



Oven

Gebruikershandleiding



BGM 11225 EX

NL

485.9400.86/R.AB/15.08.2024/6-6
9152131020



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.

Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.



Made in Egypt

1 Veiligheidsinstructies 5

Doel van het gebruik	5
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	6
Elektrische veiligheid	7
Veiligheid bij het gebruik van gas	8
Veiligheid tijdens het transport	10
Installatieveiligheid	10
Veiligheid tijdens gebruik:	12
Temperatuur waarschuwingen	13
Het gebruik van de accessoires	13
Veiligheid tijdens de bereiding	13
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	15

2 Milieuriichtlijnen 16

Afvalstoffenverordening	16
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct	16
Verpakkingsmateriaal afvoeren	16
Aanbevelingen voor energiebesparing	16

3 Uw product 17

Inleiding van het product	17
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product	18
Oven bediening	18
Kookplaat bediening	19
Algemene informatie over de kookplaat ..	19
Bedieningsfuncties van de oven	19
Product accessoires	21
Het gebruik van de accessoires van het product	22
Technische specificaties	25
Injectortafel	26

4 Installation 28

Voor installatie	28
Juiste plaats voor installatie	28
Elektrische verbinding	31
Gasaansluiting	32
Gasomzetting	40

5 Eerste gebruik 43

Eerste tijdstip instelling	43
Eerste reiniging	43

6 De kookplaat gebruiken 45

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	45
Bediening van de kookplaat	45

7 Hoe de oven te bedienen 47

Algemene informatie over het gebruik van de oven	47
Bediening van het oven bedieningspaneel ..	47
Instellingen	50
Rotisserie-functie	52

8 Algemene informatie bij het koken 54

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	54
Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven ..	54
Gebak en oven etenswaren	54
Vlees, vis en gevogelte	57
Grill	58
Test etenswaren	59

9 Onderhoud en verzorging 61

Algemene reinigingsinformatie	61
De accessoires reinigen	62
De kookplaat reinigen	62
Het bedieningspaneel reinigen	63

De binnenzijde van de oven reinigen
(bereidingszone) 63

Eenvoudige stoomreiniging..... 64

De deur van de oven reinigen..... 64

De interne glasplaat verwijderen van de
ovendeur 66

De ovenlamp reinigen 67

10 Probleemoplossing 69

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
 - De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.

- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten en / of producten met gas zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit

kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.

- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Gasaansluitingen en/of elektrische kabels mogen niet in contact komen met het oppervlak want dit kan de connectoren beschadigen.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen

veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de

stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.

- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



Veiligheid bij het gebruik van gas

- **WAARSCHUWING!** Het gebruik van een gasoven veroorzaakt de vorming van stoffen die ontsnappen als het resultaat van warmte, vocht en ontbranding in de ruimte. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder tijdens het gebruik van het product: Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap). Een intensief gebruik van het product gedurende een lange periode kan een bijkomende ventilatie vereisen. Open bijvoorbeeld een venster of gebruik een efficiëntere ventilatie, verhoog het niveau van mechanische ventilatie, indien van toepassing, etc.
- Dit product mag enkel worden gebruikt in een

- ruimte die voorzien is van een correct ingestelde en werkende koolstofmonoxide sensor. Zorg ervoor dat de koolstofmonoxide sensor correct werkt en dat de sensor regelmatig wordt onderhouden. De koolstofmonoxide sensor mag niet meer dan 2 meter verwijderd van het product worden geplaatst.
- Het gas moet goed branden in producten met gas. Als het gas onvoldoende brandt, kan er koolstofmonoxide (CO) vrijkomen. Koolstofmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas en zelfs een kleine hoeveelheid heeft een dodelijk effect. Het gas brandt goed als de vlammen doorlopend en blauw branden. Als vlammen golven, uitdoven en intensief geel zijn, betekent dit dat het gas niet goed brandt.
 - Gasproducten en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd voor een correcte bediening. De kap van de slang, de slang en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vernieuwd volgens de perioden aanbevolen door de fabrikant en indien nodig.
 - Reinig de kookplaten regelmatig. Zorg ervoor dat het gas correct brandt na de reinigen.
 - Gebruik geen potten / pannen die groter zijn dan de afmetingen vermeld in de handleiding. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolstofmonoxidevergiftiging veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en bedieningsknoppen. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.
 - Vraag uw lokale gasleverancier voor de telefoonnummers voor gasverwante noodsituaties en informatie over de maatregelen die moeten worden genomen als men een gasgeur vaststelt.
 - De afstellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of gegevenplaatje)



Wat moet u doen als u gas ruikt?

- Gebruik geen naakte vlammen en rook niet.

Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lampknop of deurbel). Gebruik geen landlijn of mobiele telefoon.

- Open de deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen van de gasproducten en gasmeters.
- Controleer of de leidingen en aansluitingen lekken. Als u nog steeds gas ruikt, moet u uw woning verlaten.
- Waarschuw uw bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buiten uw woning.
- Bel de geautoriseerde dienst en uw gasdistributiebedrijf.
- Betreed uw woning niet vooraleer geautoriseerde personen u melden dat alles veilig is.



Veiligheid tijdens het transport

- Voor u het product verplaatst, moet u het loskoppelen van het elektrisch net en de gasaansluitingen ontkoppelen.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de

plaatsing van het product of na de montage or reiniging.

- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Plaats het product niet op een tapijt. De elektrische onderdelen zullen oververhitten omdat er geen luchtcirculatie is van de vloer. Dit veroorzaakt defecten in het product.

- Het product moet worden geplaatst op een schone, vlakke en harde ondergrond. Het mag niet op een plint of een bodemplaat worden geplaatst.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Installeer het product niet onder een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen. Er bestaat ook een risico dat gordijnen in brand zouden schieten.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.

Voor producten met gas:

- Controleer voorafgaand aan de installatie of de lokale distributievoorwaarden (gastype en gasdruk) compatibel zijn met de instellingen van het product.
- Alle werkzaamheden aan gasapparatuur en -systemen moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde en gekwalificeerde personen.
- Sluit de gastoevoer af voor u begint te werken aan de gasinstallatie. Er bestaat ontploffingsgevaar.
- De aansluiting van het product met het gasdistributiesysteem mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde en gekwalificeerde persoon. Er bestaat een ontploffings- en vergiftigingsgevaar indien reparaties worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen.
- De flexibele gasleiding moet zodanig worden aangesloten dat ze niet in aanraking komt met de bewegende onderdelen in de installatiezone en dat ze niet wordt geklemd door de bewegende delen (bijv. een lade). De gasleiding mag bovendien niet worden aangebracht in ruimten waar ze geklemd kan raken.
- De gasleiding mag niet worden geklemd, gevouwen, geplet of in aanraking komen met hete onderdelen van het product en het keukengerei op het product. Er bestaat ontploffingsgevaar vanwege schade aan de gasleiding.
- Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn nadat u de gasaansluiting van uw product tot stand hebt

gebracht. Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn. Gebruik het product niet als er een gaslek is.

- Er is een element in het product dat de gassen ontlaadt die worden geproduceerd door de ontbranding. Het product moet worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievereisten. Bijzondere aandacht dient uit te gaan naar de ventilatievereisten. Raadpleeg het ventilatie hoofdstuk beschreven in de handleiding.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de hoofdgaskraan sluiten.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.
- De scharnieren van het product bewegen en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden

bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



Temperatuur

waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de

verwarmingselementen, etc. niet aan.

- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdert, etc.

- **WAARSCHUWING!**

Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk "Het gebruik van de accessoires" voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **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.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven

accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven.

Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

- Plaats het kookgerei in het midden van de branders. Let op dat het vuur in de brander met het kookgerei niet overloopt naar de zijkant van het kookgerei.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening

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. Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

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.

Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart

die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email ontainers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

3 Uw product

Inleiding van het product



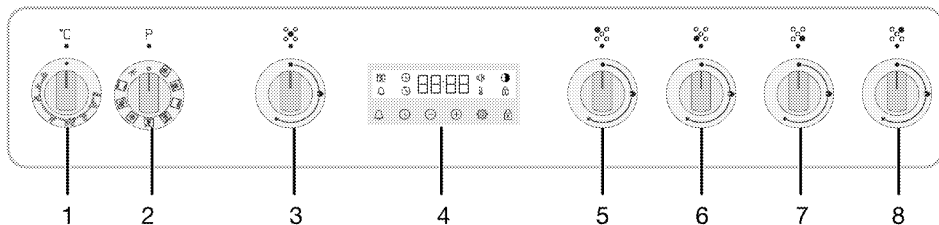
- 1 Pan ondersteuning
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Handvat
- 4 Deur

- 5 Onderste deel
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Branders

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Oven bediening



- 1 Temperatuur knop
- 2 Functie selectiekноп
- 3 Midden - kookplaat bedieningsknop
- 4 Timer
- 5 Links achteraan - kookplaat bedieningsknop
- 6 Links vooraan - kookplaat bedieningsknop
- 7 Rechts vooraan - kookplaat bedieningsknop
- 8 Rechts achteraan - kookplaat bedieningsknop

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functie selectiekноп

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectiekноп. Draai naar links/rechts van de gesloten (top) positie om te selecteren.

Temperatuur knop

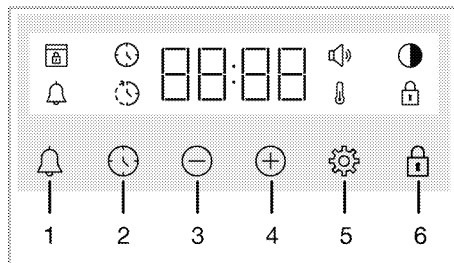
U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Draai rechtsonder van de gesloten (top) positie om te selecteren.

Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met de temperatuurlamp. De temperatuurlamp bevindt zich op het bedieningspaneel. De temperatuurlamp schakelt in wanneer het product start en de temperatuurlamp schakelt uit wanneer de

ingestelde temperatuur wordt bereikt. Als de temperatuur in de oven daalt onder de ingestelde temperatuur schakelt de lage temperatuurlamp opnieuw in.

Timer



- 1 Alarmitoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

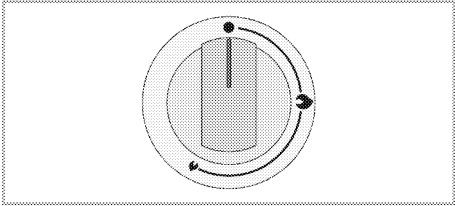
Weergavesymbolen

- | | |
|--|-------------------------------|
| | : Bereidingstijd symbool |
| | : Bereiding eindtijd symbool* |
| | : Alarmsymbool |
| | : Helderheid symbool |
| | : Toetsvergrendeling symbool |
| | : Temperatuursymbool |
| | : Volume symbool |
| | : Deurvergrendeling symbool* |

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Kookplaat bediening

Gasbrander bedieningsknop



U kunt uw kookplaat bedienen met de bedieningsknoppen van de kookplaat. Elke knop bedient een specifieke brander. U kunt zien welke brander wordt bediend op basis van de symbolen op het bedieningspaneel. Indien uitgeschakeld (bovenste positie), stroomt er geen gas naar de brander. Nadat u de brander hebt ontstoken, kunt u koken door het gasniveau in te stellen op de kookplaat. Stel uw gewenste kookvermogen in door de knop uit te lijnen met het respectieve symbool.

Indicator	Specificaties
	Uit-positie
	Kleine vlam Laagste gasvermogen

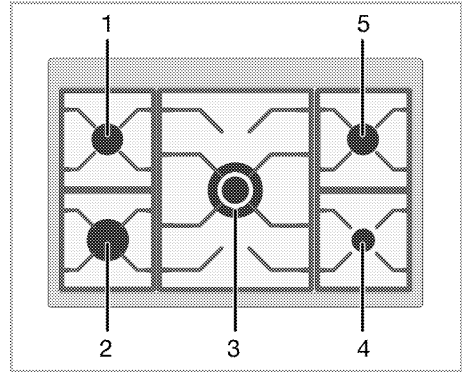
Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Ovenlamp	-	Er is een verwarmingselement dat niet werkt in de oven. Enkel de ovenlamp licht op.
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.

