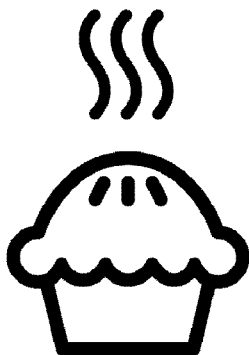




**Духовка**  
Посібник користувача  
**Oven**  
Gebruikershandleiding



FSM62320DWS

**UK / NL**

285.3056.65/R.AC/2.04.2022/6-4  
7785886201



# Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

## Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

**4**

Загальні правила техніки безпеки .....	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв .....	5
Електрична безпека.....	7
Безпека виробу .....	8
Призначення .....	11
Захист дітей .....	11
Утилізація старого приладу .....	12
Утилізація пакувальних матеріалів .....	12
Утилізація старого приладу .....	12

## **2 Загальна Інформація**

**14**

Огляд .....	14
Вміст упаковки .....	15
Технічні характеристики .....	17
Таблиця інжекторів .....	18

## **3 Установка**

**19**

До початку установки.....	19
Установка та підключення .....	21
Перехід на інший тип газу.....	26

## **4 Підготовка**

**29**

Поради щодо збереження електроенергії .....	29
Початок використання .....	29
Налаштування часу .....	29
Початкове очищення виробу .....	30
Перше розігрівання.....	30

## **5 Правила експлуатації варильної панелі**

**32**

Загальна інформація щодо приготування .....	32
Використання варильних панелей .....	32

## **6 Використання духовки**

**34**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	34
Використання електричної духової шафи .....	35
Робочі режими .....	35
Користування годинником духової шафи .....	37
Таблиця часу приготування .....	41
Використання гриля .....	44
Таблиця часу приготування на грилі... 45	

## **7 Догляд і технічне обслуговування**

**46**

Загальна інформація .....	46
Очищення варильної панелі .....	46
Очищення панелі управління.....	47
Очищення духовки .....	47
Очищення дверцят духовки .....	48
Виймання внутрішнього скла дверцят	49
Заміна лампи освітлення духової шафи .....	50

## **8 Пошук та усунення несправностей**

**52**

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей. і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники

авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для

видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 19*

- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згорання у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його

- затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
  - Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
  - Для газових пристроїв необхідне хороше згорання газу. У випадку неповного згорання може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.
  - Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.
- Заходи у разі появи запаху газу
- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
  - Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
  - Відчиніть двері та вікна.
  - Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
  - Попередьте сусідів.
  - Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.
  - Не заходьте до помешкання, доки вам не

повідомлять, що це безпечно.

#### Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!

- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається.

- Стежте за тим, щоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
  - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
  - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
  - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

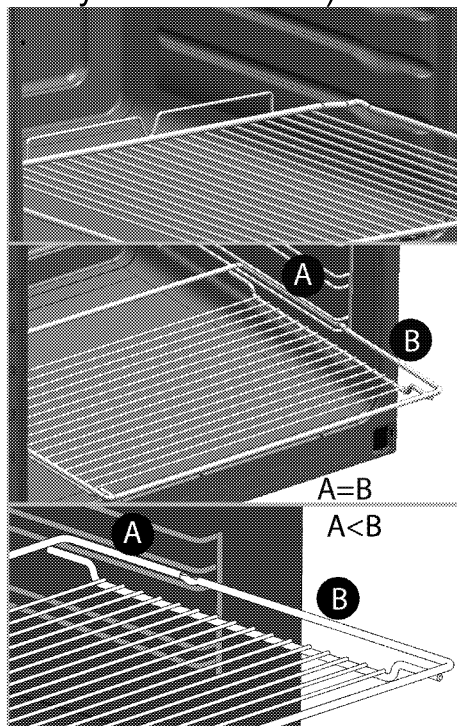
## Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.



- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)  
Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних

Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи

- користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
  - **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнута, щоб уникнути поразки електричною струмою.
  - Не закривайте верхню кришку, поки електроконфорки чи конфорки не охолонуть. Перш ніж відкрити верхню кришку, витріть її насухо, щоб вода не потрапила на задні та внутрішні частини духової шафи.
  - Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
  - Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
  - **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі.
- Категорично ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом

приготування їжі необхідно наглядати постійно.

- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витіку газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях,

недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

### **Утилізація старого приладу**

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після

закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

### **Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)**

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### **Утилізація пакувальних матеріалів**

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

### **Утилізація старого приладу**

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону

з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками.

Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.

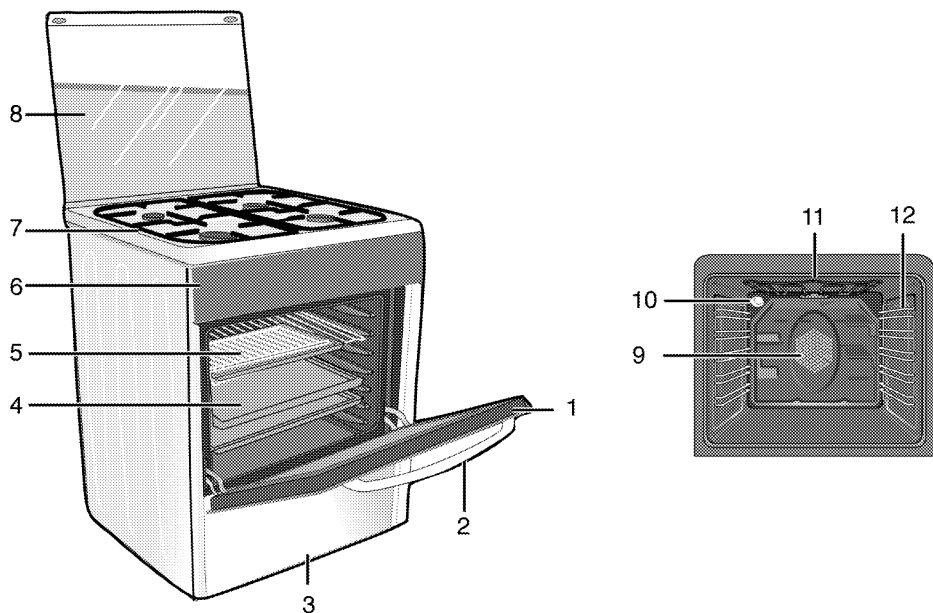
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

**i** Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

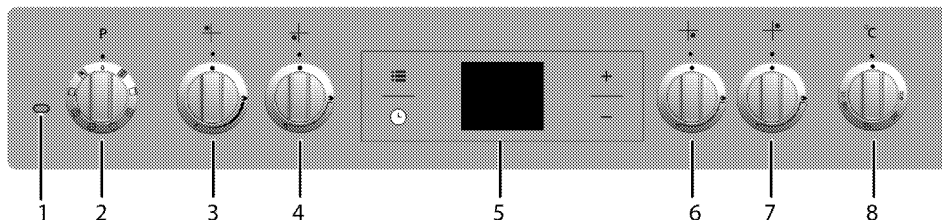
**i** Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1 Передні дверцята      | 8 Верхня кришка                           |
| 2 Ручка                 | 9 Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 3 Нижня висувна шухляда | 10 Лампочка                               |
| 4 Деко                  | 11 Нагрівальний елемент гриля             |
| 5 Полиця-решітка        | 12 Положення полиць                       |
| 6 Панель управління     |   |
| 7 Панель пальника       |   |



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 Лампочка термостата                           | 5 Цифровий таймер                    |
| 2 Ручка вибору функції                          | 6 Додатковий пальник Передній правий |
| 3 Нормальний пальник Задній лівий               | 7 Нормальний пальник Задній правий   |
| 4 Пальник додаткового нагрівання Передній лівий | 8 Ручка термостата                   |

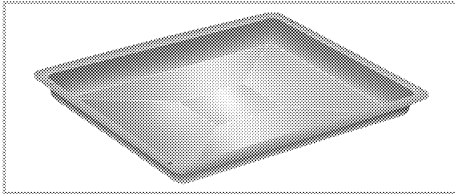
## Вміст упаковки

**i** Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

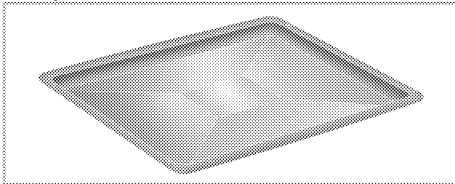
### 2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



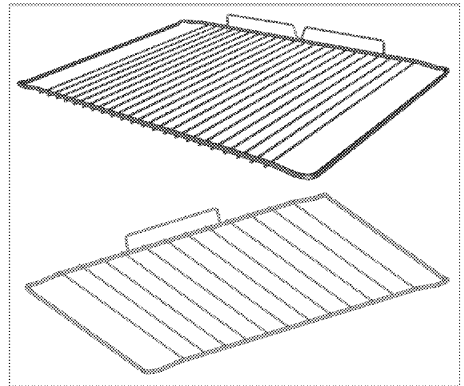
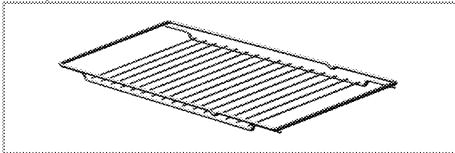
### 3. Деко для солодкої випічки

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



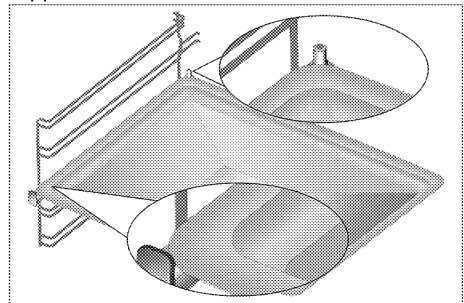
### 4. Решітчастий гриль

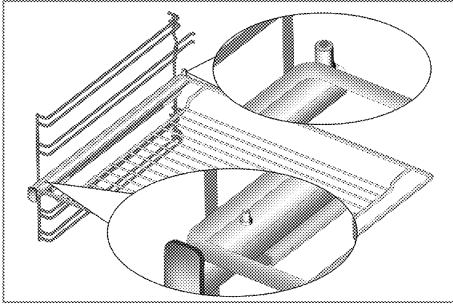
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



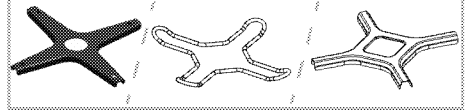
### 5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю. Використовуючи дека й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.





## 6. Адаптер для кавника



Для кавників.



