

beko

Oven

Gebruiker Handleiding

Rúra

Používateľská príručka



FBM62320WDSN

285380311_3/ NL/ SK/ R.AB/ 21.12.24 12:13
7785886212

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van het Beko 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.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. 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 garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	4
1.1	Beoogd gebruik	4
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5
1.3	Elektrische veiligheid.....	6
1.4	Veiligheid tijdens het werken met gas.....	8
1.5	Veiligheid tijdens het transport.....	9
1.6	Veiligheid tijdens de installatie.....	9
1.7	Veiligheid tijdens gebruik.....	11
1.8	Temperatuur waarschuwingen.....	12
1.9	Het gebruik van de accessoires ...	12
1.10	Veiligheid tijdens de bereiding.....	13
1.11	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	14
2	Milieurichtlijnen	15
2.1	Afvalrichtlijn	15
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	15
2.2	Informatie over de verpakking.....	15
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	15
3	Uw product	16
3.1	Inleiding van het product	16
3.1.1	Kookeenheid	16
3.1.2	Kookplaatgedeelte.....	16
3.2	Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron	17
3.3	Bedieningsfuncties van de oven... ..	18
3.4	Productaccessoires	18
3.5	Het gebruik van de accessoires van het product.....	19
3.6	Technische specificaties	22
4	Installatie.....	25
4.1	Juiste plaats voor installatie.....	25
4.2	Elektrische aansluiting	27
4.3	Gasaansluiting.....	28
4.4	Plaatsen van het product	34
4.5	Gasconversie	35
5	Eerste gebruik.....	37
5.1	Eerst timer instelling	37
5.2	Eerste reiniging.....	38

6	De kookplaat gebruiken	38
6.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	38
6.2	Bediening van de kookplaat	39
7	Het gebruik van de oven.....	40
7.1	Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	40
7.2	Bediening van het oven bedieningspaneel.....	40
7.3	Instellingen.....	42
8	Algemene informatie bij het bakken	44
8.1	Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	44
8.1.1	Gebak en oven etenswaren	45
8.1.2	Vlees, vis en gevogelte.....	48
8.1.3	Grill	49
8.1.4	Test etenswaren.....	50
9	Onderhoud en reiniging.....	51
9.1	Algemene reinigingsinformatie ..	51
9.2	Accessoires reinigen.....	53
9.3	De kookplaat reinigen	53
9.4	Het bedieningspaneel reinigen... ..	54
9.5	De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)	54
9.6	Eenvoudige stoomreiniging	55
9.7	De deur van de oven reinigen	56
9.8	De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur	56
9.9	De ovenlamp reinigen.....	57
10	Probleemoplossing	58

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- 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 repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor 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 het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten en/of producten met gas zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.

3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.

1.3 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 apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- 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, mag u enkel de verbindingkabel gebruiken die wordt beschreven 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 gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage or reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De gasaansluitingen en/of elektrische kabels mogen niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
 - Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
 - Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - 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 is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
 - Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
 - Raak de stekker nooit aan met natte handen!
 - Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het werken met gas

- **WAARSCHUWING!** Het gebruik van gaskookproducten veroorzaakt de vorming van stoffen die vrijkomen als gevolg van warmte, vochtigheid en verbranding in de ruimte. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral bij gebruik van het product: houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap / afzuigkap). Intensief langdurig gebruik van het product kan extra ventilatie vereisen: bijvoorbeeld het openen van een raam of effectievere ventilatie, het verhogen van het niveau van het mechanische ventilatieapparaat, indien aanwezig, enz.
- Dit product moet worden gebruikt in een ruimte met een goed afgestelde en functionerende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor goed werkt en onderhoud de sensor regelmatig. De koolmonoxidesensor mag niet meer dan 2 meter van het product worden geplaatst.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het gegevensplaatje)
- Een goede verbranding is vereist in gaskookproducten. Bij onvolledige verbranding kan koolmonoxide (CO) ontstaan. Koolmonoxide is een kleurloos, reukloos en zeer giftig gas, dat zelfs in zeer kleine doses een dodelijk effect heeft. Je kunt begrijpen dat het gas goed brandt als de vlammen continu en blauw zijn. Als de vlammen golvend, gesneden en intens geel zijn, brandt het gas niet goed.
- Producten en systemen voor gaskoken moeten regelmatig worden gecontroleerd op goede werking. Regelaar, slang en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Reinig het fornuis 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 ge-

bruik van kleineren pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

- Vraag informatie over noodnummers voor gas en veiligheidsmaatregelen in geval van gasgeur bij uw lokale gasleverancier.