Indicator	Specificaties
	Grote vlam: Hoogste gasvermogen

Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Normale brander
- 2 Links vooraan - Snelle brander
- 3 Midden - Wokbrander
- 4 Rechts vooraan - Secundaire brander
- 5 Rechts achteraan - Normale brander

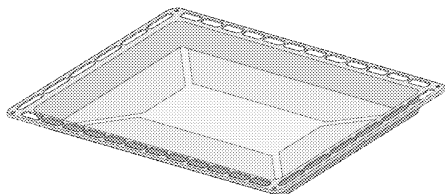
Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
 	Ventilator ondersteund onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator verwarming	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
	Eco ventilator verwarming	*	U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken. Maar, de bereiding zal iets langer duren.
	Pizzafunctie	*	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	"3D" functie	*	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Rotisserie met volledig rooster	*	Het interne en externe compartiment van het bovenste verwarmingselement en de motor van het spit (doner spies) werken. Dit is geschikt voor het grillen van grote en middelgrote stukken vlees.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik zoals vermeld op de temperatuurknop.

Product accessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

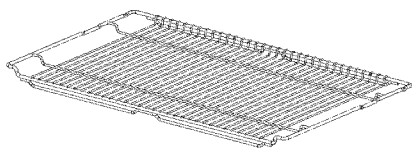
OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



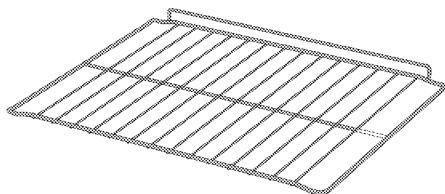
Standaard plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.

Modellen met legplanken met draad:

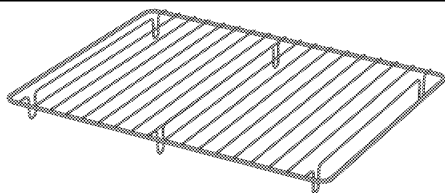


Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

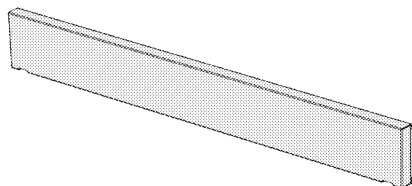
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.



Draadrooster in plaat

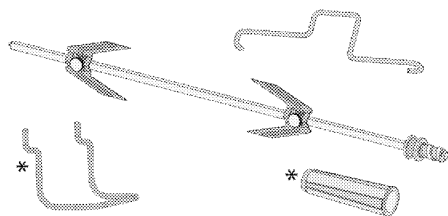
Door ze in een schotel te plaatsen (indien geleverd) bent u zeker dat de olie en het vet, dat vrijkomt tijdens het braden, wordt opgevangen in de schotel en dit voorkomt dus vervuiling van de oven.

Draadrooster in bak is niet geschikt voor gebruik met diepe bak.



Antispatplaat

Het wordt gebruikt om te voorkomen dat het voedsel dat in de oven wordt gekookt, vanuit de potten op de keukenwand spat.



Spit en spies

Dit wordt gebruikt om rood vlees, gevogelte en vis te braden vanuit alle richtingen.

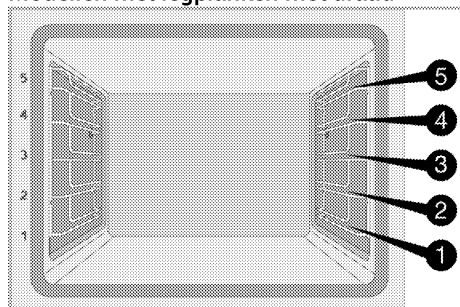
* Plastic handvat en spies van het spit rooster worden vermeld naargelang het model. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Het gebruik van de accessoires van het product

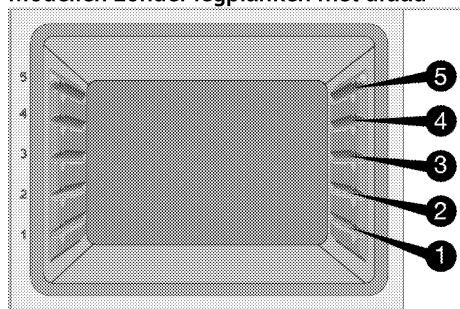
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad



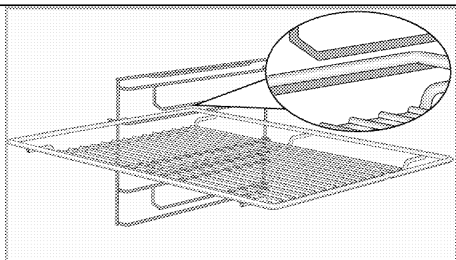
Modellen zonder legplanken met draad



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

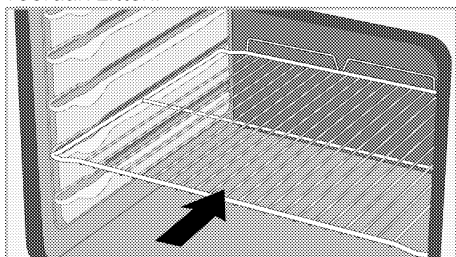
Modellen met legplanken met draad:

Het is van cruciaal belang om het draadrooster op de juiste manier op de draadroosters te plaatsen. Het draadrooster moet tussen twee draadroosters worden geplaatst, zoals weergegeven in de afbeelding.



Modellen zonder legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.

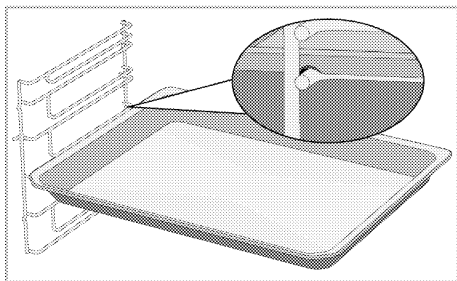


De schotel op de kookplaten plaatsen

Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten.

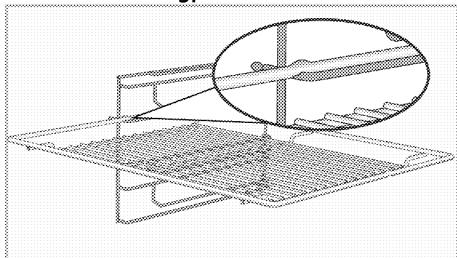
Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



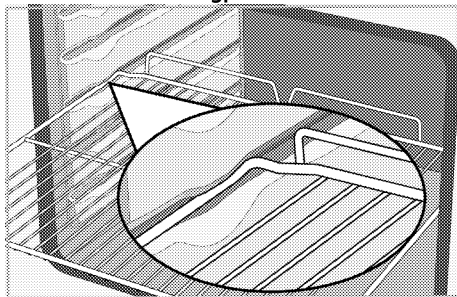
De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijderd, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Modellen met legplanken met draad



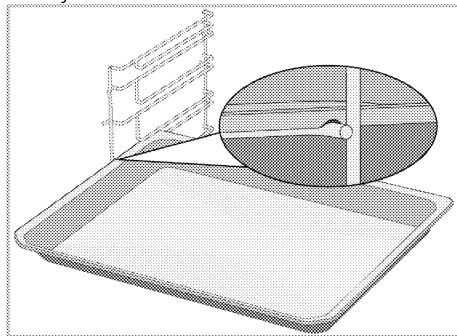
Modellen zonder legplanken met draad



De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

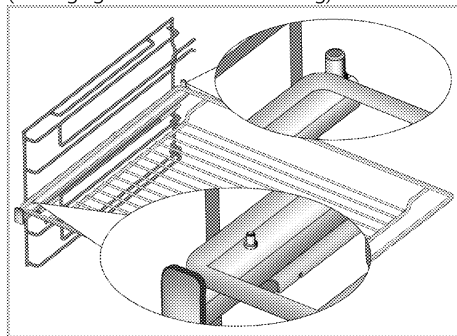
Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijderd, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe

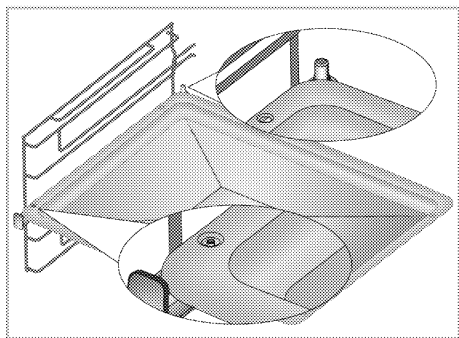
trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails - Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

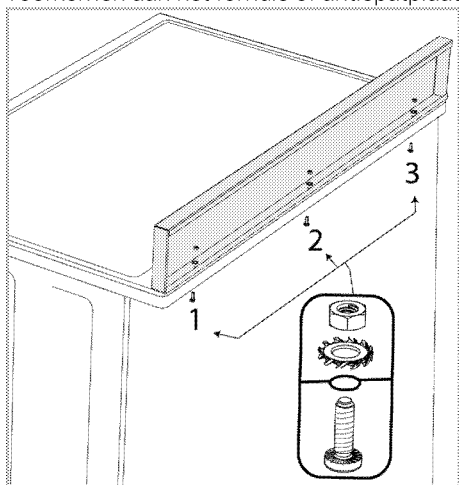
Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).





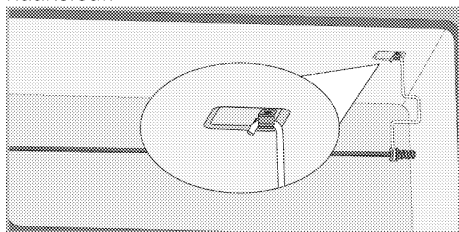
Antispatplaat

Plaats de antispatplaat als aangegeven. Bevestig met de bijgeleverde moeren en bouten de antispatplaat achter het fornuis. Draai de bouten niet te vast om schade te voorkomen aan het fornuis of antispatplaat.



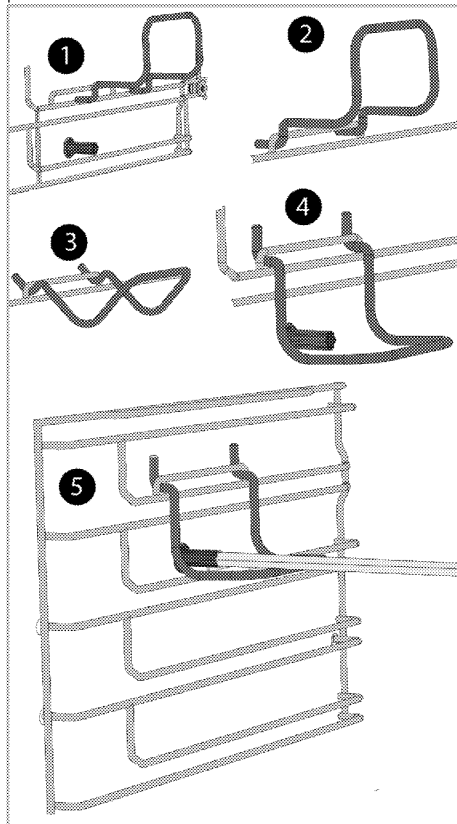
Het braadspit bevestigen

Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de haak van het braadspit bevestigen op de haaksleuf.



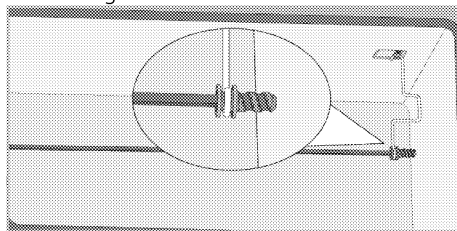
Bevestig, zoals weergegeven in de afbeelding, het draaispit en de steendraad voor de spies op hun plaats.

* Draaispit en spiesdraad en zijn plaats op het product, afhankelijk van het model. Ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw product.



Plaats het puntige uiteinde van het spit in de roterende sleuf aan linkerkant in de oven.

Als uw spit een plastic handvat heeft, moet u dit verwijderen. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de andere zijde van het spit op de haak hangen. Zorg ervoor dat het spit is bevestigd met de haak, zoals in de afbeelding.



Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	845 mm min. - 900 mm max./900 mm/600 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	3,5 kW
Totaal gasverbruik	11,9 kW (865 g/h)
Categorie van gasproduct	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / Cat I 2E
Gastype / druk die wordt ingesteld in het product	G 20/20 mbar / G 25/25 mbar
Gastypes / druk waarvoor het product wordt aangepast	G 30/28-30 mbar / G 31/37 mbar

Branders

Links achteraan	Normale brander
Stroom	2 kW (145 g/h)
Links vooraan	Snelle brander
Stroom	2,9 kW (211 g/h)
Midden	Wokbranders
Stroom	4 kW (291 g/h)
Rechts vooraan	Secundaire brander
Stroom	1 kW (73 g/h)
Rechts achteraan	Normale brander
Stroom	2 kW (145 g/h)

Oven

Oventype	Multifunctionele oven
----------	-----------------------

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.
De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2 kW (145 g/h) Links achteraan	2,9 kW (211 g/h) Links vooraan	4 kW (291 g/h) Midden	1 kW (73 g/h) Rechts vooraan	2 kW (145 g/h) Rechts achteraan
G 20/20 mbar	103	115	144	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	101	50	72
G 25/25 mbar	103	115	144	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	101	50	72

Land gascategorieën/types/druk

In onderstaande tabel vindt u het gastype, de druk en de gascategorie die kunnen worden gebruikt voor het land waar het product wordt geïnstalleerd.

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

4 Installation

Algemene waarschuwingen

- Het product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd persoon in overeenstemming met de geldende voorschriften. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die is ontstaan door procedures die zijn uitgevoerd door onbevoegde personen en die de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waarop het product zal worden geplaatst en om ook de elektriciteits- en/of gasvoorziening voor te bereiden. Tijdens de installatie van het product moeten de regels worden gevolgd die zijn vastgelegd in lokale normen over elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke installatieregels)..
- Controleer vóór de installatie op eventuele schade aan het apparaat. Laat het niet installeren als het apparaat beschadigd is. Beschadigde producten vormen risico's voor uw veiligheid.

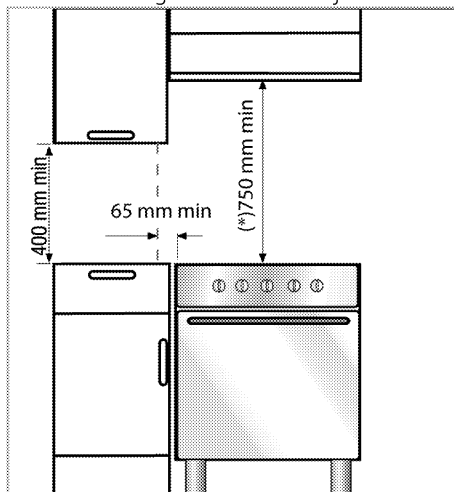
Voor installatie

Juiste plaats voor installatie

- Eventueel keukenmeubilair naast het toestel moet hittebestendig zijn (100 °C min.).
- Plaats het product op een harde ondergrond i.v.m. luchtkanalen onder het product. Het mag niet op een sokkel of sokkel worden geplaatst. De voetjes van het product mogen niet op zachte oppervlakken, b.v. tapijt, enz.
- De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat plus het extra gewicht van kook- en bakgerei en voedsel kunnen dragen.
- Installeer het product niet in de buurt van koelkasten of koelers. De door het product afgegeven warmte verhoogt het energieverbruik van de koelunits.
- Bij gebruik van LPG (vloeibaar petroleumgas): Installeer het product niet onder vloerniveau. Gebruik het product niet als het niet zo is geïnstalleerd dat een oppervlak aan ten minste één zijde ervan gelijk is met de vloer van de kamer.

Onjuiste installatie van het product kan gevaarlijke gevolgen hebben.

- Dit product is een apparaat van klasse 1 volgens de norm EN 30-1-1. Het kan naast de keukenmuren, keukenmeubels of elk ander product in elke gewenste afmeting van achteren en één rand worden geplaatst. Het keukenmeubilair of de apparatuur aan de andere kant mag alleen even groot of kleiner zijn.



- Het kan worden gebruikt met kasten aan beide zijden, maar om een minimale afstand van 400 mm boven het niveau van de kookplaat te hebben, dient u een vrije ruimte van 65 mm aan de zijkant tussen het apparaat en elke muur, scheidingswand of hoge kast te hebben..
- Het kan ook vrijstaand worden gebruikt. Zorg voor een minimale afstand van 750 mm boven het kookplaatoppervlak.
- (*) Indien een afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd, raadpleeg dan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap met betrekking tot de installatiehoogte (min. 650 mm).

Ruimte ventilatie

Alle kamers hebben een raam dat open kan, of een vergelijkbaar raam, en sommige kamers hebben ook een permanente ventilatie nodig. De verbrandingslucht wordt uit de kamerlucht gehaald en de uitlaatgassen worden direct in de kamer

uitgestoten. Goede ventilatie is essentieel voor een veilige werking van uw apparaat.

Kamers met deuren en/of ramen die direct naar de buitenomgeving openen

De deuren en/of ramen die direct openen naar de buitenomgeving dienen een totale ventilatieopening te hebben met de in onderstaande tabel vermelde afmetingen die zijn gebaseerd op het totale gasvermogen van het toestel (het totale gasverbruik van het toestel is weergegeven in de technische specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Indien de deuren en/of ramen geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het toestel zoals aangegeven in onderstaande tabel, dan moet er zeker een extra vaste ventilatieopening in de ruimte aanwezig zijn om de totale minimale ventilatie eisen voor het totale gasverbruik van het toestel wordt gehaald. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit openingen voor bestaande luchtstenen, afmetingen voor afvoerkanalen van afzuigkappen enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm ²)
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

Kamers die geen te openen deuren en/of ramen hebben die direct naar de buitenomgeving openen

Indien de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd geen deur en/of raam heeft die rechtstreeks naar de buitenomgeving opent, moet naar andere producten worden gezocht die zeker een vaste niet-regelbare

en niet-afsluitbare ventilatieopening bieden die voldoet aan het totale minimum vereisten voor ventilatieopeningen voor het totale gasverbruik van het toestel zoals aangegeven in bovenstaande tabel. Ook dienen de toepasselijke bouwvoorschriften te worden opgevolgd.

Als een kamer of binnenruimte meer dan één gastoestel bevat, moet er extra ventilatieruimte worden voorzien bovenop de vereiste in de bovenstaande tabel. De grootte van het extra ventilatiegebied moet geschikt zijn voor de voorschriften van andere gastoestellen.

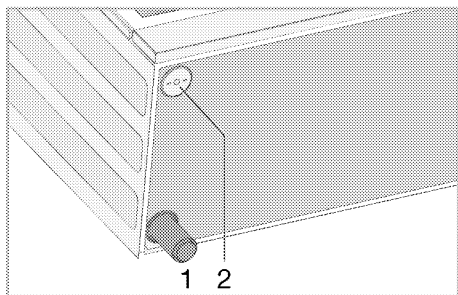
Er moet ook een minimale vrije ruimte van 10 mm zijn aan de onderkant van de deur die uitkomt op de binnenomgeving in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd. U moet ervoor zorgen dat items zoals tapijten en andere vloerbedekkingen enz. geen invloed hebben op de vrije ruimte wanneer de deur gesloten is.

Het fornuis mag in een keuken, keuken/eetkamer of een zit-slaapkamer staan, maar niet in een kamer met bad of douche. Het fornuis mag niet in een woon-/slaapruimte van minder dan 20 m3 worden geplaatst.

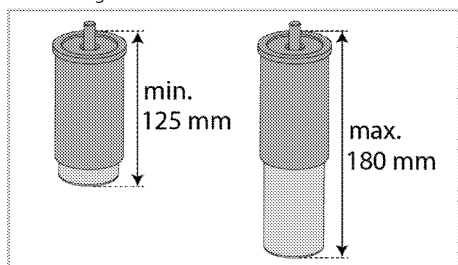
Installeer dit apparaat niet in een kamer onder de grond, tenzij deze aan minstens één zijde open is naar de grond.

De ovenvoeten bevestigen

1. Bij uw oven worden 4 pootjes geleverd. Elke voet moet in de respectievelijke sleuven op 4 hoeken onder de oven worden geïnstalleerd.
2. Schroef de schroefdraad van de voet vast door hem met de klok mee in te draaien.
3. Zorg er voor uw veiligheid voor dat ze waterpas zijn wanneer u alle 4 de voeten vastschroeft. Onbalans van de benen heeft een negatieve invloed op het koken.



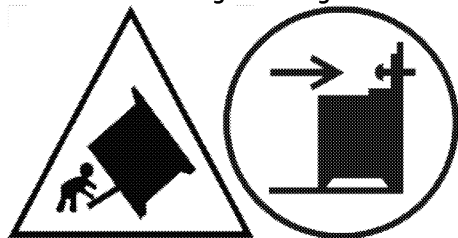
- 1 Voet
- 2 Voet gleuf



De ovenhoogte is 845 mm. bij de min. voet aanpassing. De hoogte van de oven is 900 mm. op het maximum. voet aanpassing.



Waarschuwing - Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om het kantelen van het apparaat te voorkomen, moeten deze stabilisatoren worden gemonteerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

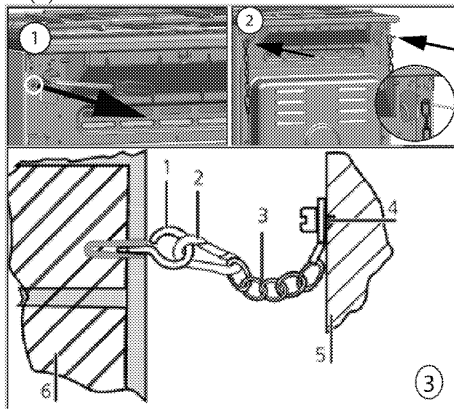
Veiligheids-ketting

Het apparaat moet worden beveiligd tegen uit balans raken door gebruik te maken van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

- **Als uw product 2 veiligheidskettingen heeft;**

Bevestig de haak (1) met behulp van een geschikte pin aan de keukenmuur (6) en

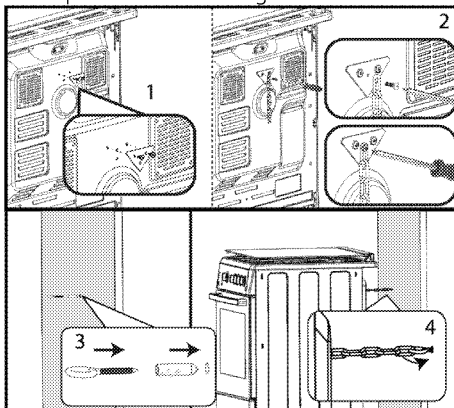
bevestig de veiligheidsketting (3) aan de haak via het vergrendelingsmechanisme (2)



- 1 Haak
- 2 Sluitmechanisme
- 3 Veiligheids-ketting
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterkant van het fornuis
- 5 Achterkant fornuis
- 6 Keuken muur

- **Als uw product 1 veiligheidskettingen heeft;**

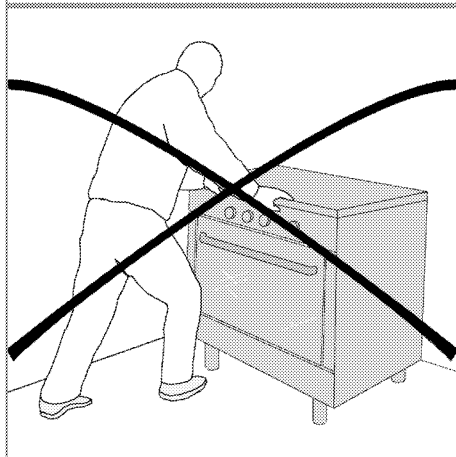
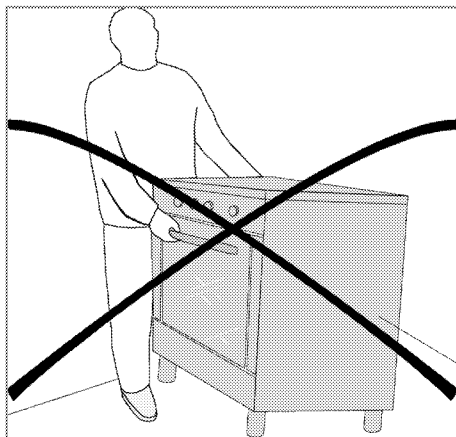
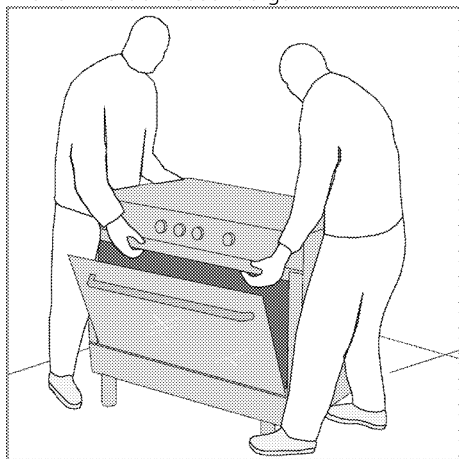
Volg de onderstaande stappen in de afbeelding om de veiligheidsketting aan uw product te bevestigen.



i De stabiliteitsketting moet zo kort mogelijk zijn om te voorkomen dat de oven naar voren kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven aan de zijkant kantelt. Stabiliteitsketting is ontworpen voor fornuizen zonder een bevestigingsgleuf voor de beugel.