## Технічні характеристики

<b>ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.4 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Категорія газового приладу	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H / Cat II 2E+3+
Тип/тиск газу	G20 20 мбар, G25 25мбар
Загальне споживання газу	7.9 кВт
Перехід на тип/тиск газу <sup>S</sup> – додатково	G30 28-30мбар G31 37мбар
<b>Варильна поверхня</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Нормальний пальник</b>
Живлення	2 кВт
Передній лівий	<b>Пальник додаткового нагрівання</b>
Живлення	2.9 кВт
Передній правий	<b>Додатковий пальник</b>
Живлення	1кВт
Задній правий	<b>Нормальний пальник</b>
Живлення	2 кВт
<b>ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ</b>	
Головна духова шафа	<b>Багатофункціональна духова шафа</b>
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

<sup>#</sup> Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

**i** З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

**i** Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

**i** Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

## Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	2 кВт Задній лівий	2.9 кВт Передній лівий	1кВт Передній правий	2 кВт Задній правий
Тип/тиск газу				
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
G 25/25 мбар	103	115	72	103
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72

Ви можете придбати форсунки, які не ввійшли в комплектацію вашої

моделі в авторизованому сервісному центрі.

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

**i** Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.

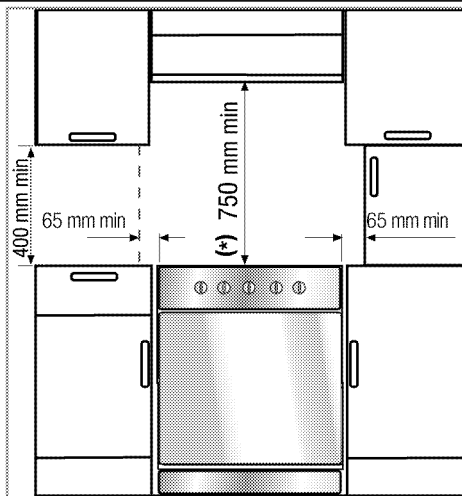
**!** Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

**!** Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою. Якщо в інструкції з

виряжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.

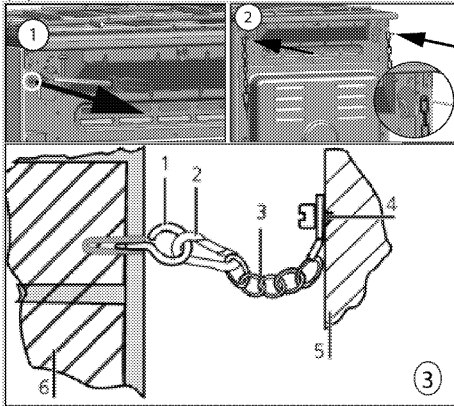
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).

### Запобіжний ланцюжок

**Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплексу постачання.

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

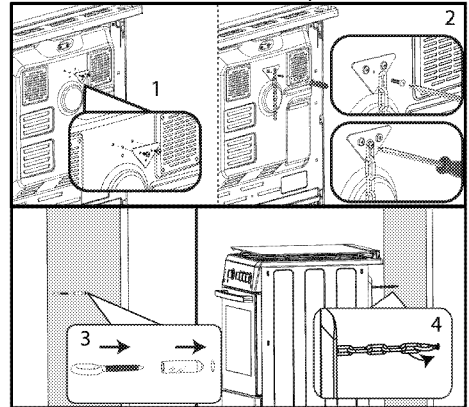


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

**Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);**

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть

його запобіжним ланцюгом, який входить до комплексу постачання. Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



- i** Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

**Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю**

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який

визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

**Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю**

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і

захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій.

Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м<sup>3</sup>.

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

**Установка та підключення**

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.

**i** Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.

**i** Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

**!** Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**!** Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

**i** Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

**i** Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

- ⚠ Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

### Підключення газу

- ⚠ Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

- ⚠ Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).

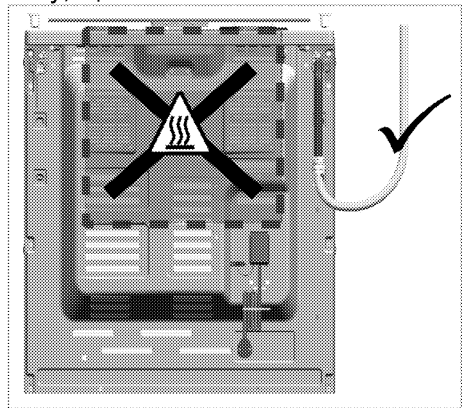
- ⓘ На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

- Підключення природного газопостачання необхідно виконувати відповідно до технічних умов перед встановленням пристрою.
- Підключення пристрою до газопостачання мають здійснювати виключно кваліфіковані робітники авторизованих сервісних служб.

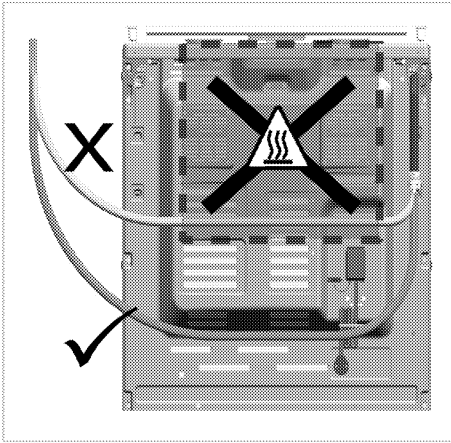
- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий сліпою заглушкою. Під час підключення пристрою сліпу заглушку знімають, і таким чином пристрій буде підключено за допомогою плаского роз'єму (рукава).
- Упевніться, що газовий вентиль досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

### Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природнього газу;

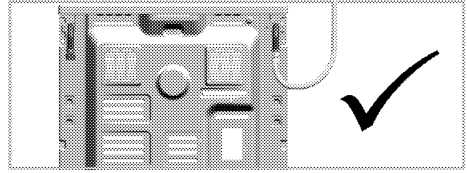
- Перед тим, як під'єднати газовий шланг, упевніться, що вихід для газового шлангу на задній частині пристрою знаходиться з того ж боку, що й газовий вентиль.



- Якщо шланг для подачі газу та клапан природного газу не розташовані з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.

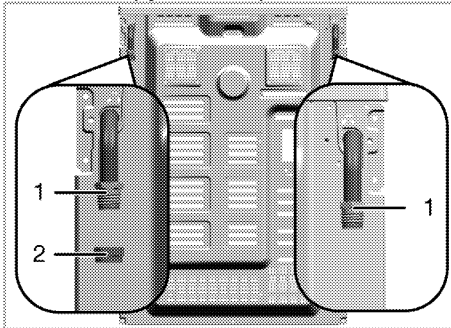


стороні, виконайте підключення до газорозподільної мережі, як показано на рисунку нижче.



### Якщо ваш виріб оснащений двома газовипускними патрубками

- Один із двох патрубків герметично закритий глухою заглушкою. Кінець іншого патрубка відкритий.

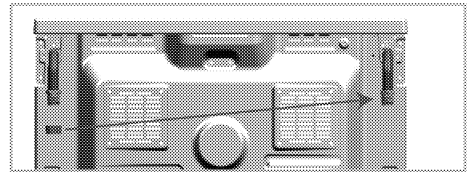


- 1 Вихід для газового шлангу
- 2 Сліпа заглушка

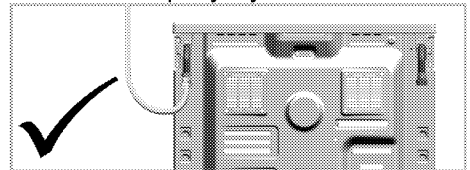
(Патрубок, до якого прикріплена глуха заглушка, може відрізнятись залежно від моделі виробу.)

- Перед підключенням до газорозподільної мережі переконайтеся, що клапан природного газу та випускний отвір газового шланга виробу, що підключається до газорозподільної мережі, знаходяться на тій самій стороні.
- Якщо клапан природного газу та відкритий випускний отвір газового шланга знаходяться на тій самій

- Якщо клапан природного газу та випускний отвір газового шланга, герметично закритий глухою заглушкою, виходять на ту саму сторону, вийміть глуху заглушку з випускного отвору газового шланга за допомогою двох ключів. Закрийте випускний отвір газового шланга цією глухою заглушкою в місці, де не буде виконуватися підключення до газорозподільної мережі за допомогою нової (не використаної) ущільнювальної прокладки.



- Виконайте підключення до газорозподільної мережі на випускному отворі газового шланга біля клапана природного газу, як показано на рисунку нижче.



### Ризик загоряння:

Якщо ви не встановите з'єднання відповідно до наведених нижче інструкцій, виникне ризик витоку газу та пожежі. **Наша компанія не несе будь-яких відповідальностей за**



## пошкодження та збитки, які стали наслідком таких дій.

- Підключення до системи газопостачання має виконувати тільки представник спеціальної авторизованої служби.
- Приєднання газу до приладу обов'язково повинно бути зроблено через шланг для подачі газу біля клапана природного газу.
- Випускний отвір газового шланга, який не буде використовуватися, слід герметично закрити глухою заглушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.



Після зміни напрямку підключення глухої заглушки необхідно, щоб представники авторизованого сервісного центру здійснили контроль витіку газу.



Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють. (наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.



Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

## Контроль витіку в місцях з'єднання

- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастять нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.
- У разі наявності витіку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів**, упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою. Підготуйте мильну піну та намастять нею місце входу сліпої заглушки, щоб перевірити на витік газу. У разі наявності витіку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на витік газу, які можна придбати в торгівельних мережах.



Для контролю витіку газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**  
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.  
Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

## Остання перевірка

- 1.Перевірте роботу електричних функцій.
- 2.Відкрийте вентиль подачі газу.
- 3.Перевірте надійність усіх з'єднань.
- 4.Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

**i** Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

## Перехід на інший тип газу

**!** Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу.  
Існує ризик вибуху!

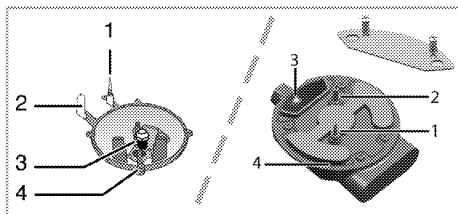
Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

### Заміна інжекторів для конфорок

- 1.Зніміть кришку та корпус конфорки.
- 2.Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
- 3.Встановіть нові інжектори.
- 4.Перевірте надійність всіх з'єднань.

**i** Розташування нових інжекторів указано на упаковці чи в таблиці *Таблиця інжекторів, стор. 18*.

**i** ((Залежить від моделі пристрою.))  
У деяких моделях конфорок інжектор закритий металеву кришкою. Щоб замінити інжектор, металеву кришку потрібно зняти.