Wat te doen als je gas ruikt!

- Gebruik geen open vuur of rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lampknop of deurbel). Gebruik geen vaste of mobiele telefoons.
- Open de deuren en ramen.
- Schakel alle kleppen van gaskookproducten en gasmeter uit bij de hoofdregelklep, tenzij deze zich in een besloten ruimte of kelder bevindt.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Als je nog steeds gas ruikt, verlaat dan het huis.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buiten het huis.
- Bel de geautoriseerde service en uw gasdistributiebedrijf.

1.5 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.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.6 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Plaats het product nooit op een vloer met een tapijt. Zo niet kan het gebrek aan lucht-circulatie onder het product de elektrische onderdelen doen oververhitten. Dit zal problemen veroorzaken met uw product.
- Het product moet worden geplaatst op een schone, vlakke en harde ondergrond. Het mag niet op een plint of een bodemplaat worden geplaatst. De producten mogen niet op karton op een plastic bord worden geplaatst.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gas-kachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerelie omkantelen.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

- Sluit de gastoevoer af voor u begint te werken aan de gasinstallatie. Er bestaat ontplofingsgevaar.
- 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 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.



1.7 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat 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. Sluit de hoofdgaskraan.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.

- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.
- U mag de bovenste deur niet sluiten voor de kookzones zijn afgekoeld. Zo niet kan de de afdekking barsten en letsels veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te ra-

1.9 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

- Sluit de oven deur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.

1.10 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereiden met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale tempe-

ratuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.

- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Als u een grill wilt gebruiken om te bakken, moet u een lade op het onderste rek plaatsen. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onder-

delen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.

- 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 geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- Plaats het keukengerei in het midden van de kookplaat. Let erop dat het vuur in de kookplaat met het keukengerei niet overstroomt over de zijkant van het keukengerei.

1.11 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!

- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, schuursponsjes,

staalwol of bleekmiddel om het glas van de deur en de bovenzijde van de oven te reinigen (indien aanwezig). Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

2 Milieurichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

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 containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de oven niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen 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 cor-

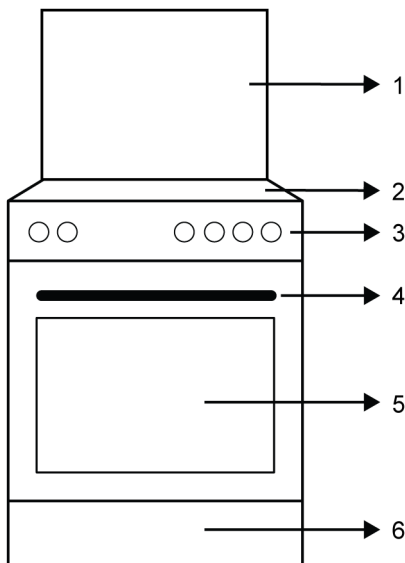
recte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.

- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

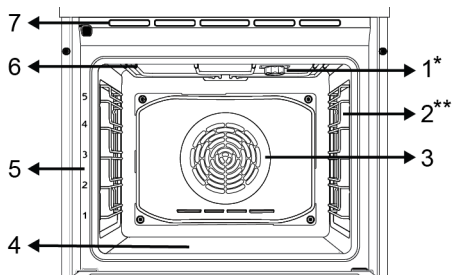
In dit gedeelte vindt u het overzicht en de basistoepassingen van het bedieningspaneel van het product. Afhankelijk van het type product kunnen er verschillen zijn in afbeeldingen en sommige kenmerken.