Transport van het Product

- Draag het apparaat met minimaal twee personen.
- Gebruik de deur en/of handgreep niet om het product te vervoeren of te verplaatsen. De deur, het handvat of de scharnieren kunnen beschadigd raken.
- U kunt uw apparaat het gemakkelijkst verplaatsen door de voorkant als volgt op te tillen en naar u toe te trekken.
- Het verplaatsen van uw apparaat gaat het gemakkelijkst door de voorkant op te tillen zoals aangegeven in de tekening. Tijdens het vastgrijpen moet worden voorkomen dat grillelementen of het interieur van de oven worden beschadigd.



Elektrische verbinding

Algemene waarschuwingen

- Elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale regelgeving.
- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u met werkzaamheden aan de elektrische installatie begint. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniaturstroomonderbreker met een geschikt vermogen zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk

voor enige schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de lokale regelgeving.

- Het product mag alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product gaat pas in na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enige schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegde personen.
- De elektrische kabel mag niet worden geplet, gevouwen, vastgeklemd of in aanraking komen met hete delen van het product. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting of brand!
- De gegevens van de netvoeding moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur of de onderste afdekking van het apparaat wordt geopend of bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het apparaattype.
- De gegevens van de netvoeding moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje bevindt zich op de achterkant van het product.
- De voedingskabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties"..
- De stekker van het netsnoer moet na installatie gemakkelijk te bereiken zijn (leide deze niet boven de kookplaat).
- Gebruik geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten in de stroomaansluiting.
- Bij het leggen van de bedrading moet u zich houden aan de nationale/lokale elektriciteitsvoorschriften en moet u het juiste stopcontact/snoer en de juiste stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten de stroomcapaciteit van de stekker en het stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een

vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder gebruik te maken van een stekker en stopcontact/lijn.

Als uw apparaat een snoer en stekker heeft:

- Voer de elektrische aansluiting van uw apparaat uit door de stekker in een geaard stopcontact te steken.

Ter bescherming van het apparaat tegen verbranding:

1. Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.
2. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengkabels.
3. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht bij het elektrische aansluitpunt kan komen.

Gasaansluiting



Algemene waarschuwingen

- Er bestaat explosiegevaar; brand en vergiftiging kunnen optreden als installatie, reparatie of aansluiting wordt uitgevoerd door niet-geautoriseerde/niet-gelicenseerde/niet-gekwificeerde personen of technici.
- Voordat u het product plaatst, moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (type gas en druk) en of de gasinstelling van het product aan deze voorwaarden voldoet. De voorwaarden voor het aanpassen van het gas en de waarden van het product staan op de labels (of het typeplaatje).
- Als uw landcode niet op het label staat, volg dan de lokale technische instructies voor uw land voor het aansluiten en ombouwen van gas.
- Het product kan alleen worden aangesloten op een gastoevoersysteem door een geautoriseerde/gelicenseerde/gekwificeerde technicus.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit procedures die worden uitgevoerd door onbevoegde/niet-gelicenseerde/niet-gekwificeerde personen of technici.

- Koppel de gastoevoer los voordat u werkzaamheden aan de gasinstallatie uitvoert. Er bestaat explosiegevaar!
- **Als u uw product later met een ander type gas moet gebruiken, moet u de geautoriseerde/gelicentieerde/gekwalificeerde persoon of technicus raadplegen voor de bijbehorende conversieprocedure.**
- Controleer na ieder gebruik of de gasaansluiting goed is bevestigd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die kan ontstaan als gevolg van gaslekage die kan optreden als gevolg van gasaansluiting of conversie door onbevoegde/niet-gelicentieerde personen.
- Raadpleeg de gedetailleerde informatie over gasaansluiting en gasconversie in de gebruikershandleiding die bij uw product is geleverd.

Brandgevaar:

Als u de aansluiting niet volgens de onderstaande instructies maakt, bestaat er risico op gaslekage en brand. **Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.**

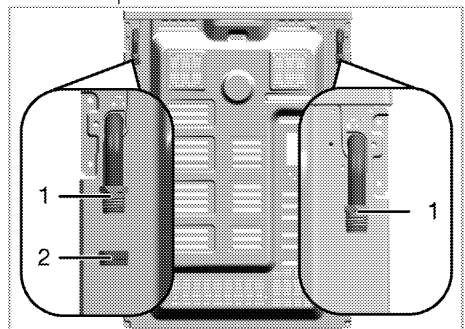
- De gasaansluiting mag uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde/gelicentieerde/gekwalificeerde personen of technici.
- Zorg ervoor dat de gasleiding die met de gasaansluiting moet worden gebruikt voldoet aan de lokale gasnormen.
- De flexibele gasleiding moet zodanig worden aangesloten dat deze niet in contact komt met de bewegende delen en hete oppervlakken (zie onderstaande afbeeldingen) eromheen en niet bekneld raakt wanneer de bewegende delen bewegen. (bijv. laden). Bovendien mag het niet worden geplaatst in ruimtes waar deze kan worden samengedrukt.
- Verplaats het product waarvan de gasaansluiting is voltooid niet. Als deze wordt verplaatst, kan er een risico op gaslekage zijn.
- De gasleiding moet worden aangesloten door een grote bochten te maken, zodat er geen mogelijkheid op breken en vouwen tijdens de aansluiting is.

- De gasleiding mag niet verpletterd, gevouwen, bekneld of aangeraakt worden door scherpe hoeken of in contact komen met hete onderdelen van het product en kookgerei op het product. Er bestaat explosiegevaar als gevolg van schade aan de gasleiding!
- De gasleiding mag niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van 70 °C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.
- Voor het aansluiten en ombouwen van gas moet een sleutel worden gebruikt.

De gasaansluitzijde kiezen

Als uw product twee gasuitlaten heeft; de verbindingsrichting kan worden gewijzigd in overeenstemming met de richting van de gashoofdbron.

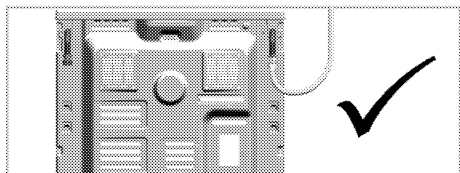
- Een van beide uitlaten is afgedicht met een blinde stekker. Het uiteinde de andere uitlaat is open.



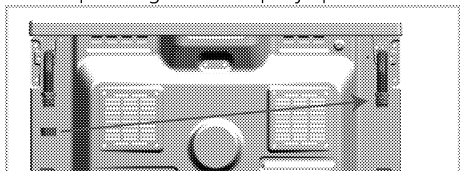
- 1 Gaslanguitlaat
- 2 Dopvormige bout

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

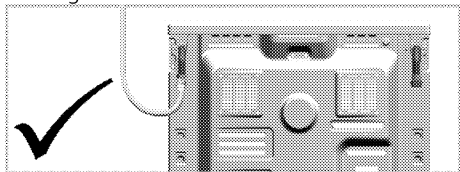
- Voordat u het gas aansluit, moet u ervoor zorgen dat de hoofdgastoevoer en de gasleidinguitlaat die u wilt aansluiten op de gastoevoer aan dezelfde zijde zitten.
- Als de hoofdgastoevoer en de gasleidinguitlaat met open uiteinde op dezelfde zijde zitten, moet u de gasaansluiting uitvoeren zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- Als de hoofdgastoevoer en de gasleidinguitlaat 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.
- U moet er zeker van zijn dat de afdichtingspakking correct op zijn plaats zit.

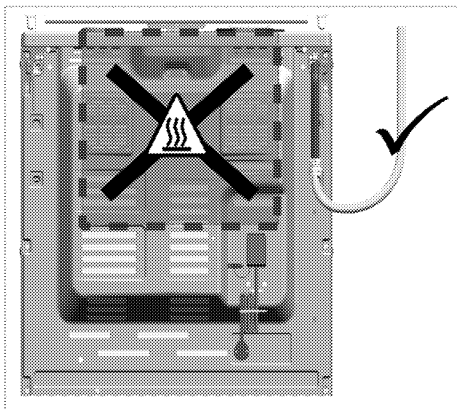


- Voer de gasleiding uit zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding op de gasleiding uitlaat in de buurt van de hoofdgastoevoer.

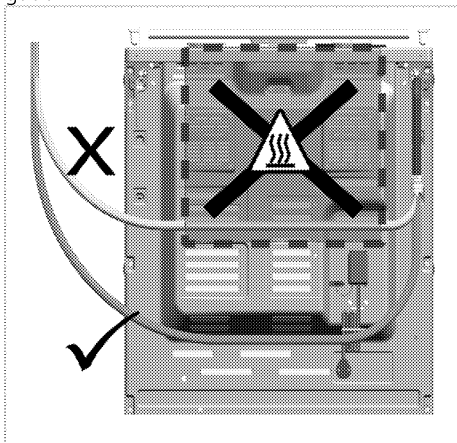


Als uw product slechts één gasuitlaat heeft;

- Voordat u het gas aansluit, moet u ervoor zorgen dat de hoofdgastoevoer en de gasleidinguitlaat die u wilt aansluiten op de gastoevoer aan dezelfde zijde zitten.



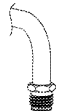
- Als de uitlaat van de gasslang en de gastoevoer niet naar dezelfde kant wijzen, zorg er dan voor dat de slang bij het aansluiten niet door het hete gedeelte gaat.



Onderdelen voor gasaansluiting

De afbeeldingen van onderdelen en gereedschappen die nodig kunnen zijn voor de gasaansluiting worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model worden deze onderdelen mogelijk niet bij het product geleverd. De te gebruiken onderdelen van de gasaansluitingen kunnen variëren afhankelijk van het type gas en de nationale voorschriften.

	Lekafdichting
---	---------------

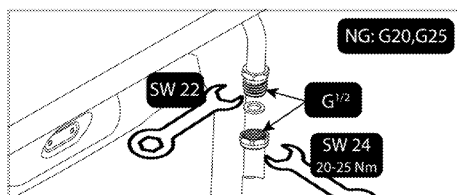
	Verbindingsstuk voor aardgas (G20,G25) en 10226 R1/2"
	Verbindingsstuk voor vloeibaar gas (G30,G31)
	Aansluitstuk voor de gasuitlaat
	Blinde stekker

De gasaansluiting maken - aardgas

- De aardgasinstallatie moet op de juiste wijze op montage worden voorbereid voordat het product wordt geïnstalleerd. Er moet een aardgasklep aanwezig zijn aan de uitlaat van het gassysteem om op het product te worden aangesloten.
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.
- Sluit uw product aan op het aardgassysteem in uw huis met een flexibele gasleiding die voldoet aan de lokale normen.
- Bij het aansluiten van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtende pakking worden gebruikt.
- De gastoevoer moet worden aangesloten via een gasleiding of een veiligheidsgasleiding met schroefdraadaansluitingen aan beide uiteinden.
- De verbinding kan op twee verschillende manieren tot stand worden gebracht:
 - Aansluiting van het type EN ISO 228 G1/2"
 - Aansluiting van het type EN 10226 R1/2"

Aansluiting van het type EN ISO 228 G1/2"

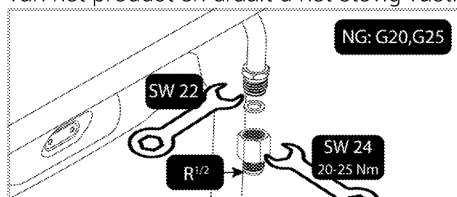
1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Bevestig het gasverbindingsstuk met een sleutel van 22 mm aan het apparaat en plaats het verbindingsstuk met een sleutel van 24 mm in het verbindingsstuk.