- 1 Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- 2 Запальна свічка
- 3 Інжектор
- 4 Конфорка

**i** Не намагайтеся витягти вентилі газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

## Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

- 1.Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
- 2.Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
- 3.До гвинта регулювання подачі газу застосуйте викрутку відповідного розміру.

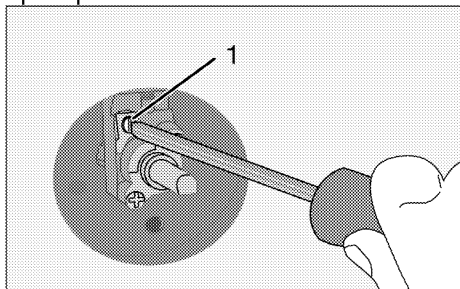
Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

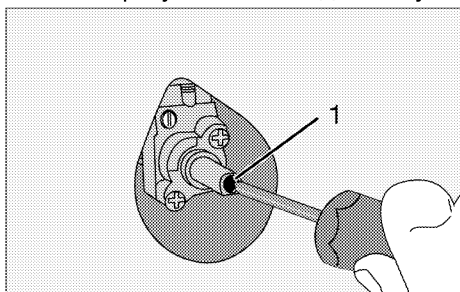
- 4.Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.

5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу



1 Гвинт регулювання подачі газу

**i** Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

### Перевірка інжектора на виток

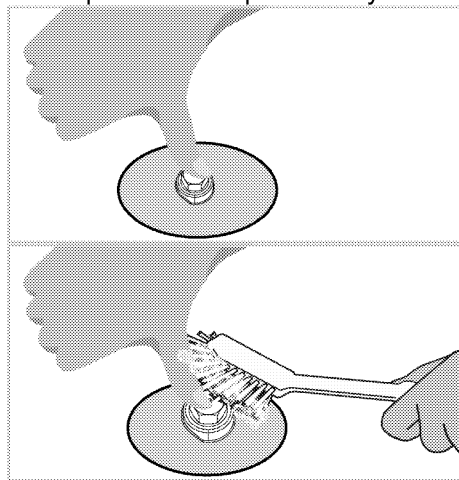
Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

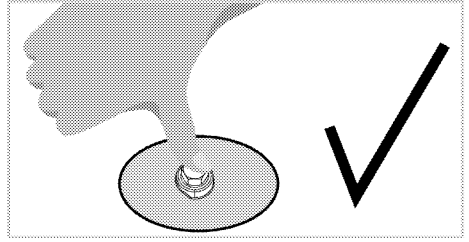
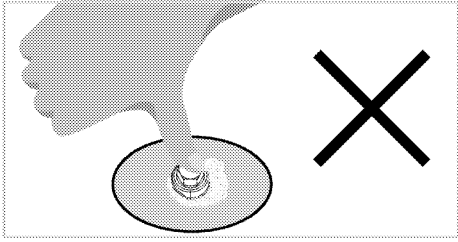
1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.

2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витоку газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.

4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.





## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:


- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому ґрилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафи вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.


- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

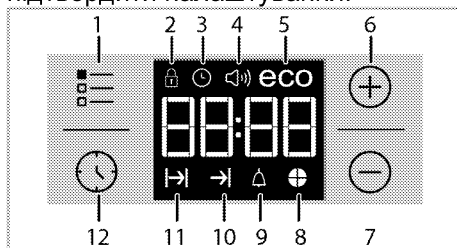
### Початок використання Налаштування часу

- i** Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+**/**-**.

- i** Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться , а потім за допомогою кнопок **+** / **-** встановіть час дня.

Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу \*
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування\*
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми

\* (Залежить від моделі пристрою.)

**i** Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати 12:00, також буде відображатися символ ☺. Символ зникне після налаштування часу.

**i** Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

### **Початкове очищення виробу**

**i** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

### **Перше розігрівання**

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

### **Електрична духова шафа**

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 35.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 35.*

### **Духова шафа з грилем**

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 44.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 44.*

**i** Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

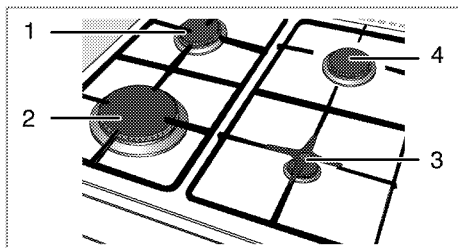
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.

- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.  
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

### Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 18-20 см
- 2 Пальник додаткового нагрівання 22-24 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см



- 4 Нормальний пальник 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У положенні "вимкнуто" (верхньому) подачу газу до пальників заблоковано.

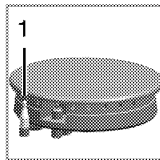
### **Запалювання газових пальників**

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.
  - » Газ запалюється іскрою, що видобувається.
3. Відрегулюйте потужність полум'я.

### **Вимикання газових пальників**

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

### **Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)**



1. Запобіжна система вимикання газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб запалити газ.
- Коли газ буде запалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде запалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

## 6 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного

курчати, індички чи великого шматка м'яса.

- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

### Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен

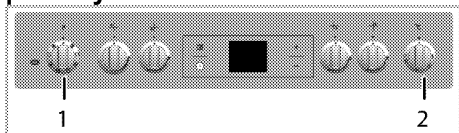
охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Використання електричної духової шафи

### Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
  - 2 Ручка термостата
1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
  2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.  
» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.  
»

### Вимкнення електричної духової шафи

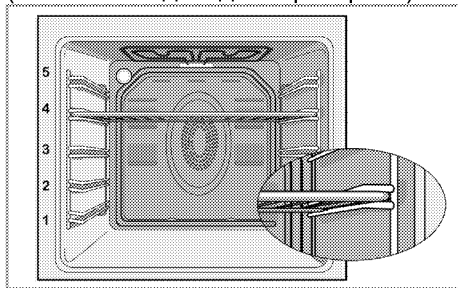
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

## Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



## Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

### Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу.

Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

### Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування. Ця функція також спрощує чищення парою.



### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

### Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.

### Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.



Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками. Ця функція також спрощує чищення парою.

### Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

## Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи.

Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

- 3 Символ годинника
  - 4 Символ гучності звукового сигналу \*
  - 5 Символ економічного режиму
  - 6 Кнопка «плюс»
  - 7 Кнопка «мінус»
  - 8 Символ часу приготування пирога
  - 9 Символ звукового сигналу
  - 10 Символ завершення часу приготування\*
  - 11 Символ часу приготування
  - 12 Кнопка програми
- \* (Залежить від моделі пристрою.)

## Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

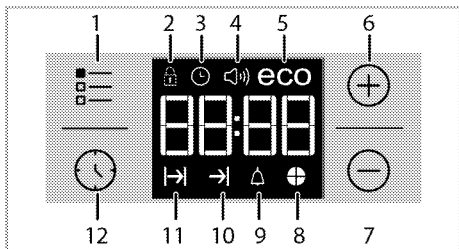
- i** Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

- i** Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

- i** Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.

- i** Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

## Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок

## Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила

працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь ☺, доки на дисплеї не з'явиться символ |→|.

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок + / -.

» » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ |→| і заданий проміжок часу.

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

**Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування; (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь ☺, доки на дисплеї не з'явиться символ |→|.

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок + / -.

» » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ |→|.

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте ☺, доки на дисплеї не з'явиться символ →|.

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок + / -.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатимуться символи |→| і →|, а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ →| зникне.

6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.**

Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End» (Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.



8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

**i** Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духова шафа знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення «0» (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.


### Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .



» На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).

2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.


» Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкн.), а символ  світиться.

**i** Якщо увімкнута функція блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

### Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку .



» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення «OFF» (Вимкн.).

### Налаштування звукового сигналу


Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.

Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал.


Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.


1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

**i** Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок .

**i** Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.



3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.


## Вимкнення звукового сигналу


1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.



## Відміна звукового сигналу;



1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».

 Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відобразатиметься менший час.

## Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .



2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок  / .



3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

## Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .


2. Встановіть час доби за допомогою кнопок  / .

3. Встановлений час незабаром буде активовано.


## Економний режим

Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ще до закінчення часу приготування.

## Встановлення економного режиму


1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).

» На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).


2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «eco» світиться.

## Вимкнення економного режиму


1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).

2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

## Встановлення яскравості екрана (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться **d-01**, **d-02** або **d-03**, що показують рівень яскравості екрана.

2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок  / .

» Встановлений час незабаром буде активовано.



## Таблиця часу приготування

**i** Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

## Запікання та смаження

**i** Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирог на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокут на форма для випікання нагріль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печення	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/маx, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/маx, потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/маx, потім 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/маx, потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/маx, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/маx, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/маx, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30


Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.

\*\* Ці акcesуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

## Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.


\*\* Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

## Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

## Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількість соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

-  Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

## Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека.

Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

## Використання гриля



Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

## Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

## Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Таблиця часу приготування на грилі

### Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 хв.

\* залежно від товщини  
 \*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин  
 \*\*Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250/max	25...35 мін.

Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.  
 Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.
- **(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Не користуйтеся гострими металевими скребками чи жорсткими абразивними засобами для чищення склокерамічної поверхні. Це може її пошкодити.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення варильної панелі

#### Очищення пальника

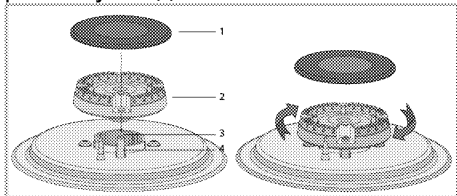
1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, миючого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, що отвори для полум'я та запальна свічка повністю висушені.

В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

## Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.



- 1 Накладка пальника
- 2 Голівка пальника
- 3 Камера пальника
- 4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

1. Встановіть голівку пальника, так щоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, щоб переконатися, що голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

## Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

- i** Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

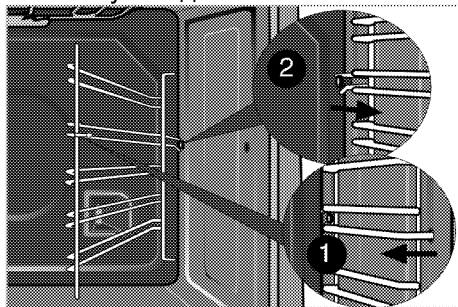
## Очищення духовки

**Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)**

**(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

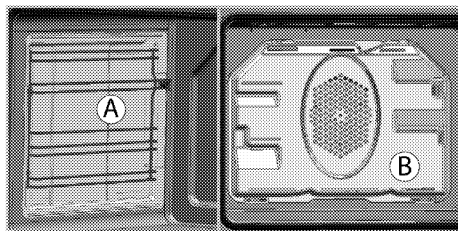
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.

