

THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT.



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

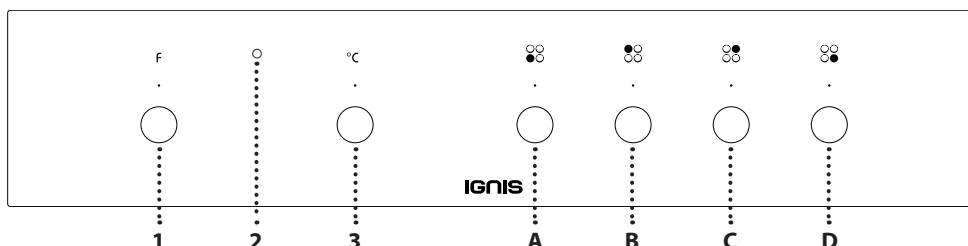
HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from

inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour: The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the position **O** to switch the oven off.

2. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the desired temperature.

CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

- A. for front left hotplate.
- B. for rear left hotplate.
- C. for rear right hotplate.
- D. for front right hotplate.

ACCESSORIES

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



WIRE SHELF Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.



DRIP TRAY* Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



BAKING TRAY* Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.





Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

* Available only on certain models.

FUNCTIONS & DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

- O** OFF
For switching off the oven.
-  LIGHT
For switching on the light in the compartment.
-  GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
-  CONVENTIONAL
Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
-  BOTTOM
For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savoury) or to thicken sauces and gravies.

2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to **O** and **0**.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

HOW TO USE THE HOB

The oven control panel features 4 adjustable knobs (from 0 to 6) that control hob operation. Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting (see the instructions supplied with the hob).

Please note: When using the hotplates for the first time, set the knobs to 6 and allow them to operate for approx. 3 minutes in order to eliminate odours, placing a pot with an appropriate diameter and half full of water on each. Do not leave the hot plates turned on when they are empty. Use pots and pans specifically designed for electric hobs, particularly those with multiple layer flat-bottoms. Use pans whose bottom diameter is equal to that of the hotplates, or slightly larger.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	SHELF (FROM BOTTOM)	TEMP. (°C)	TIME (MIN)	ACCESSORIES AND NOTES
Leavened cakes		Yes	2	160 - 180	35 - 55	Cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	170 - 190	30 - 85	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170 - 180	15 - 40	Drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30 - 40	Drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	120 - 130	Drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190 - 250	15 - 50	Drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10 - 15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	175 - 200	40 - 50	Cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	180 - 200	20 - 30	Drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190 - 200	40 - 65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1Kg		Yes	2	190 - 200	90 - 110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	190 - 200	65 - 85	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1 / 2	190 - 200	140 - 180	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180 - 200	40 - 60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	200 - 225	40 - 60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2 - 5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	30 - 40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
					20 - 30	Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30 - 50	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Vegetable gratin		Yes	3	200	10 - 20	Oven tray on wire shelf

RECOMMENDED USE AND TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Desserts

- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance. Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

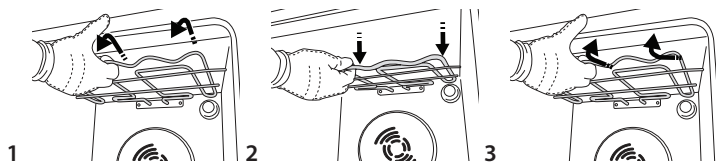
After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

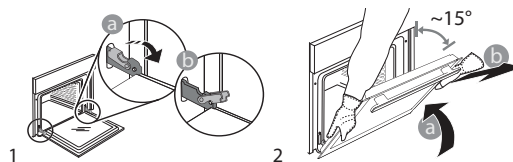
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (Only in some models)

The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven. Remove the side accessory lateral shelves. Pull the heating element out a little (1) and lower it (2). To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support (3).

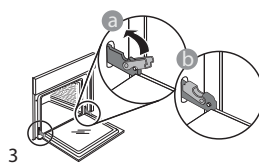


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lift the catches, pushing them forwards until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating (2). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position (3): Make sure that you lower them down completely. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website docs.ignis.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR DIESES PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN.