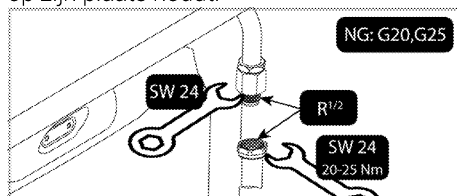
3. U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingsstuk.

Aansluiting van het type EN 10226 R1/2"

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk voor aardgas en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Terwijl u de gasverbindingsuitlaat van het product vasthoudt met een sleutel van 22 mm, sluit u de verbindingsstekker met een sleutel van 24 mm aan op de gasuitgang van het product en draait u het stevig vast.



3. Wikkel een afdichtmiddel rond het draadgedeelte van het verbindingsstekker. Sluit het draadgedeelte van de veiligheidsgasleiding met de 24 mm sleutel aan op de verbindingsstekker en draai deze stevig vast, waarbij u de verbindingsstekker met de 24 mm sleutel op zijn plaats houdt.



4. U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingsstuk.

De gasaansluiting maken - LPG

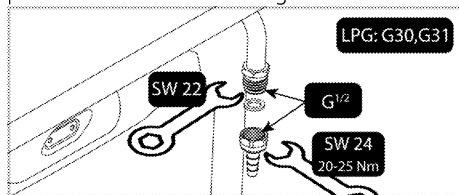
- Uw product moet zo worden aangesloten dat het dicht bij de gasaansluiting staat om gaslekage te voorkomen.
- Voordat u de gasaansluiting maakt, moet u een kunststof gas slang en een geschikte bevestigingsklem aanbrengen. De binnendiameter van de kunststof gasleiding moet 10 mm zijn en de lengte

mag niet langer zijn dan 150 cm. De kunststof slang moet lekvrij zijn en kan worden geïnspecteerd.

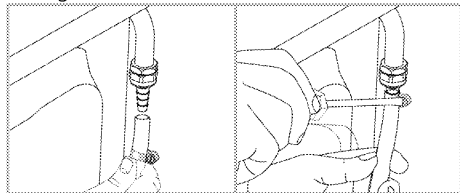
- Gasapparaten en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op een goede werking. De regelaar, de leiding en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Bij het aansluiten van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtende pakking worden gebruikt.
- De gasaansluiting moet worden gemaakt via een gasleiding of een vaste aansluiting.

Aansluiting op gasleiding

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingstuk voor vloeibaar gas en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Zet de gasverbindingssuitlaat van het product vast met een sleutel van 22 mm, sluit het verbindingstuk met een sleutel van 24 mm aan op de gasuitlaat van het product en draai het stevig vast.



3. Breng de bevestigingsklem aan op één uiteinde van de gasslang. Maak het uiteinde van de gasslang waaraan u de klem hebt bevestigd zachter door deze gedurende één minuut in kokend water te plaatsen.
4. Steek de zachter gemaakte gasleiding helemaal in het aansluitstuk. Zet de klem stevig vast met een schroevendraaier.



5. U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingstuk.

Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Zorg ervoor dat de gastoevoer open is. Bereid zeepschuim voor en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor het opsporen van gaslekage.
- Het zeepgedeelte schuimt op als er een gaslekage is. Inspecteer in dit geval de gasaansluiting opnieuw.
- **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 plaats van zeep kunt u in de handel verkrijgbare sprays gebruiken voor het controleren van gaslekken.
- Als er gaslek is, sluit u de gastoevoer af en ventileert u de ruimte.

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

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 2m³ 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

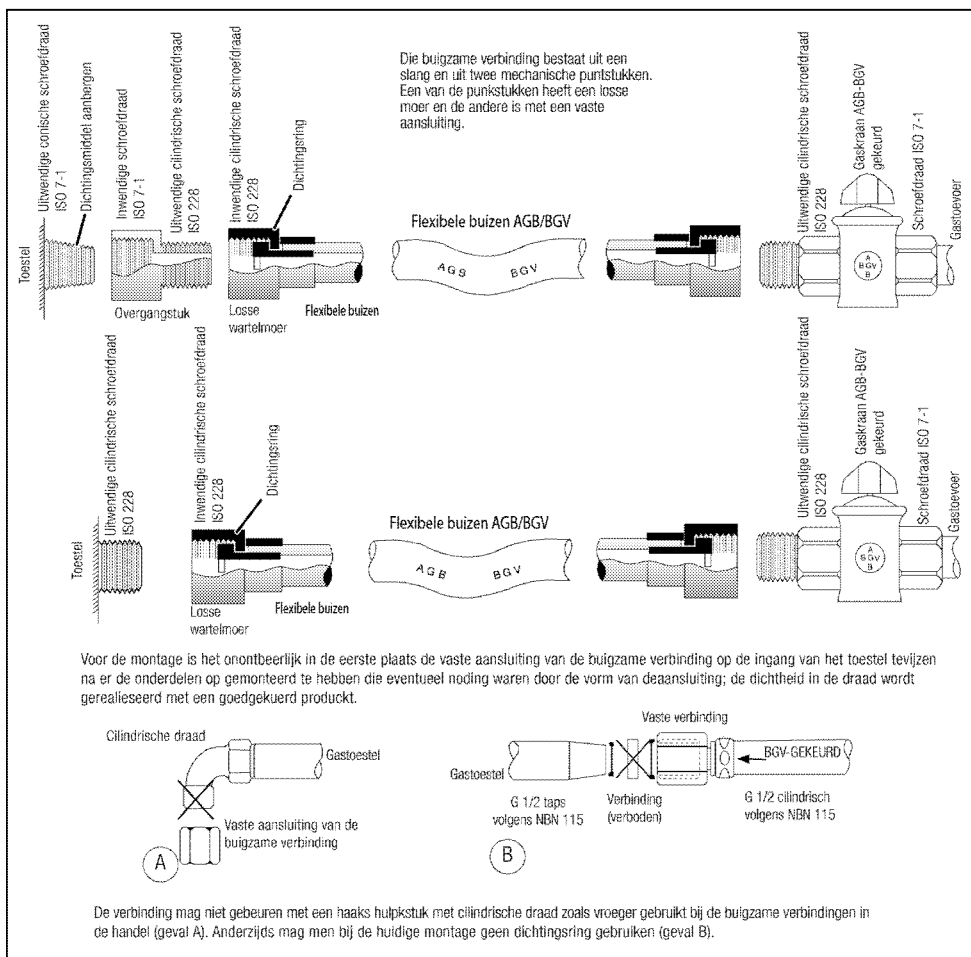
De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer. De elastomeren flexibele aansluitstukken van de nieuwe generatie zijn aan weerszijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde 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

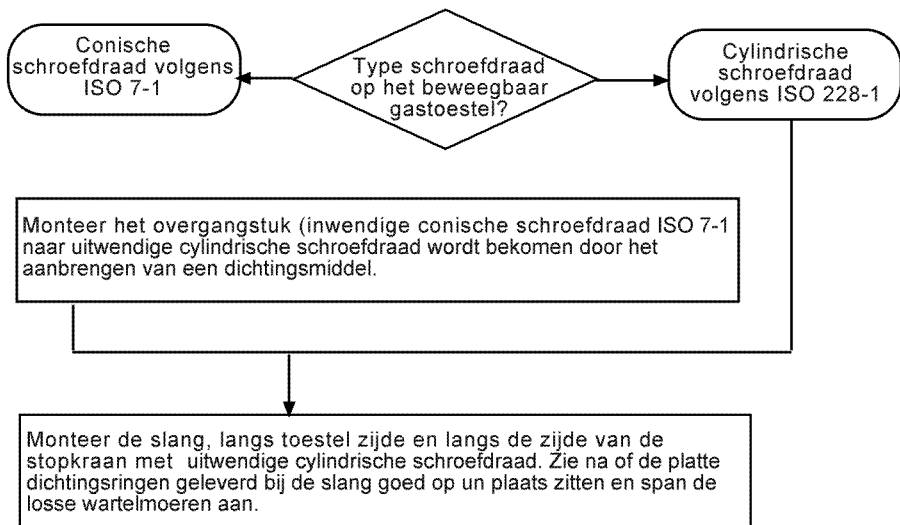
lichtjes conisch. Volg de volgende stappen bij de montage:

- 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/propaan: I3, butaan (28-30 mbar), propaan (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.

Het product plaatsen

1. Duw het product richting de keukenmuur.

2. Bevestig de veiligheidsketting die u op het product hebt aangesloten aan de muur.
3. Trillingen tijdens gebruik kunnen kookpannen doen bewegen. Deze gevaarlijke situatie kan worden voorkomen als het product waterpas en uitgebalanceerd is. Zorg er voor uw veiligheid voor dat ze waterpas zijn wanneer u alle 4 de voeten vastschroeft. Balanceer het product door de pootjes naar rechts en links te draaien en lijn het uit met het aanrechtblad.

Eind inspectie

1. Bedien het product.
2. Elektrische functies controleren.
3. Gastoevoer openen.
4. Controleer gasinstallaties op goede montage en dichtheid.
5. Ontsteek de branders en controleer het uiterlijk van de vlam.

i Vlam dient blauw om een volgende vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdekseel goed is op zijn plek om de brander te reinigen.

Gasomzetting

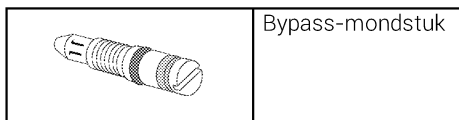


Algemene waarschuwingen

- Koppel de hoofdgastoevoer los voordat u werkzaamheden aan de gasinstallatie uitvoert. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle gasinjectoren moeten worden vervangen en de verbrandingsafstelling van de gaskraan moet in de stationaire stand worden uitgevoerd om het product geschikt te maken voor gebruik met een ander gas.
- Nadat het gastype is gewijzigd, moet het nieuwe gastypelabel op de reservezak worden aangebracht over het huidige label dat al op de achterwand van het product.
- Het type converterbare gasen en de gascategorieën van uw product per land worden vermeld in het gedeelte „Gascategorieën/soorten/druk per land”. Raadpleeg de tabel in deze tabel voor de soorten gas die u in uw regio kunt omzetten. U kunt niet converteren naar niet-gespecificeerde gastypen in deze tabel.
- Een reserve-injector die geschikt is voor het type gas dat u wilt ombouwen, wordt mogelijk niet met het product meegeleverd. U kunt de injectoren verkrijgen bij de erkende serviceafdeling of bij de leverancier van het product.
- Injectorwaarden en gastypen die voor branders moeten worden gebruikt, kunt u vinden aan het einde van de sectie. Maak de aansluiting van het om te bouwen gastype zoals beschreven in het hoofdstuk gasaansluiting.

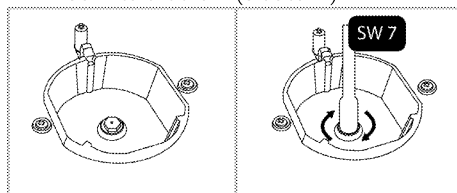
Onderdelen voor gasconversie

De visuals voor onderdelen en gereedschappen die nodig kunnen zijn voor de gasconversie worden hieronder weergegeven. Afhankelijk van het model worden deze onderdelen mogelijk niet bij het product geleverd.

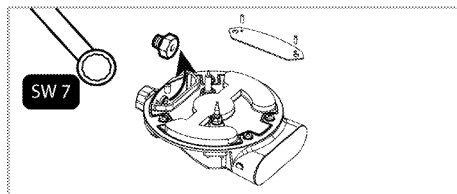


Vervanging van de injector voor de gaspitten

1. Zet alle bedieningsknoppen op het bedieningspaneel in de uit-stand.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Извадете ги капачето на горилникот и телото на горилникот.
4. Verwijder de gasinjectoren door deze linksom te draaien. (sleutel 7)



5. Als uw product een wok-gaspit met een zij-injector heeft, verwijder de injector dan met een nummer 7 sleutel.



((De functies verschillen per productmodel.))