2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



**Стінки з каталітичним покриттям (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.

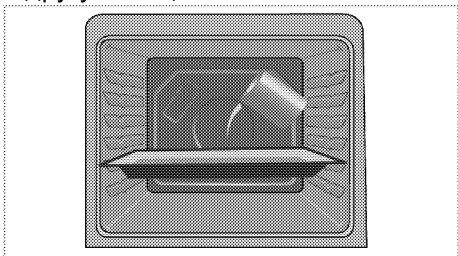


**Просте чищення паром**

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.

2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° С протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Сійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

**i** Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

### **Очищення дверцят духовки**

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати

вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

**i** Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

### **Очищення дверцят духовки**

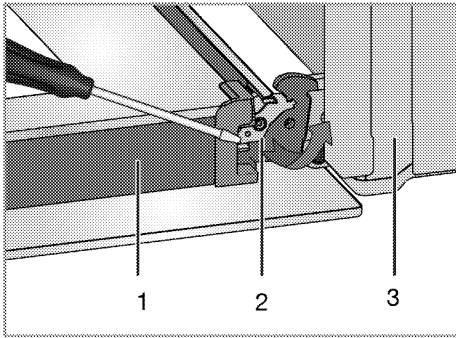
**i** Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

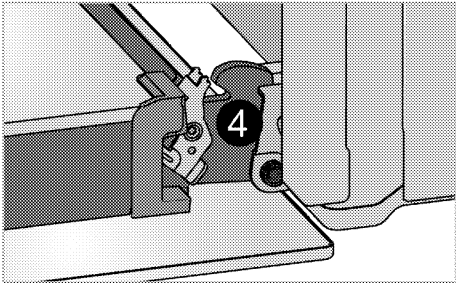
### **Демонтаж дверцят духової шафи**

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.

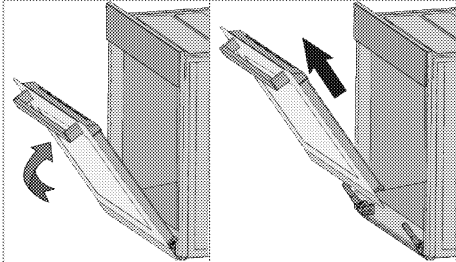




- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуňte передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

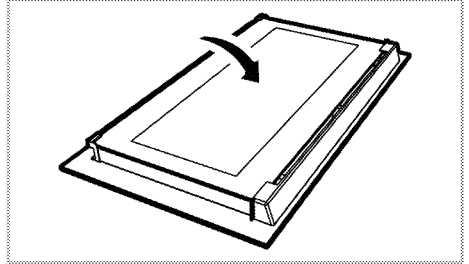
**i** Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

## Виймання внутрішнього скла дверцят

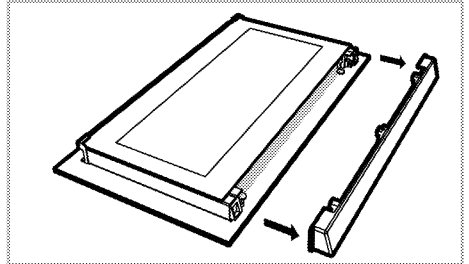
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

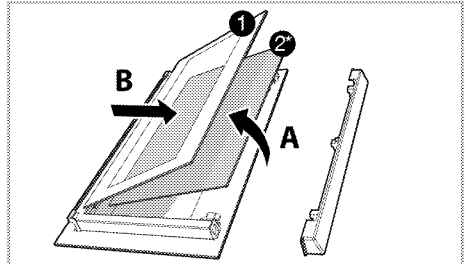
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.




3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку А та витягніть у напрямку В.




1 Найглибша скляна панель


- 2\* Найглибша скляна панель . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель). внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.


### **Заміна лампи освітлення духової шафи**

 Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

 У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.

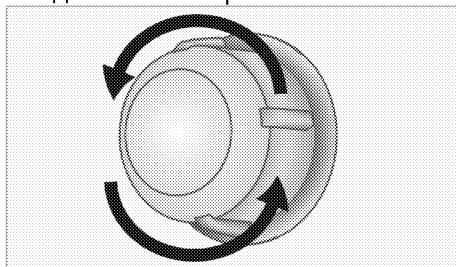
 Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.

 Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

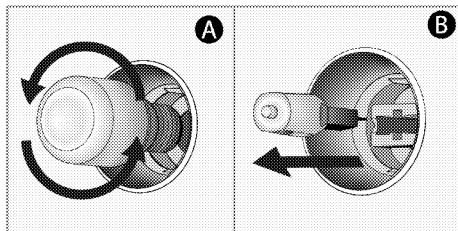
 Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

### **Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:**

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## **8 Пошук та усунення несправностей**

### **Під час використання духової шафи виділяє пару.**

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

### **Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.**

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### **Пристрій не працює.**

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

### **Підсвічування духової шафи не працює.**

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### **Духовка не нагрівається.**

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### **Немає запалювальної іскри.**

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*
- Час не налаштовано. >>> *Встановіть час.*

### **Газ не подається.**

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

### **Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.**

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*

### **(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.**

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,  
Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10,  
1-й поверх, тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

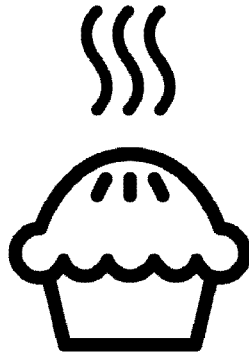
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,  
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



# beko

## Oven Gebruikershandleiding



NL



# Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

## Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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



**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor  
veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid.....	4
Veiligheid bij het werken met gas.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Productveiligheid.....	8
Bedoeld gebruik.....	10
Kindveiligheid.....	11
Het oude product afvoeren.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Toekomstig transport.....	12

**2 Algemene informatie 13**

Overzicht.....	13
Inhoud pakket.....	14
Technische specificaties.....	15
Injectortafel.....	16

**3 Installatie 17**

Voor installatie.....	17
Installatie en verbinding.....	19
Gasomzetting.....	26

**4 Voorbereidingen 29**

Tips om energie te besparen.....	29
Het eerste gebruik.....	29
Tijdstelling.....	29
Eerste reiniging van het toestel.....	30

Eerste opwarming.....	30
-----------------------	----

**5 De kookplaat gebruiken 31**

Algemene informatie over koken.....	31
Gebruik van de kookplaten.....	31

**6 Hoe de oven te bedienen 33**

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	33
Hoe de elektrische oven te bedienen.....	34
Werksmodussen.....	34
Het gebruik van de ovenklok.....	36
Tabel kooktijden.....	39
Hoe de grill bedienen.....	43
Tabel kooktijden voor grillen.....	43

**7 Onderhoud en verzorging 44**

Algemene informatie.....	44
Het reinigen van het fornuis.....	44
Het bedieningspaneel reinigen.....	45
De oven reinigen.....	45
De deur van de oven reinigen.....	46
Binnenglas deur verwijderen.....	47
De ovenlamp vervangen.....	48

**8 Problemen oplossen 50**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikeronderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met

een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.

Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig

maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Veiligheid bij het werken met gas**

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatietoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende

ventilatie; Zie *Voor installatie, pagina 17*

- **OPGELET:** Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatietoestel (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen

horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.

- Dit product dient te worden gebruikt in een ruimte die is uitgerust met een juist aangepaste en werkende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor correct werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxidesensor dient maximaal 2 meter van het product geïnstalleerd te worden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

### **Wat u moet doen wanneer u gas ruikt**

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen

elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!

- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een gearde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie

- aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
  - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
  - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
  - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
  - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De

loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de

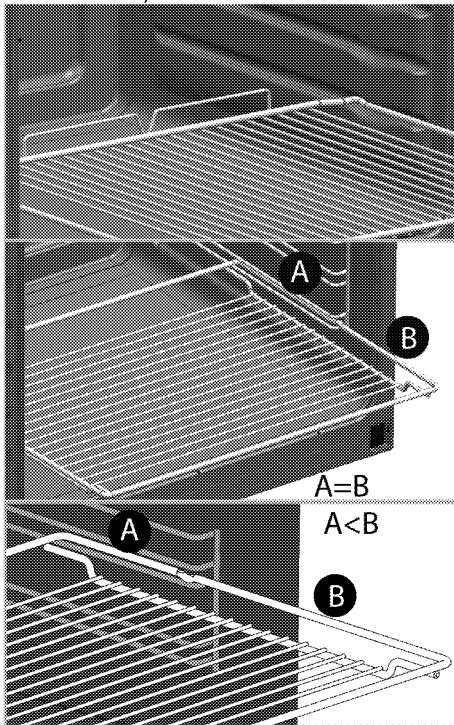
zekering compatibel is met het product.

## **Productveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)

Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer

u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn.

Veeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.

- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- **WAARSCHUWING:**  
Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:**  
Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz.



op de handgrepen, en als verwarming.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

## Kindveiligheid

### • WAARSCHUWING:

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
  - Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
  - Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
  - Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat

kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

### **Het oude product afvoeren** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de

regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

## **Toekomstig transport**

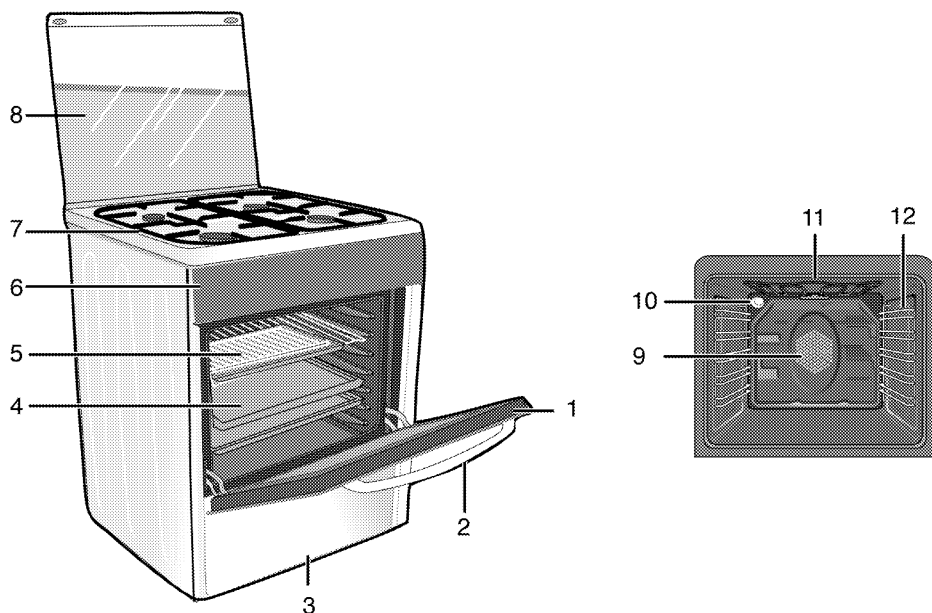
- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de

positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
  - Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.
-  Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
-  Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