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

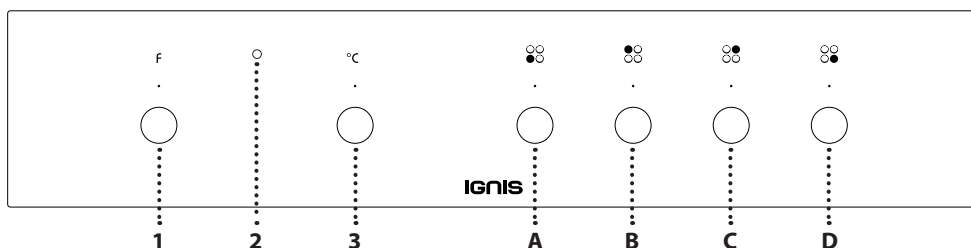
AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist völlig normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem

Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen etwa eine Stunde lang auf 250°C aufheizen: Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Zum Einschalten des Ofens auf **0** drehen.

2. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während des Heizvorgangs an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

3. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie zum Wählen der gewünschten Temperatur.

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- A. Kochfeld vorne rechts.

ZUBEHÖR

Die Anzahl und Art der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehöerteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.



ROST Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.



FETTPFANNE* Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.



BACKBLECH* Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehöerteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich.


FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH


1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.


 LIGHT
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

 GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

 OBER- & UNTERHITZE
Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

 UNTEN
Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion kann auch zum Schmoren, zum Fertigmachen von sehr flüssigen Speisen (süß oder sauer) oder zum Verdicken von Saucen und Bratensaft verwendet werden.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen. Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf **0** und  drehen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat. Am Ende dieses Vorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen. Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 (von 0-6 einstellbare) Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds). Bitte beachten: Vor der erstmaligen Benutzung der Kochplatten drehen Sie die Bedienknöpfe auf 6, stellen halb mit Wasser gefüllte Töpfe auf die Platten und lassen sie etwa 3 Minuten eingeschaltet, um sie ausdünsten zu lassen. Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe. Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem „Sandwichboden“, das für Elektrokochfelder geeignet ist. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	EINSCHUBEBENE (VON UNTEN)	TEMP. (°C)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR UND HINWEISE
Hefekuchen		Ja	2	160 - 180	35 - 55	Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	170 - 190	30 - 85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	3	170 - 180	15 - 40	Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180	30 - 40	Fettpfanne / Backblech
Meringen		Ja	3	90	120 - 130	Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190 - 250	15 - 50	Fettpfanne / Backblech
Tiefgekühlt Pizza		Ja	2	250	10 - 15	Einschubebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2	175 - 200	40 - 50	Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180 - 200	20 - 30	Fettpfanne / Backblech
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	190 - 200	40 - 65	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190 - 200	90 - 110	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	2	190 - 200	65 - 85	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Puter / Gans 3 kg		Ja	1 / 2	190 - 200	140 - 180	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Fettpfanne oder Ofenform auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	200 - 225	40 - 60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2 - 5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	30 - 40	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
					20 - 30	Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	4	200	30 - 50	Einschubebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Einschubebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Gemüsegratin		Ja	3	200	10 - 20	Form auf Rost

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht Ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Desserts

- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

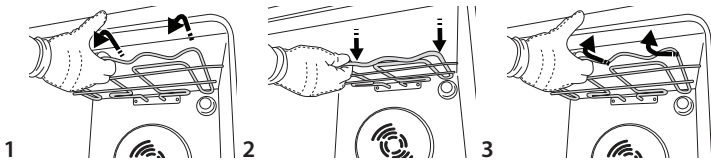
Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

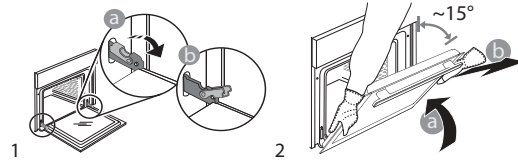
OBERES HEIZELEMENT SENKEN (NUR bei einigen Modellen)

Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden. Die Seitengitter entfernen. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (1) und senken Sie es anschließend ab (2). Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt (3).



AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

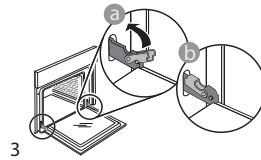
Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken anheben und nach vorn drücken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz (2) löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ursprungsposition (3) senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W / 230 V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

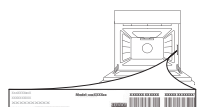
LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.ignis.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



IGNIS



400011708538/B