Bij sommige gaspitten is de injector bedekt met een metalen stuk. Dit metalen deksel moet worden verwijderd om de injector te kunnen vervangen.

6. Monteer de nieuwe gasinjectoren.
(Aanhaalmoment 4 Nm)
7. Controleer alle aansluitingen om er zeker van te zijn dat ze veilig en stevig zijn geïnstalleerd.



De positie van nieuwe injectoren is gemarkeerd op de verpakking of de injectortabel op *Injectortafel*, pagina **Error! Bookmark not defined.** kan worden vermeld.

8. U moet na het aansluiten controleren op lekkende injectors.

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.

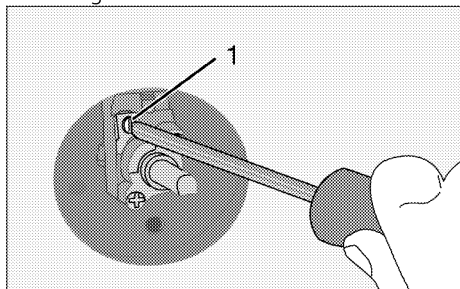
1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok indraaien**.

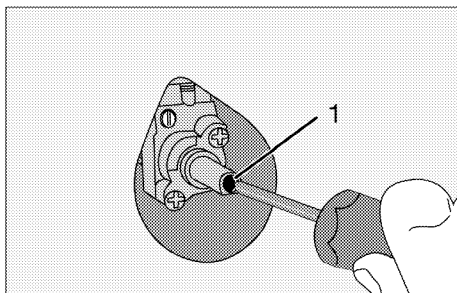
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

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



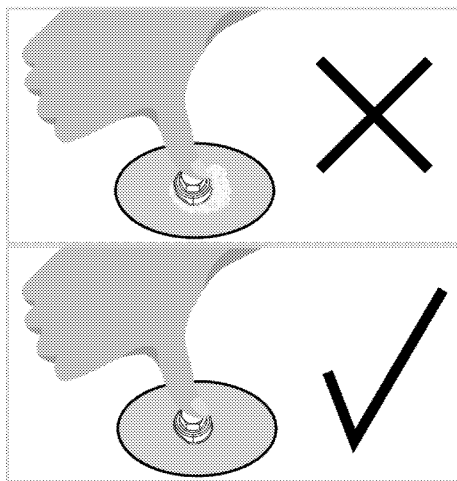
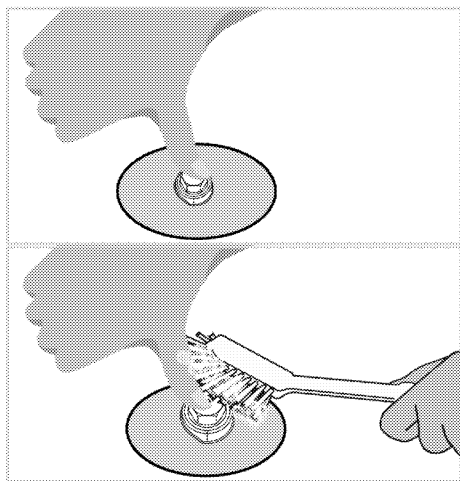
1 Stelschroef gasdebiet

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.

6. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.
7. 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.
8. 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.
9. 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.



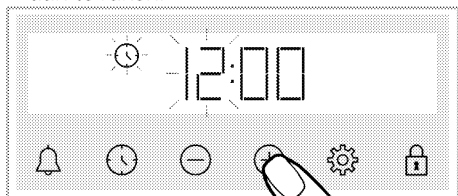
5 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

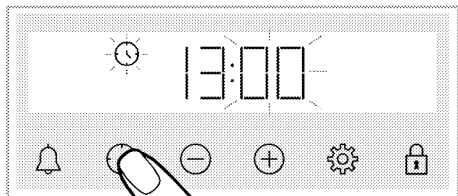
Eerste tijdstip instelling

- i** Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

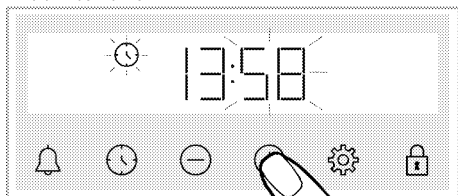
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knippen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in door +/− aan te raken.



3. Raak de ⌚ of ⚙ toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Stel de minuten van de dag in door +/− aan te raken.



5. Bevestig de instelling door de ⌚ of ⚙ toets aan te raken.
» Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm.

- i** Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en ⌚ symbolen knipperen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de ⌚ toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

- i** De huidige tijdstip instellingen worden geannuleerd in het geval van een stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de "Bedieningsfunctie van de oven" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

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

OPMERKING 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.

6 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Plaats potten en pannen zodanig dat de handvaten niet over de branders komen om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U mag de branders niet ontsteken zonder een pot of een pan op de respectieve brander.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.
- De grootte van de kookpannen/potten moet overeenstemmen met de grootte van de vlam. Stel de gasvlammen in zodat ze niet van onder de basis van de potten/pannen uitkomen en plaats de potten/pannen op de pothouder om ze te centreren. Gebruik geen grote pannen/potten om meer dan één brander te bedekken.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

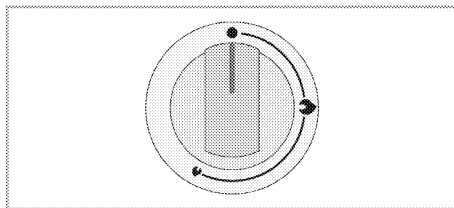
Gasbranders

Kookplaat brandertype	Diameter van pan die wordt gebruikt
Secundaire brander	16 - 18 cm
Normale brander	18 - 20 cm
Snelle brander	20 - 22 cm
Wokbranders	22 - 24 cm

Gebruik geen potten/pannen die groter zijn dan de vermelde afmetingen. Het gebruik van potten / pannen die groter zijn dan gespecificeerde afmetingen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken en oververhitting van aanpalende oppervlakken en knoppen. Als het kookoppervlak van uw product van glas is, zal er bovendien oververhitting optreden op dit oppervlak en zal het product beschadigd raken. Het gebruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

Bediening van de kookplaat

Gasniveau



Het grote brandsymbool ● geeft het maximale gasniveau aan. Het kleine brandsymbool ● geeft het minimale gasniveau aan. De gasstroom naar de kookzones wordt onderbroken in de uitpositie ●. Stel uw gewenste kookvermogen in door de knop uit te lijnen met het respectieve symbool.

De gasbranders ontsteken

De gasbranders worden ingeschakeld met de bedieningsknoppen.

1. Druk op een branderknop.
2. Terwijl u deze knop indrukt, draait u hem linksom naar het grote vlam symbool.

3. De vonken steken het gas aan.
4. Na de eerste ontsteking moet u de knop 3-5 seconden ingedrukt houden.
5. Als het gas niet ontsteekt nadat u de knop hebt ingedrukt en losgelaten, moet u dezelfde procedure herhalen door de knop gedurende 15 seconden in te drukken.



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. Pas het gewenste stroomniveau aan.

De gasbranders uitschakelen.

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

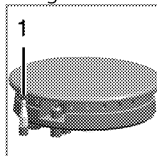


Als de vlammen van de brander ongewenst uitdoven, moet u de bedieningsknop van de brander uitschakelen.

Probeer de brander niet opnieuw in te schakelen gedurende ten minste 1 minuut.

Gas uitschakeling veiligheidsmontage Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Als een voorzorgsmaatregel tegen het uitblazen vanwege overstromingen over de gasbranders begint een veiligheidsmechanisme te werken en wordt het gas onmiddellijk uitgeschakeld.



1 Gas uitschakeling beveiliging

Om het gas uitschakeling beveiligingsmechanisme te activeren, moet u de bedieningsknop gedurende 3-5 seconden ingedrukt houden nadat u de kookzone hebt aangestoken.



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!

7 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten.

De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

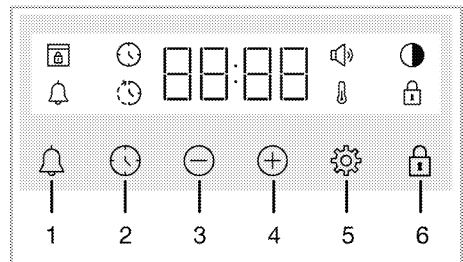
Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode. Als u wilt dat de lamp ononderbroken blijft branden, moet u de "Ovenlamp" bedieningsfunctie selecteren met de functie selectiekноп.

Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- 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** Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. Wacht even tot de instellingen zijn opgeslagen.
- i** Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- i** Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- i** In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de ⌚ toets langdurig aan te raken.



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

-  : Bereidingstijd symbool
-  : Bereiding eindtijd symbool*
-  : Alarmsymbool
-  : Helderheid symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Volume symbool
-  : Deurvergrendeling symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

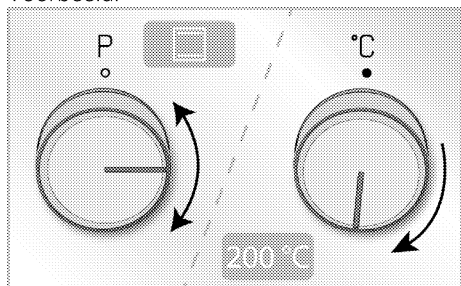
De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.

Voorbeeld:



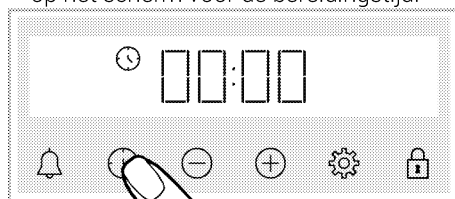
1. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde

temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven zelf bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Koken door de bereidingstijd in te stellen;

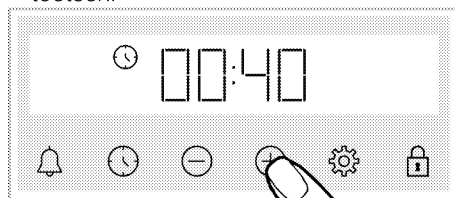
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

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



- i** Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.

3. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.



- i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

4. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool.

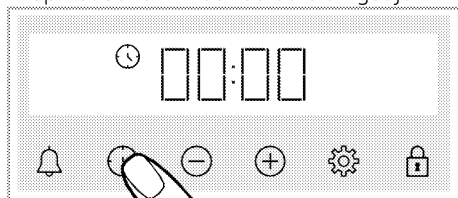
5. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **“End” (Einde)** op het scherm en het  symbool knippert en de timer geeft een piepsignaal weer.

6. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

De eindtijd van de bereiding instellen op een later tijdstip; (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

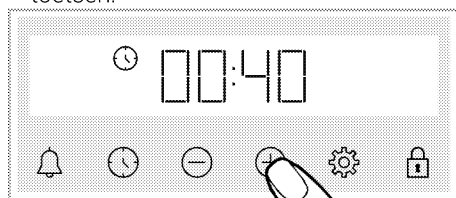
Door de temperatuur en functie te selecteren specifiek voor uw maaltijd kunt u de bereidingstijd en de eindtijd instellen op een later tijdstip zodat de oven automatisch kan in- of uitschakelen.

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



- i** Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.

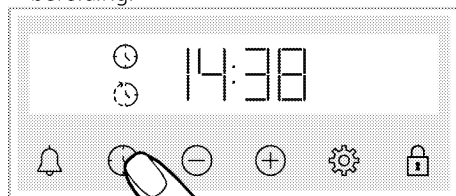
3. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.



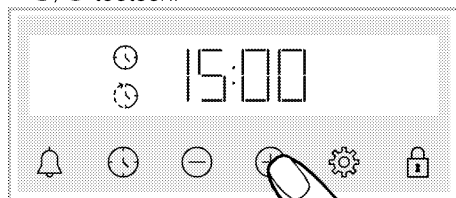
- i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnt het  symbool ononderbroken op het scherm.

4. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de eindtijd van de bereiding.