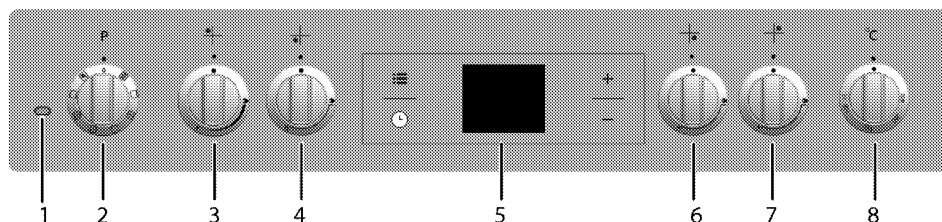
## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- 1 Ovendeur
- 2 Handgreep
- 3 Onderste lade
- 4 Plaat
- 5 Draadrooster
- 6 Bedieningspaneel

- 7 Branderplaat
- 8 Bovenste deksel
- 9 Ventilatormotor (achter staalplaat)
- 10 Lamp
- 11 Grillverwarmingselement
- 12 Roosterposities



- 1 Thermostaatlamp
- 2 Functieknop
- 3 normale brander Links achteraan
- 4 Snelbrander Links vooraan
- 5 digitale timer
- 6 hulpbrander Rechts vooraan
- 7 normale brander Rechts achteraan
- 8 Thermostaatknop

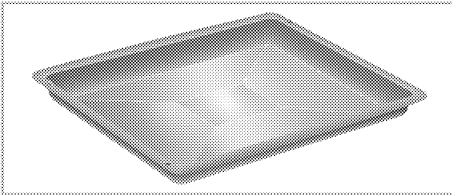
## Inhoud pakket

**i** De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

### 1. Gebruikershandleiding

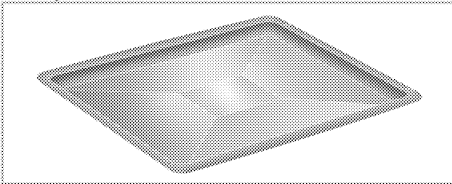
### 2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



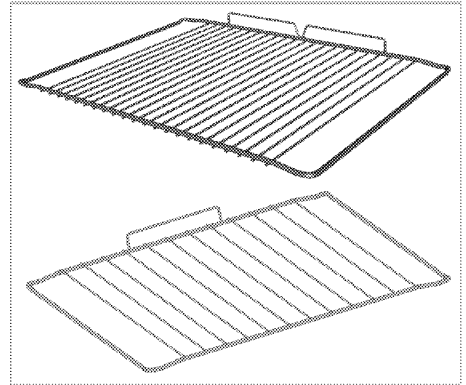
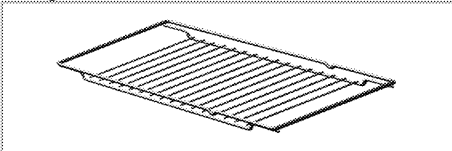
### 3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



### 4. Grillrooster

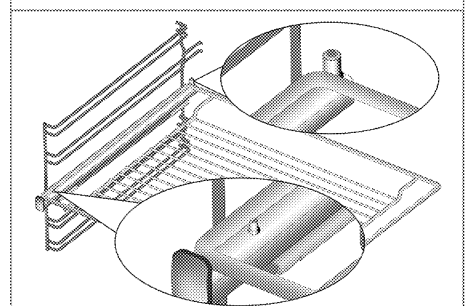
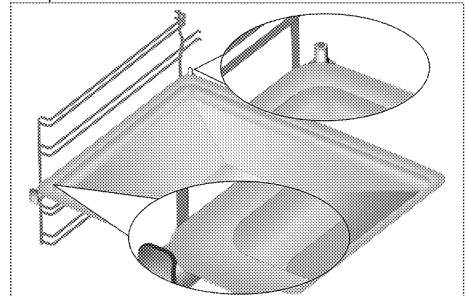
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



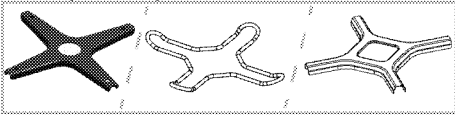
### 5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



## 6. Koffiepotadapter



Wordt gebruikt voor koffiepoten.

### Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/600 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2.4 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Categorie van gasproduct	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H / Cat II 2E+3+
Geïnstalleerd gastype / druk van het product	G20 20mbar , G25 25mbar
Totaal gasverbruik	7.9 kW
Omzetting naar gas type/druk <sup>s</sup> – optioneel	G30 28-30mbar G31 37mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	<b>normale brander</b>
Stroom	2 kW
Links vooraan	<b>Snelbranders</b>
Stroom	2.9 kW
Rechts vooraan	<b>hulpbranders</b>
Stroom	1kW
Rechts achteraan	<b>normale brander</b>
Stroom	2 kW
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	<b>Multifunctionele oven</b>
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

<sup>#</sup> Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudder, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

**i** De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

**i** De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

**i** Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

## Injectortafel

Position kookplaatzone	2 kW Links achteraan	2.9 kW Links vooraan	1kW Rechts vooraan	2 kW Rechts achteraan
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

De injectoren die niet bij uw product zijn geleverd, kunt u verkrijgen bij de geautoriseerde serviceprovider.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

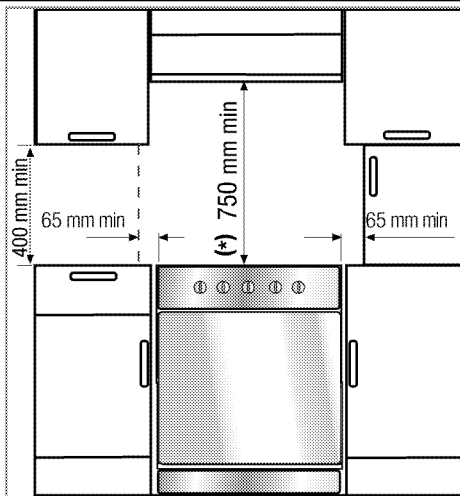
**i** De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

**!** Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

**!** Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.  
Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

#### Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en **één** zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.

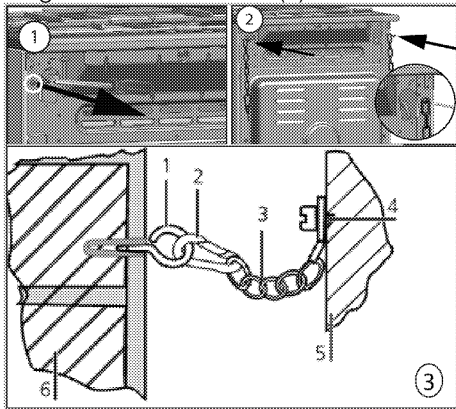
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

## Veiligheidsketting

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidskettingen;

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen.

Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).

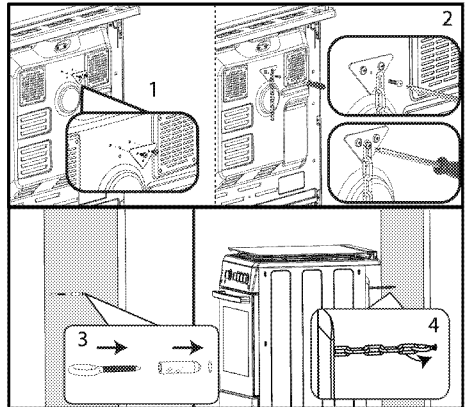


- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidsketting;

Het apparaat moet beveiligd zijn tegen omvallen met gebruik van de ketting die bij uw oven is geleverd.

Volg de onderstaande stappen in de afbeelding op om de veiligheidsketting op uw product te bevestigen.



- i** Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding.

## Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

**Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht**

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische



specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1.000
19 - 24	1.250

### **Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht**

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande

tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd. Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten.

Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is.

Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m<sup>3</sup>.

Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.


### **Installatie en verbinding**

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

**i** Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.


- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet


worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

-  Draag of verplaats het product niet met behulp van de deuren/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

### **Elektrische aansluiting**

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

-  Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

-  De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegd elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.

De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

-  De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).
-  Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de apparaat te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.
-  Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de

## Gaskoppeling



Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten. Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.  
Er is explosiegevaar!

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.
- Uw product is uitgerust voor aardgas (NG).
- De aardgasinstallatie dient op geschikte wijze te moeten worden voorbereid voor de installatie van het product.
- De gasaansluiting van uw product moet worden nagekeken door een bevoegde dienst.
- Aan de uitlaat van de installatie dient zich een flexibele slang te bevinden voor de aardgasaansluiting van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden verzegeld met een dopvormige bout. De dopvormige bout zal tijdens de installatie worden verwijderd en uw product zal worden verbonden via een dunne aansluiting (slang).
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.

- Indien u uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst voor de overeenkomstige conversieprocedure raadplegen.

## Voor België aansluiting op gas

### Aansluiting op gas

#### Vorzorgsmaatregelen:

De wanden naast het apparaat moeten van hittebestendig materiaal zijn of hiermee zijn bedekt.

#### Verluchting

Gasverbranding verbruikt zuurstof. Daarom moet de lucht voortdurend worden ververst en moeten de verbrande gassen worden afgevoerd. De luchttoevoer moet minstens 2m<sup>3</sup> per kW per uur zijn.

#### België:

#### Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken uitsluitend bestemd voor de aansluiting van losse huishoudelijke kooktoestellen gevoed door aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend flexibele aansluitstukken gemaakt van goedgekeurd elastomeer, te herkennen aan de markering "AGB/BGV".

#### Twee generaties elastomeren flexibele aansluitstukken

De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer. De elastomeren flexibele aansluitstukken van de nieuwe generatie zijn aan weerszijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van het apparaat, moet het flexibele aansluitstuk volgens de norm

worden vervangen door een nieuw flexibel aansluitstuk van de nieuwe generatie.

## Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1. Deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg de volgende stappen bij de montage:

a) Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord

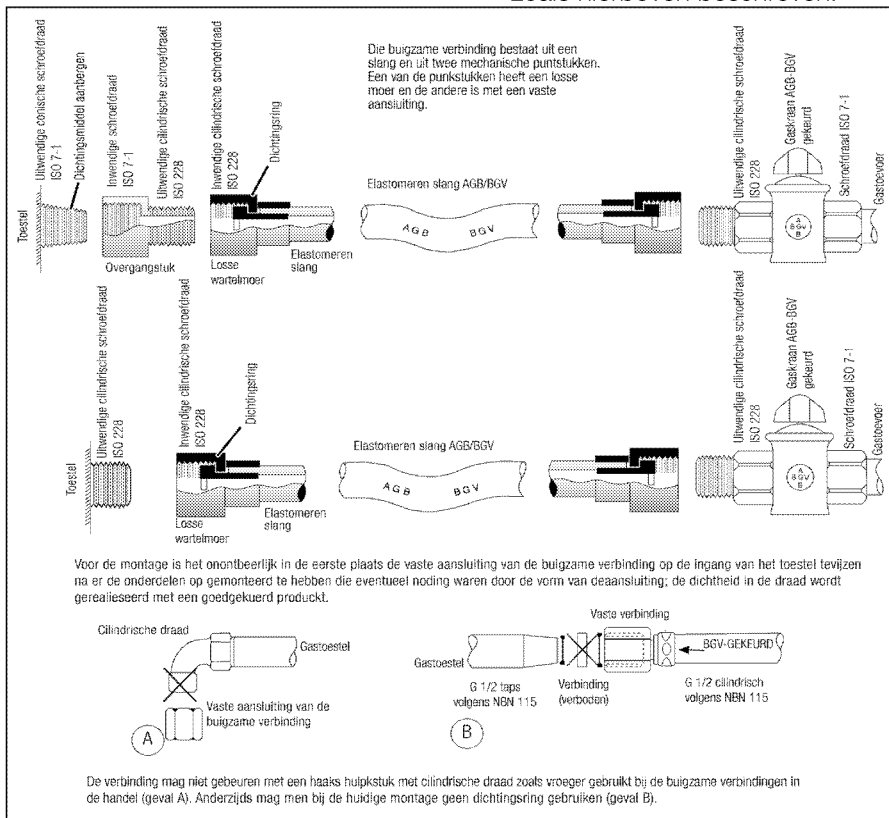
b) Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel

c) Controleer of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van het elastomeren flexibele aansluitstuk zit

d) Schroef het elastomeren flexibele aansluitstuk (nieuwe generatie) aan weerszijden handmatig vast

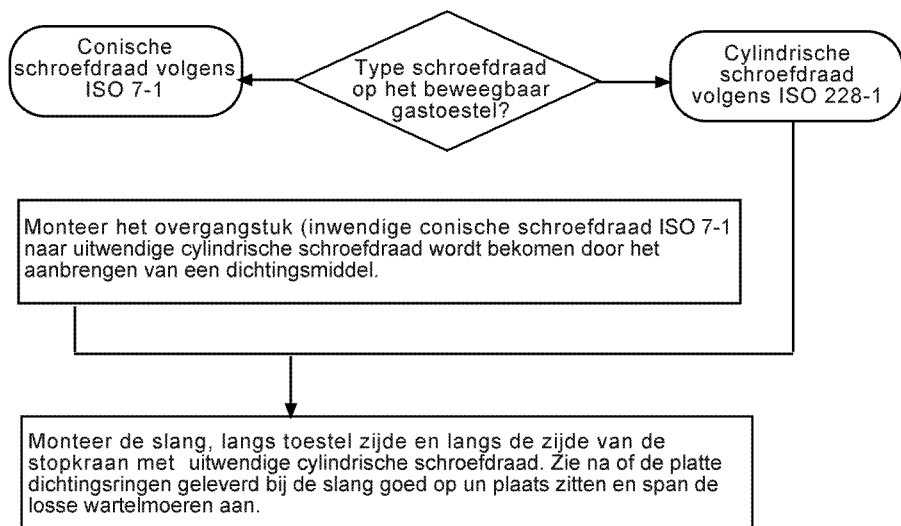
e) Schroef nog een halve draai vast met een sleutel

f) Open de kraan en controleer met zeepwater en een borstel of er geen lekken in de verbindingen zijn (te herkennen aan zeepbellen). Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg stap c, d, e en f zoals hierboven beschreven.



Montage Op grond van het type schroefdraad dat wordt gebruikt voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of

NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 - montageschema

**De aansluiting op butaan/propan:** I3, butaan (28-30 mbar), propan (37 mbar) moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De aansluiting gebeurt door de moer en de butaanadapter aan te sluiten op de losse wartelmoer.

### Voorzorgsmaatregelen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat deze niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. De slang moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal de buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met hete oppervlaktes, moet afgeschermd worden van de zon en UV-stralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

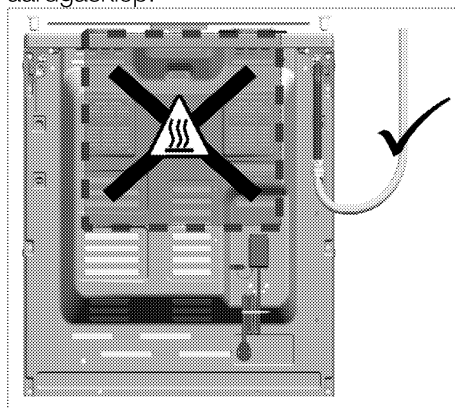
### Periodieke controle en vervanging

Minstens één keer per jaar moet gecontroleerd worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De

slang moet uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum worden vervangen.

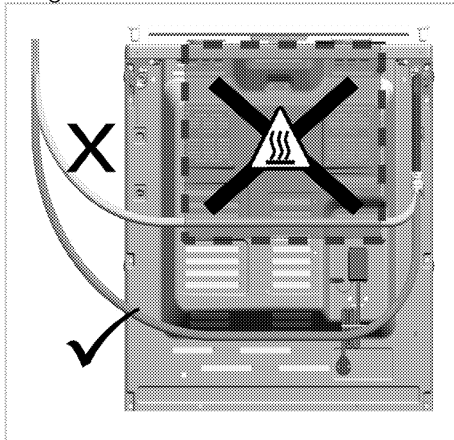
### Als uw product slechts één gasuitlaat heeft:

- Kijk, voor u de gas slang aansluit, na of de gas slang uitlaat aan de achterkant van het product zich aan dezelfde zijde bevindt van het product als de aardgasklep.

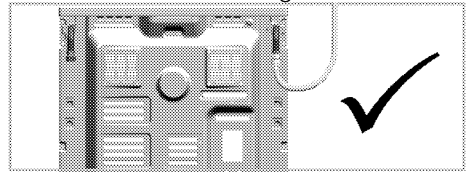


- Als de gas slang uitlaat en de aardgasklep zich niet aan dezelfde

zijde bevinden, zorg er dan voor dat de slang niet langs een warme zone wordt geleid wanneer ze wordt aangesloten.



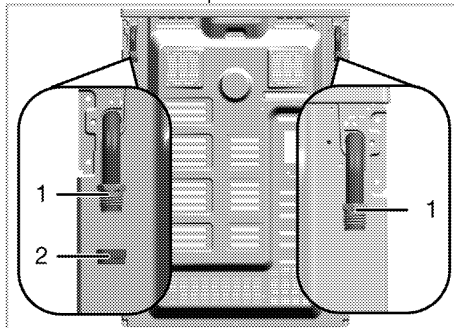
zijde zitten, moet u de gasaansluiting uitvoeren zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat afgedicht met de blinde stekker aan dezelfde zijde moet u de blinde stekker verwijderen van de gasleiding uitlaat met de twee sleutels. Sluit de gasleiding uitlaat met deze blinde stekker waar de gasleiding niet wordt uitgevoerd met een nieuw (ongebruikt) afdichtingspakking.

Als uw product twee gasuitlaten heeft;

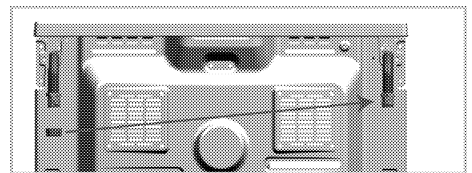
- Een van beide uitlaten is afgedicht met een blinde stekker. Het uiteinde de andere uitlaat is open.



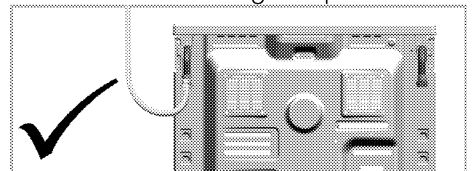
- 1 Gaslanguitlaat
- 2 Dopvormige bout

(De uitlaat waar de blinde stekker op is aangesloten, kan variëren naargelang het model van het product.)

- Voor de gas aansluit, moet u ervoor zorgen dat de aardgasklep en de gasleiding uitlaat die u wilt aansluiten op de gastoevoer aan dezelfde zijde zitten.
- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat met open uiteinde op dezelfde



- Voer de gasleiding uit zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding op de gasleiding uitlaat in de buurt van de aardgasklep.



**Brandgevaar:**

Als u de aansluiting niet uitvoert overeenkomstig onderstaande instructies, is er gevaar voor gaslekkage en brand. **Onze onderneming kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ten gevolge van dergelijke lekkage.**

- De gasaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur.

- De gasaansluiting van het product moet absoluut worden gemaakt via de gasslanguitlaat in de buurt van de aardgasklep.
- De gasleiding uitlaat die niet wordt gebruikt, moet worden afgedicht met de blinde stekker.
- Bij het afsluiten van de gasslangaansluiting die niet zal worden gebruikt, moet u een nieuwe en ongebruikte zegelring gebruiken.



Nadat u de richting van de blinde stekker aansluiting hebt gewijzigd, moet een inspectie op gaslekken worden uitgevoerd door de geautoriseerde dienst.



De flexibele gasslang moet zo worden aangesloten dat hij niet in contact komt met bewegende delen errond en niet komt vast te zitten wanneer de bewegende delen zich verplaatsen. (het gaat bijvoorbeeld over laden). Daarnaast mag de gasslang niet worden geleid over locaties waar die geklemd kan raken.



De gasslang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gasslang.

## Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Verzekert u ervan dat de gastoevoer open is. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor controle op gaslekage.

- Bij een gaslekage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de gasaansluiting nog eens.
- **Als uw product is voorzien van twee gasslanguitlaten**, verzeker u er dan van dat de niet-gebruikte gasuitlaat is verzegeld met de dopvormige bout. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de dopvormige bout voor controle op gaslekage. Bij een gaslekage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de aansluiting van de dopvormige bout nog eens.
- In de plaats van zeep kunt u ook in de handel verkrijgbare sprays voor controle op gaslekage gebruiken.



Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de controle op gaslekage te doen.

- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven** Trillingen tijdens het gebruik kan verschuiving van pannen veroorzaken. Deze gevaarlijke situatie kan voorkomen worden als het product vlak en waterpas staat. Verzekert u er voor uw eigen veiligheid van dat het product vlak staat door de vier voetjes aan de onderkant te stellen door deze naar links of rechts te draaien en zo de bovenkant uit te lijnen.

## Laatste controle

1. Controleer elektrische functies.
2. Open de gastoevoer.
3. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
4. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.

- i** Vlam dient blauw te zijn en een regelmatige vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdeksel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

## Gasomzetting

- !** Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.  
Er is explosiegevaar!

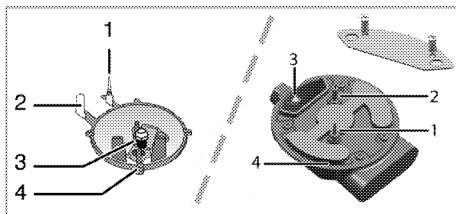
Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

### Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdeksel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

- i** Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel, pagina 16* werd een tabel bijgevoegd.

- i** ((De functies verschillen per productmodel.))  
Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander

- i** Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

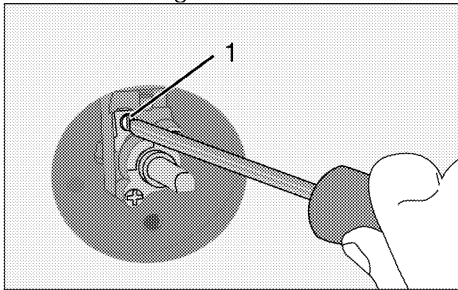
### Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.  
Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.  
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.
4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar

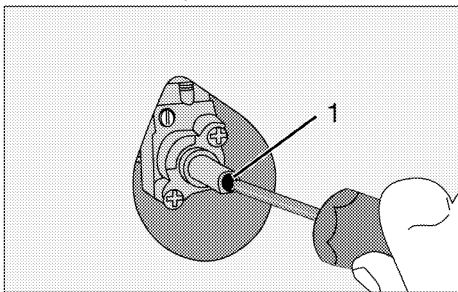


de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebiet



1 Stelschroef gasdebiet

**i** Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

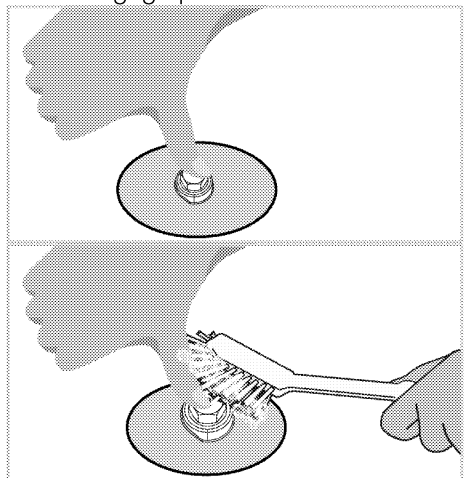
### Lekkagecontrole bij de injectoren

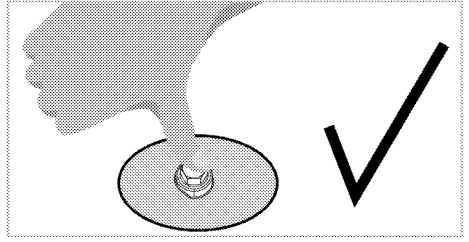
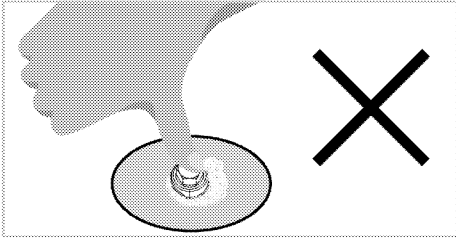
Voor het uitvoeren van de conversie op het product, Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde stand staan. Na de juiste conversie van de injectoren, voor elke injector moet het gaslek worden gecontroleerd.

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle

bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.

2. Elk injectorgat is geblokkeerd met een vinger die een redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende regelknop wordt ingeschakeld en deze in de ingedrukte stand wordt gehouden om het gas bij de injector te laten komen.
3. Breng geprepareerd zeepsopje aan op de injectoraansluiting met een klein penseel. Als er gaslekkage is bij de injectoraansluiting zal het zeepwater gaan schuimen. In dit geval, Draai de injector met een redelijke kracht aan en herhaal het proces van stap 3 nog een keer.
4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas onmiddellijk uitschakelen en bel een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met vergunning. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde dienst in het product heeft ingegrepen.





## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

### Het eerste gebruik

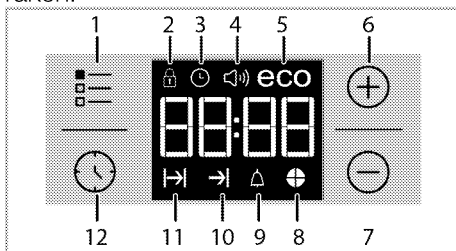
#### Tijdstelling

- i** Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Druk de toetsen **+/-** om het uur van de dag in te stellen nadat de oven voor het eerst in gebruik is genomen.


- i** Raak voor modellen met aanraakbediening eerst **☰** aan en gebruik dan **+ / -** om de tijd van de dag in te stellen.

Om uw tijdstelling te bevestigen, raak het symbool **⌚** aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



- 1 Instellingsknop
- 2 Toetsvergrendelingsymbool
- 3 Kloksymbool
- 4 Symbool alarmvolume \*
- 5 Symbool spaarmodus
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Symbool tijdcirkel
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd\*
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

\* (De functies verschillen per productmodel.)

**i** Als de begintijd niet wordt ingesteld, begint de klok te lopen vanaf 12:00 en wordt het symbool  weergegeven. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

**i** Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld als de stroomstoring over is.

### Eerste reiniging van het toestel

**i** Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

### Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

**!** Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!  
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

### Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 34.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 34

### Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen*, pagina 43.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen*, pagina 43

**i** Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit.

Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

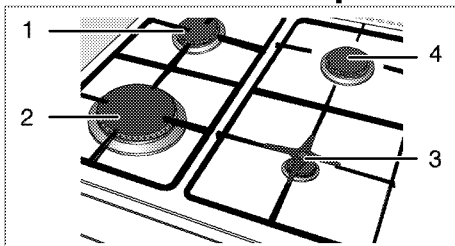
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

### Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 18-20 cm
- 2 Snelbrander 22-24 cm
- 3 hulpbrander 12-18 cm
- 4 normale brander 18-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.



Gebruik geen kookpannen buiten de afmetingslimieten die hierboven zijn gegeven. Het gebruik van grotere pannen kan een gevaar voor koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van aangrenzende oppervlakken en bedieningsknoppen opleveren. Het gebruik van kleinere pannen kan ervoor zorgen dat u zich brandt aan de vlam.

Het grote vlamsymbool geeft het hoogste kookvermogen aan en het kleine vlamsymbool duidt op het laagste kookvermogen. In de uit-positie (top) wordt er geen gas naar de branders gevoerd.

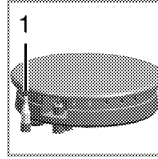
### **Ontsteking van de gasbranders**

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.  
» Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

### **Schakel de gasbranders uit.**

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

## **Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)**



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overvloeien van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat. Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

## 6 Hoe de oven te bedienen

### Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

### Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

### Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te

bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

### Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

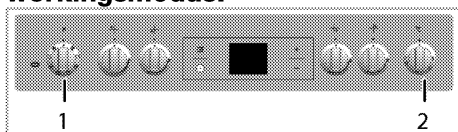
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

## Hoe de elektrische oven te bedienen

### Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1 Functieknop

2 Thermostaatknop

1. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.

2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.

» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

### Schakel de elektrische oven uit.

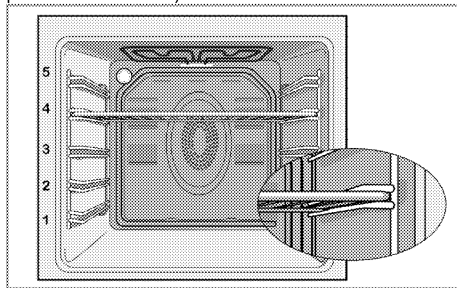
Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).

### Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

(De functies verschillen per productmodel.)



## Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

### Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoompotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

### Onder



Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.



## Onder-/bovenverwarming met hote lucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

## "3D" functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

## Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooiden is langer dan de voedingswaren met granen.

## Volledige Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

## Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

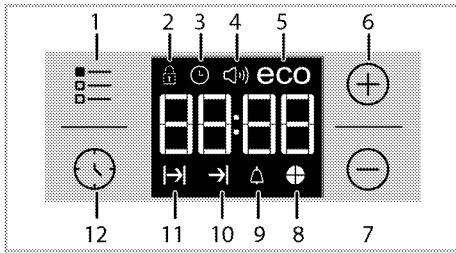
## Grill+Ventilator



Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

## Het gebruik van de ovenklok



- 1 Instellingsknop
- 2 Toetsvergrendelingsymbool
- 3 Kloksymbool
- 4 Symbool alarmvolume \*
- 5 Symbool spaarmodus
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Symbool tijdcirkel
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd\*
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

\* (De functies verschillen per productmodel.)

**i** De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.

Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

**i** Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in het scherm. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

**i** Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

**i** De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm zodra het koken begint.

### Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+** / **-**.

» » Nadat de bereidingstijd is ingesteld verschijnen het symbool en de klok voortdurend op het scherm.

4. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.
- » De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

### Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen; (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Na het instellen van de bereidingstijd op de klok kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+** / **-**.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool **|→|** op het scherm.

4. Raak **⏸** aan tot het symbool **→|** voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

5. Druk op toetsen **+** / **-** om de bereidingseindtijd in te stellen.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnen het symbool **|→|** en **→|** op het scherm en gaat de klok voortdurend branden. Dit symbool **→|** verdwijnt zodra de bereiding wordt gestart.

6. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» **De oventimer berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld af te trekken.** De gekozen werking wordt geactiveerd bij de uitgerekenende tijd voor de bereiding en als de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn.

De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

7. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **"Einde"** op het scherm en weerklinkt het geluidssignaal.

8. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon

op een willekeurige toets. Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

**i** Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van het geluidssignaal, gaat de oven weer werken. Draai de knoppen voor de temperatuur en functie naar stand **"0"** (uit) om de oven uit te schakelen om te voorkomen dat deze weer in werking treedt aan het einde van het geluidssignaal.