3.1 Inleiding van het product



- 1 Deksel
- 2 Fornois
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Handvat
- 5 Deur
- 6 Onderste deel

3.1.1 Kookeenheid

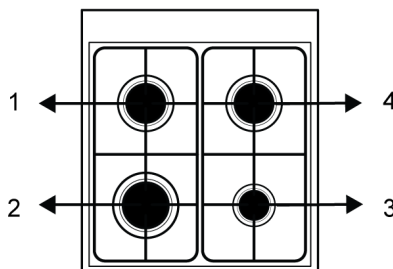


- 1 Lamp
- 2 Draadroosters
- 3 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
- 4 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
- 5 Legplank posities
- 6 Bovenste verwarmingselement
- 7 Ventilatieopeningen

* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

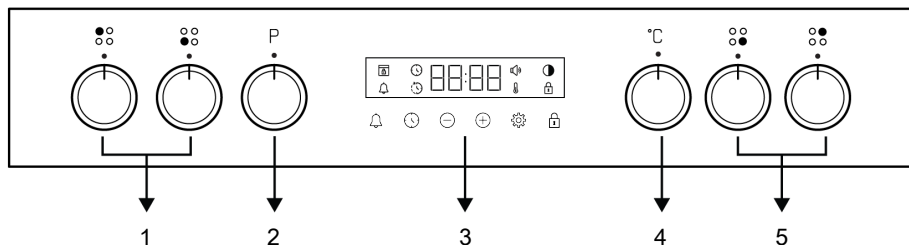
3.1.2 Kookplaatgedeelte



- 1 Links achteraan - Normale brander

- 2 Links vooraan - Snelle brander
- 3 Rechts vooraan - Secundaire brander
- 4 Rechts achteraan - Normale brander

3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron



- 1 Kookplaat bedieningsknoppen
- 2 Functie selectiekноп
- 3 Timer
- 4 Temperatuur selectiekноп
- 5 Kookplaat bedieningsknoppen

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze 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.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur selectiekноп

Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

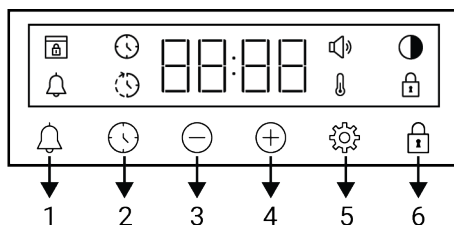
Indicator binnentemperatuur oven

U kunt de binnentemperatuur van de oven aflezen van het temperatuursymbool op het timerdisplay. Het temperatuursymbool verschijnt op het display wanneer het koken begint en het temperatuursymbool verdwijnt wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur zakt, verschijnt het temperatuursymbool weer.

Kookplaat bedieningsknoppen

U kunt uw kookplaat bedienen met de bedieningsknoppen van de kookplaat. Elke knop bedient de betreffende brander. Uit de symbolen op het bedieningspaneel kunt u afleiden welke brander hij bestuurt.

Timer



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

Weergavesymbolen

- : Baktijd symbool
- : Bakken eindtijd symbool *
- : Alarmsymbool
- : Helderheid symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Temperatuursymbool
- : Volumeniveau symbool









 : Deurvergrendeling symbool *

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

3.3 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	Functiebeschrijving	Temperatuur-bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	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 voor etenswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	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.
	"3D" functie	*	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik gespecificeerd op de temperatuurknop.

3.4 Productaccessoires

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

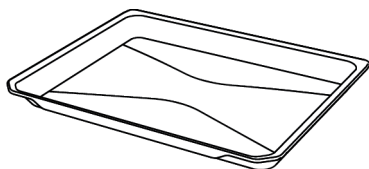
het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

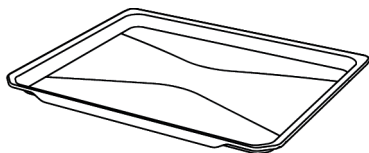
Standaard plaat

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



Gebak plaat

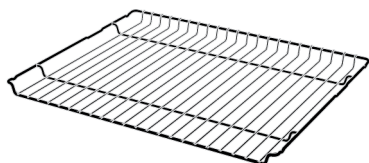
Dit wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



