie das große Drahtgitter verwenden, setzen ein Blech in eine der unteren Schienen, um das Fett aufzufangen. Geben Sie auch etwas Wasser in das Blech für eine einfache Reinigung.
- Wie in den entsprechenden Klauseln erklärt, niemals versuchen, die gasbetriebenen Grillbrenner ohne den Grill-Schutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Backofen einen Gas betriebenen Brennergrill hat, aber das Grill-Hitzeschild fehlt oder beschädigt ist und nicht verwendet werden kann, fordern Sie ein Ersatzteil von dem nächstgelegenen Kundendienst an.

VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Ofenöffnung

Schienenpositionen



Ofenzubehör

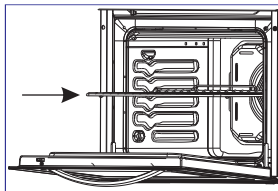
* Das Zubehör des Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Gitterrost

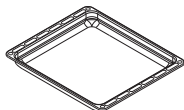


Gitterrost kann zum Grillen oder für unterschiedliches Backgeschirr als Untersetzer verwendet werden

WARNUNG-Passen Sie das Gitter korrekt in jede entsprechende Schiene im Garraum ein und schieben Sie es bis zum Ende durch.

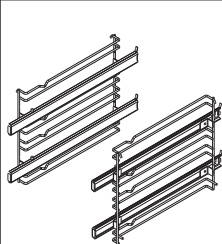


Tiefes Blech

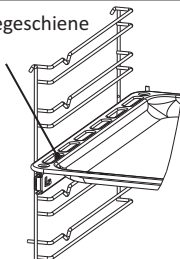


Das tiefe Blech wird verwendet um Aufläufe zu garen. Um das Blech richtig im Ofenraum zu plazieren, schieben Sie es in eine der Schienen und schieben Sie es bis zum Ende durch.

Teleskopschienen



Ablegeschiene

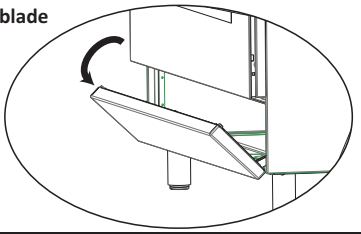


Um das Blech richtig in den Teleskopschienen zu plazieren;

Schieben Sie das Blech auf die Ablegeschiene wie in der Abbildung dargestellt.

Schublade

Laschenschublade



G30 28-30mbar 10.7 kW 778 g/h II2H3+ IE Klasse: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,9	2,9
Verbrauch in 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	120 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	120 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	0,9
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK-BRENNER		
Durchmesser Düse	130	96
Nennleistung	3,6	3,6
Verbrauch in 1h	342,8 l/h	261,7 g/h

52197596