### De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak **⏸** aan tot het symbool **⏸** op het scherm verschijnt.

» **"UIT"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op **+** om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"Aan"** op het scherm en het symbool **⏸** blijft branden.

**i** De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

### Raak, om de toetsen te ontgrendelen,

1. Raak **⏸** aan tot het symbool **⏸** op het scherm verschijnt.

» **"Aan"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets **-** om de toetsen te ontgrendelen.

» **"UIT"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.


### De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan


iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.


De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen **+** en **-**.

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.



3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.

### Het alarm uitzetten


1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.



### Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

2. Blijf drukken op de toets **-** tot **"00:00"** op het scherm verschijnt.

 De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

### Veranderen van de alarmtoon

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

2. Wijzig de gewenste alarmtoon met toetsen **+** / **-**.

3. De toon die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

» Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als **"b-01"**, **"b-02"** of **"b-03"**.

### Het uur van de dag wijzigen

Om het door u voorafgaande ingestelde uur van de dag te veranderen:

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

2. Stel het uur van de dag in met toetsen **+** / **-**.

3. De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

### Spaarstand

U kunt tijdens het koken met de spaarstand energie besparen door de bereidingstijd van de oven in te stellen. Deze stand schakelt de warmte-elementen voor het einde van de bereidingstijd uit en voltooit de bereiding met de binnentemperatuur van de oven.

### Spaarstand instellen

1. Raak symbool  aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.

» **"Off"** verschijnt dan op het scherm.

2. Economy-modus inschakelen door **+** toets aan te raken.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"On"** op het scherm en blijft het symbool **eco** branden.

### Spaarstand uitschakelen

1. Raak symbool  aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.


» **"On"** verschijnt dan op het scherm.

2. Uitschakelen economy modus door **-** toets aan te raken.

» **"Off"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

## Helderheid van het scherm instellen


(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak  aan totdat **d-01** of **d-02** of **d-03** op het scherm verschijnt voor schermhelderheid.

2. Stel de gewenste helderheid in met de toetsen **+** / **-**.












» De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

## Tabel kooktijden


 De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

## Bakken en roosteren

 1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Gebaksplaat*		3	180	25 ... 30
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	180	30 ... 40

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werking smodus	Rooster standen	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werking smodus	Rooster standen	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.












\* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

\*\* Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

## Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosters standen	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat***		1 - 4	150	35 ... 45

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosters tanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebaksp plaat**		1 - 4	170	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

\*\* Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

### Tips voor het bakken van cakes


- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

### Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg

dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.

- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

-  Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

### Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.



- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

## Hoe de grill bedienen



Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

## Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknoop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.

## Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250/max	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.

# afhankelijk van dikte

\*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

\*\*Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250/max	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.

Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

» Het temperatuurlampje gaat aan.

## Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknoop naar uit-positie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vetting voedsel vlam vatten.


## Tabel kooktijden voor grillen

## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie


De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

 Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

 Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.
- **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

Gebruik geen vaste metalen schrapers of schurende reinigingsmaterialen om het glazen deksel te reinigen. Het glazen oppervlak kan worden beschadigd.

 Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

 Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Het reinigen van de brander

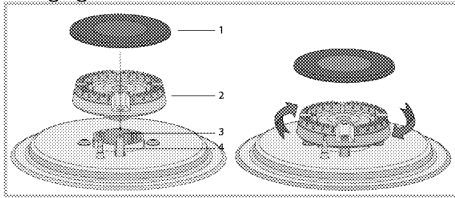
1. Verwijder de pannendragers van het fornuis.
2. Verwijder alle verwijderbare onderdelen van de brander en reinig uitsluitend met de hand met een spons, een beetje schoonmaakmiddel en heet water.
3. Reinig de niet-verwijderbare onderdelen van de brander met een natte doek.
4. Reinig de plug en het thermische element (in modellen met ontsteking en thermisch element) met een lichtvochtige doek. Droog hierna af met een schone doek. Zorg dat de brandergaten en plug volledig droog zijn.

Anders zal de ontsteking geen vonk geven.

5. Let erop dat bij het plaatsen van de grillplaat de pannendragers gecentreerd staan boven de branders.

## Montage van de onderdelen van de brander

Plaats de onderdelen na het reinigen van de brander zoals hieronder aangegeven.



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Ontstekingsplug (op producten met ontsteking)

1. Plaats de branderkop en zorg er daarbij voor dat hij door de ontstekingsplug van de brander gaat (4). Draai de branderkop naar links en rechts om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is in de branderkamer.
2. Plaats de branderdeksel op de branderkop.

## Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

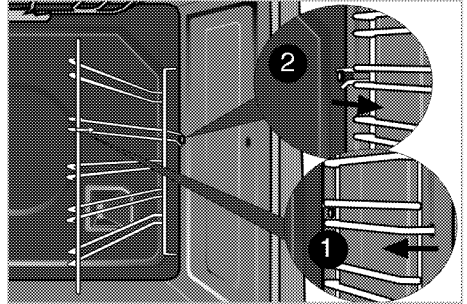
- i** Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

## De oven reinigen

**Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)**

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

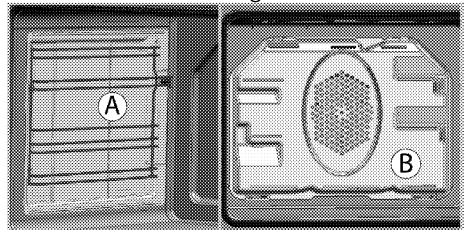
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



## Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.

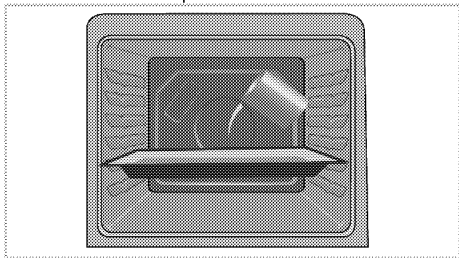


## Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en

het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

**i** Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

### **Reinig de ovendeur**

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

**i** Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

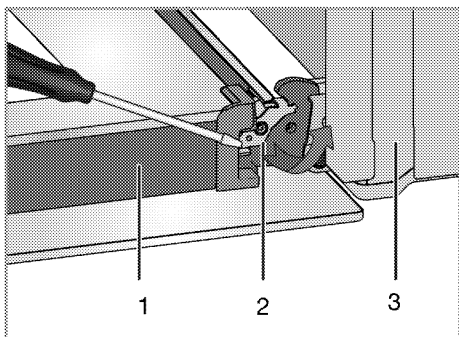
### **De deur van de oven reinigen**

**i** Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

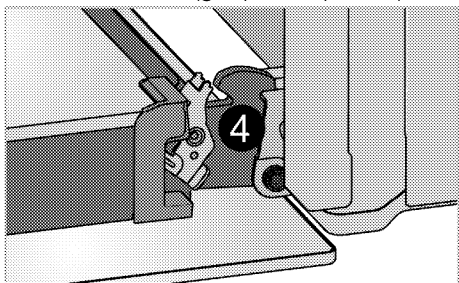
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

### **De ovendeur verwijderen**

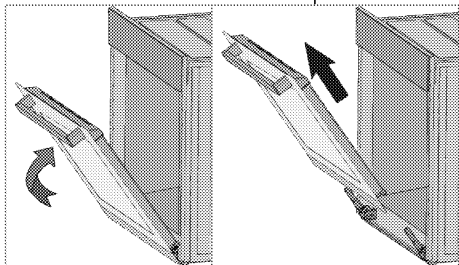
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de schamierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

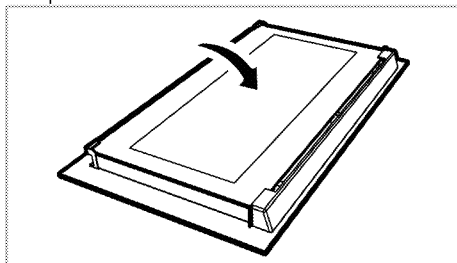
**i** Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

## Binnenglas deur verwijderen

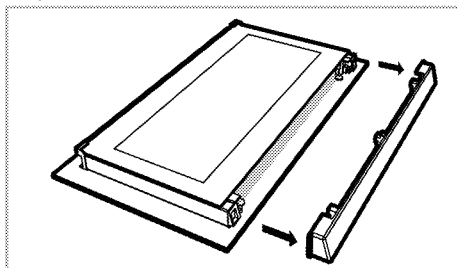
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

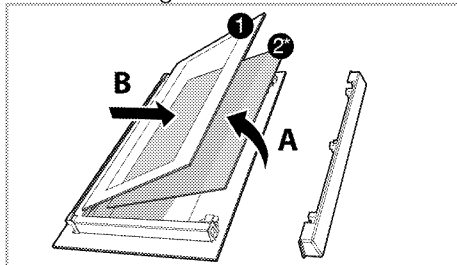
1. Open de ovendeur.



2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.




- 1 Binnenste glazen paneel
- 2\* Binnenglaspaneel (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)


4. Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel (2) ; Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).
5. De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. (Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel). Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
6. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenste glazen paneel (1) in de plastic benedengroeven geplaatst worden.
7. Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

## De ovenlamp vervangen

 Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

 In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning. Dit product bevat een lamp van energieklasse G.

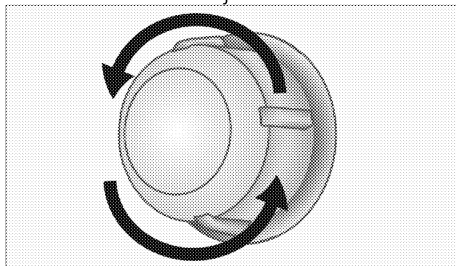
 De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

 De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

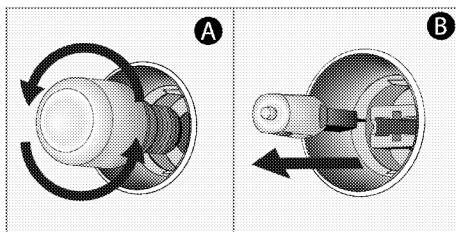
 De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

## Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

## 8 Problemen oplossen

### **De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.**

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

### **Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.**

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### **Het product werkt niet.**

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

### **Ovenverlichting werkt niet.**

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

### **Oven warmt niet op.**

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.* (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

### **Er is geen ontstekingsvonk.**

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*
- De tijd is niet ingesteld. >>> *De tijd instellen*

### **Er is geen gas.**

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

### **Branders branden niet juist of helemaal niet.**

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gascylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gascylinder.*

### **(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.**

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.