5. Stel de eindtijd van de bereiding in met de  toetsen.



» Wanneer de eindtijd van de bereiding is ingesteld, verschijnt het  symbool en het  symbool met het tijdsduur symbool ononderbroken op het scherm. Zodra de bereiding start, verdwijnt het  symbool.

6. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

» De ovenklok berekent automatisch de tijd om de bereiding te starten door de bereidingstijd af te trekken van de eindtijd die u hebt ingesteld. Op het begintijdstip van de bereiding wordt de geselecteerde functie ingeschakeld en de oven warmt op

tot de ingestelde temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool.

7. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **"End" (Einde)** op het scherm en het  symbool knippert en de timer geeft een piepsignaal weer.

8. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

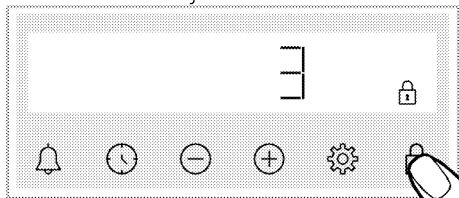
 Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de temperatuur- en functieknop **in de "0" (uit) positie** draaien en de oven uitschakelen.

Instellingen

De toetsvergrendeling inschakelen

U kunt verstoringen van het bedieningspaneel beletten door de toetsvergrendeling in te schakelen.

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



» Het  symbool verschijnt en de 3-2-1 aftelling begint op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

 Als u de -toets niet meer aanraakt voor het einde van de aftelling, wordt de toetsvergrendeling niet ingeschakeld.

 De timer toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

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

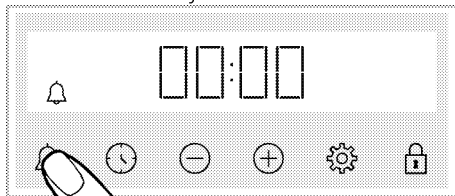
» Het  symbool verdwijnt en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

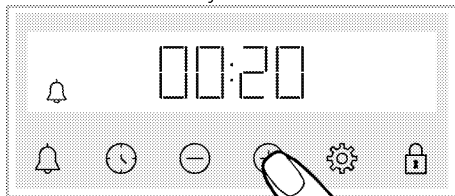
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de klok een hoorbaar alarm weer.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

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



2.  Stel de alarmtijd in met de  toetsen.



» Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opgelicht en verschijnt de alarmtijd start de aftelling op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het scherm.

3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het hoorbare alarm gedurende twee minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen.

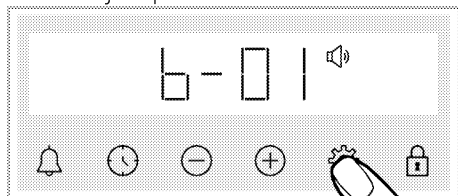
» De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Als u het alarm wilt annuleren;

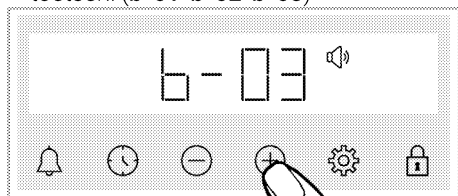
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de  toets aan tot "00:00" verschijnt.
2.  u kunt het alarm ook annuleren door de toets langdurig in te drukken.

Het volumeniveau wijzigen

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



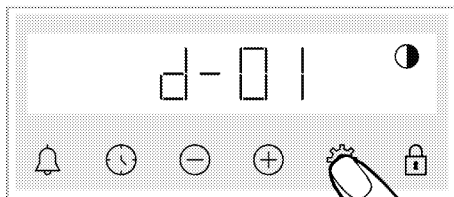
2. Stel het gewenste niveau in met de  toetsen. (b-01-b-02-b-03)



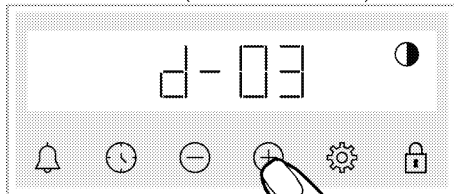
3. Raak de  toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

De helderheid van het scherm instellen

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



2. Stel de gewenste helderheid in met de  toetsen. (d-01-d-02-d-03)

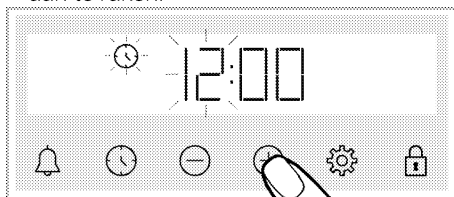


» Raak de  toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

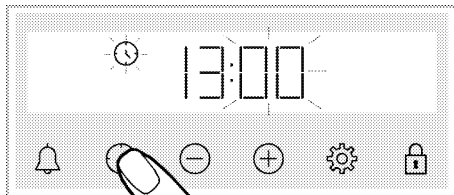
Het tijdstip van de dag wijzigen

Op uw oven; het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

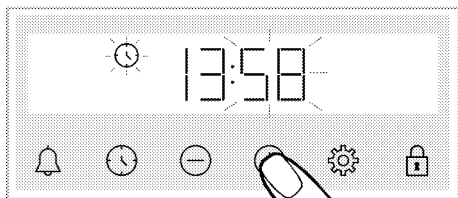
1. Raak  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.
2. Stel het tijdstip van de dag in door  aan te raken.



3. Raak de  of  toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Stel de minuten van de dag in door  aan te raken.

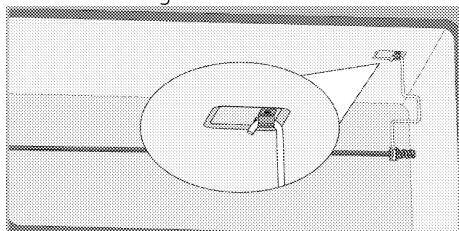


5. Bevestig de instelling door de ⌚ of ⚙️ toets aan te raken.
 » Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm.

Rotisserie-functie

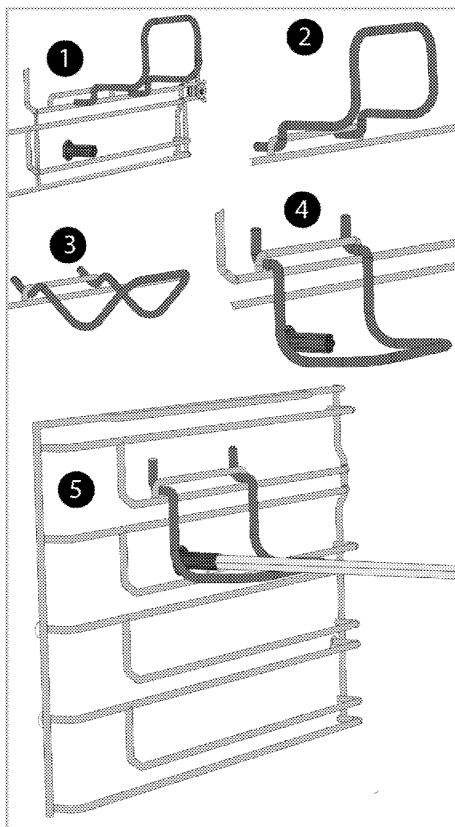
Wordt gebruikt om vlees, gevogelte en vis gelijkmatig van alle kanten te grillen.

1. Bevestig de haak van het rotisserie-spit aan de haakgleuf, zoals weergegeven in de afbeelding.

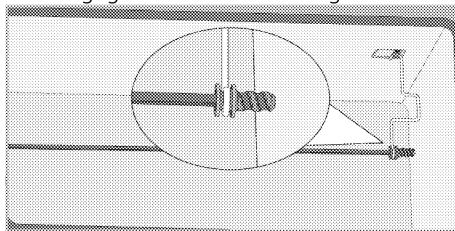


2. Bevestig het te grillen voedsel met de vorken aan het draaispit.
 3. Bevestig de rotisserie en de spiesondersteuningsdraad op zijn plaats, zoals weergegeven in de afbeelding.

* Rotisserie en de spiesondersteuningsdraad en de plaats ervan op het product, afhankelijk van het model. Ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw product.



4. Plaats de puntige rand van het spit in de roterende gleuf aan de linkerkant in de oven.
 5. Verwijder de plastic handgreep als uw roterende spit deze heeft.
 6. Hang het andere uiteinde van het spit aan de haak, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding. Zorg ervoor dat het spit vastzit aan de haak, zoals weergegeven in de afbeelding.



7. Plaats een dienblad op een van de onderste planken om de druipende olie op

- te vangen. Doe wat water in de lade om het schoonmaken te vergemakkelijken.
8. Draai de functiekeuzeknop naar de grill-/rotisseriesfunctie.
 9. De rotisseriesmotor begint ook te werken wanneer u de grillfunctie inschakelt.
 10. Haal uw eten uit de oven door de plastic handgreep aan het spit te bevestigen wanneer het rotisseriesproces is voltooid.



Etenswaren zoals kip en kalkoen die u aan het rotisseriespit wilt roosteren, mogen maximaal 5 kg wegen.

8 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- 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.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels

vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.

- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u

ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.

- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.

- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	180	35 ... 45
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	4	150	30 ... 40

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	160	35 ... 45
Koekje	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	20 ... 30
Deeg gebak	Email schotel met een diameter van 40x30 cm op het draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 40
	Email schotel met een diameter van 40x30 cm op het draadrooster**	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	35 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	40 ... 55
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	170	45 ... 60
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 ... 220	10 ... 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 _ 4	150	40 ... 50
Biscuitgebak	1-Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	1 _ 4	150	50 ... 60
	4- Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op de standaardplaat				
Koekje	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 _ 4	170	30 ... 40
Rijk gebak	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 _ 4	200	35 ... 45

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	----------------------------	-------------------	---------------------	---------------------	---

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de Eco ventilator verwarming bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Koekje	Standaard plaat*	4	180	40 ... 50
Deeg gebak	Standaard plaat*	4	200	35 ... 45
Pizza	Standaard plaat*	2	220	20 ... 25
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenkel (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	15 min. 250/max, dan 170	110 ... 120
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator verwarming	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	65 ... 85
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator verwarming	3	200	20 ... 30
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	3	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)**	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 30
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 40
Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 35
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 30
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 35
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	2 ... 6

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

**Als de grilltemperatuur niet kan worden ingesteld in uw product zal uw grillfunctie werken aan de maximale temperatuurwaarde.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met

de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Bereidingstabel voor test etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfuncti e	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstij d (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Email schotel met een diameter van 40x30 cm op het draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselem ent	3	140	20 ... 30
	Email schotel met een diameter van 40x30 cm op het draadrooster**	Ventilator verwarming	3	140	20 ... 30
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselem ent	2	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	4	150	35 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselem ent	2	160	35 ... 45
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	160	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselem ent	2	180	40 ... 55
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	170	45 ... 60

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Email schotel met een diameter van 40x30 cm op het draadrooster**	Ventilator verwarming	2 _ 4	140	20 ... 30
Kleine cakes	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 _ 4	150	35 ... 45

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	1-Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster** 4- Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op de standaardplaat	Ventilator verwarming	1 _ 4	150	45 ... 55

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	4 ... 6
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

9 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

- Woktype containers die aan hoge temperaturen worden gebruikt, kunnen verkleuren. Dit is normaal.
- Het verplaatsen van keukengerei kan metalen markeringen maken op de pothouders. Schuif de potten en pannen niet over het oppervlak.
- Wanneer de branderdoppen direct in contact komen met het vuur en worden blootgesteld aan hoge temperaturen is een verandering en verlies van kleur na verloop van tijd normaal. Dit geeft geen problemen tijdens het gebruik van de kookplaat.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsoepje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuurponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.

- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geveerde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geveerde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

De kookplaat reinigen

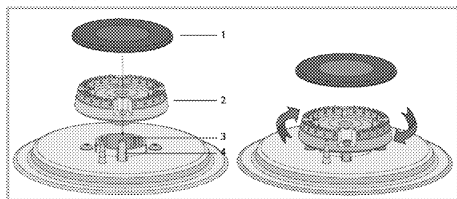
De gasbranders reinigen

1. Voor u de kookplaat reinigt, moet u de pothouders, branderdoppen en koppen verwijderen van de kookplaat.
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat volgens de aanbevelingen omvat in de algemene reinigingsinformatie naargelang het type oppervlak (email, glas, roestvrij staal, etc.).
3. Reinig de kamer van de brander met een doek ondergedompeld in wasmiddel of met een niet-krassende, zachte borstel. Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven.
4. Reinig de bougies en verwarmingselementen (in modellen met een ontsteking en verwarmingselement) met een goed uitgewrongen doek. Droog daarna met een droge doek. Zorg ervoor dat de bougie en het verwarmingselement volledig droog zijn.
5. Reinig de branderdoppen en -koppen met wasmiddel na elk gebruik en droog ze.
6. Voor hardnekkige vlekken kunt u de branderdoppen en -koppen laten weken in wasmiddel of een zeepsopje gedurende ten minste 15 minuten. Reinig met een niet-metalen en niet-krassende borstel.

7. U kunt de Quick&Shine reinigingsmiddelen gebruiken voor de binnenzijde van de oven en roosters, gebruikt op email oppervlakken en aanbevolen door de geautoriseerde dienst, in het bijzonder voor hardnekkige vlekken op email branderdoppen.
8. Vermijd contact van de branderdoppen met agressieve wasmiddelen zoals reinigingsmiddelen voor de binnenzijde van ovens, ontkalkers tijdens de reiniging want dit kan verkleuringen veroorzaken.
9. Reinig de pothouders met wasmiddel en een niet-krassende, zachte borstel na elk gebruik en droog ze.
10. Als de branderdoppen en pothouders nat worden gebruikt, kunnen er permanente kalkvlekken optreden als resultaat van de warmte. Zorg ervoor dat ze worden gedroogd voor gebruik.
11. Breng de branderkoppen, doppen en pothouders opnieuw aan.
12. Wanneer u de pothouders aanbrengt, moet u ervoor zorgen ze te centrereren op de branders. Plaats bij pinmodellen de pinnen op de branderplaat in de pingleuven op de pannenlappen.

De onderdelen van de branders monteren

Monteer de onderdelen zoals aangetoond in de afbeelding na het reinigen van de branders.



- 1 Branderdop
 - 2 Branderkop
 - 3 Branderkamer
 - 4 Bougie (in modellen met ontsteking)
1. Breng de branderkop aan en zorg ervoor dat hij door de bougie van de brander loopt (4). Draai de branderkop naar rechts en links om zeker te zijn dat hij correct is aangebracht in de branderkamer.
 2. Plaats de dop van de brander op de kop.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

De binnenwanden van de oven reinigen

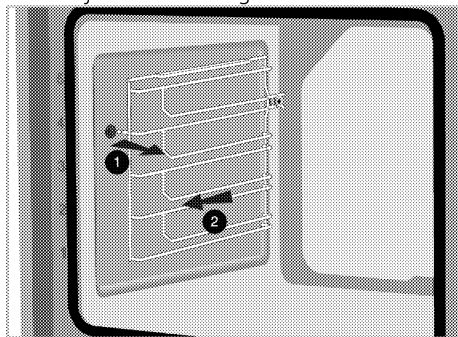
De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.

2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



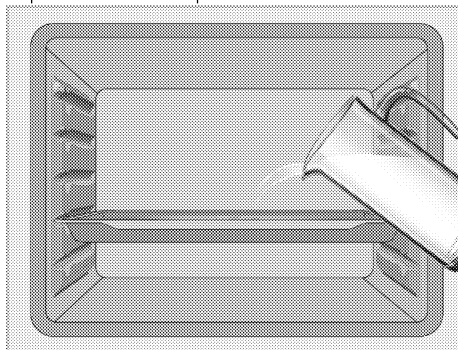
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

Eenvoudige stoomreiniging

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condenseren op de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 750 ml water in de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



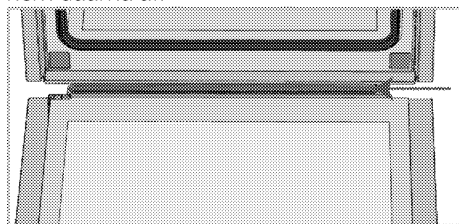
3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 25 minuten.

Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

- i** Tijdens de eenvoudige stoomreinigingsmodus zal water dat zich in het zwembad aan de onderkant van de oven bevindt om licht gevormde resten / vuil in de ovenruimte te verzachten, verdampen en condenseren in de ovenruimte en het binnenste glas van de ovendeur, waardoor water kan druppelen wanneer de ovendeur wordt geopend. Veeg de condens weg zodra de ovendeur wordt geopend.

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Maak deze zwembadgoot na gebruik schoon met een vochtige doek en droog hem daarna af.



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 deur van de oven verwijderen

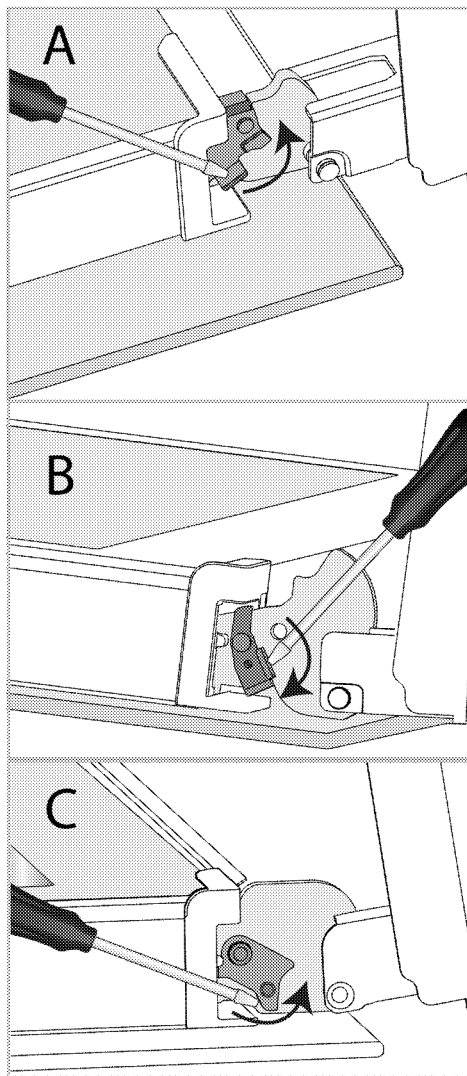
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent.

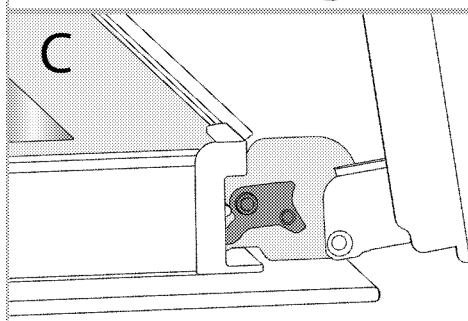
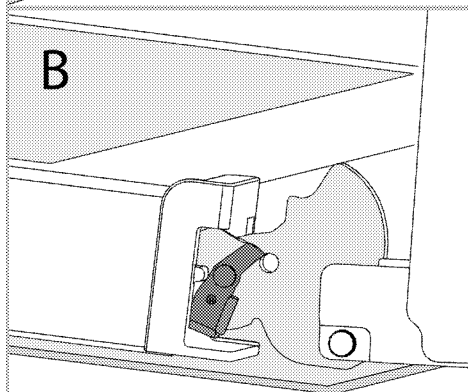
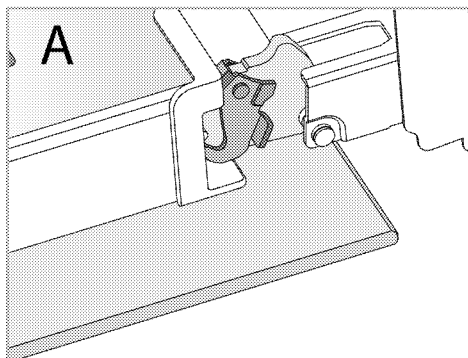
(A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes.

(B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes.

(C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.

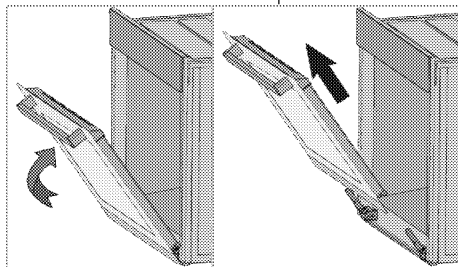


Scharnivergrendeling - gesloten positie



Scharniergevendeling - open positie

3. Laat de ovendeur half open staan.



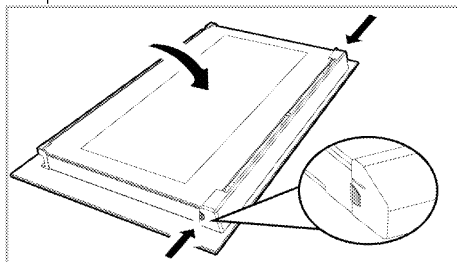
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

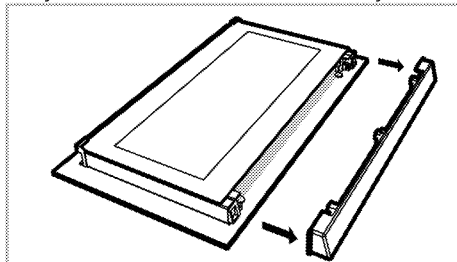
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

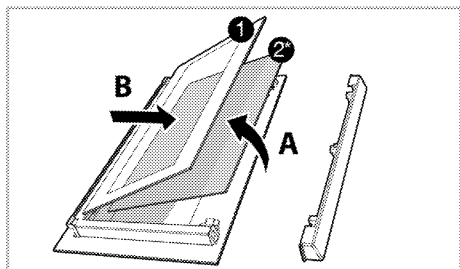
1. Open de ovendeur.



2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat
- 2* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)
4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

⚠ Algemene waarschuwingen

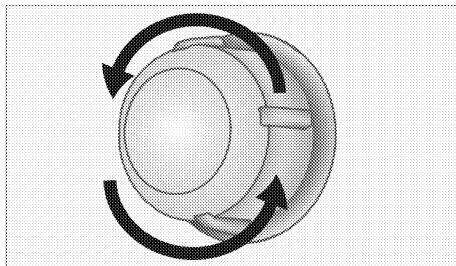
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de

oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

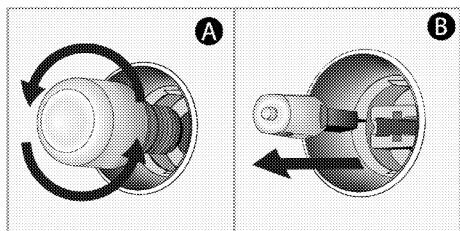
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.

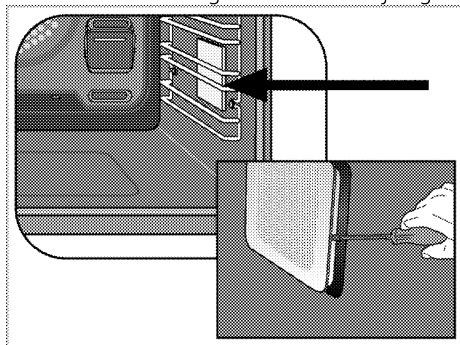


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

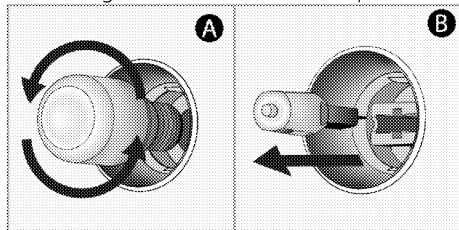
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.

2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.

4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

10 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

Er is geen ontstekingsvonk.

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

Er is geen gas.

- De hoofdgasklep is gesloten. >>> *Open de gasklep.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

De brander branden niet correct of helemaal niet.

- De branders zijn vuil. >>> *Reinig de onderdelen van de brander.*
- De branders zijn nat. >>> *Droog de onderdelen van de brander.*
- De dop van de brander is niet correct gemonteerd. >>> *Monteer de dop van de brander correct.*
- De gasklep is gesloten. >>> *Open de gasklep.*
- De gasfles is leeg (indien LPG wordt gebruikt). >>> *Vervang de gasfles.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