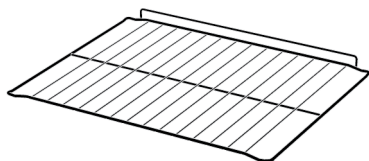
Draadrooster

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

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

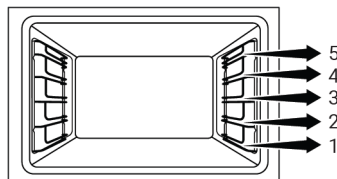


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

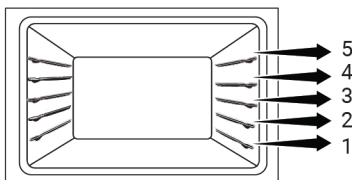
Kookplaten

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.

Op modellen met draadplanken :



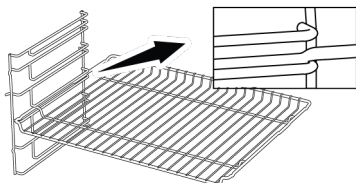
Op modellen zonder draadplanken :



De draadgrill op de kookplanken plaatsen

Op modellen met draadplanken :

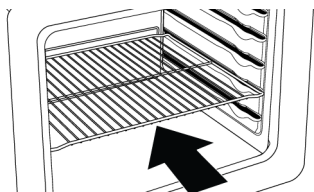
Het is cruciaal om de draadgrill op de juiste manier op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de draadgrill op het stoppunt van de draadplank worden bevestigd. Het mag niet over het stoppunt gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

Het is cruciaal om de draadgrill goed op de zijplanken te plaatsen. De draadgrill heeft één richting bij het plaatsen op de plank.

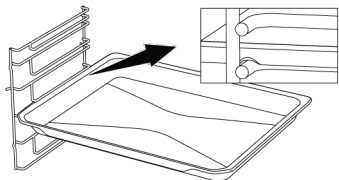
Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden.



De schotel op de kookplaten plaatsen

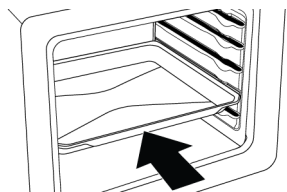
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.

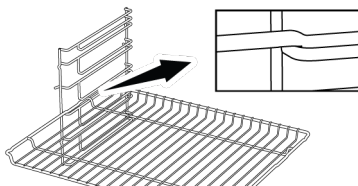


De stopfunctie van het draadrooster

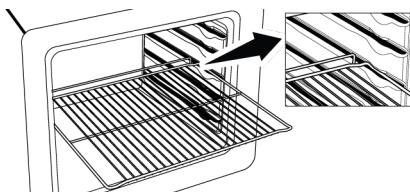
Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etens-

waren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

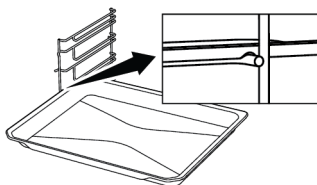


Op modellen zonder draadplanken :



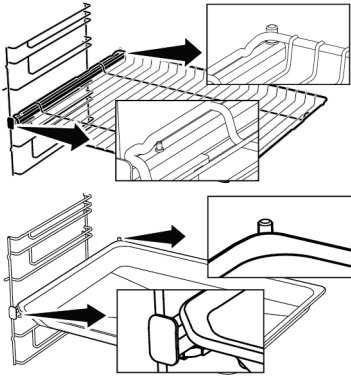
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails -Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen trays of draadplanken eenvoudig worden geïnstalleerd en verwijderd. Zorg ervoor dat de trays en draadplanken op de telescopische rails worden geplaatst zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/ diepte) (mm)	850 /600 /600
Spanning/Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,7 kW
Totaal gasverbruik (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Oventype	Multifunctionele oven

Kookzones

Links vooraan	Snelle brander
Stroom	2,9 kW (211 g/u – G30)

Rechts vooraan	Secundaire brander
Stroom	1,0 kW (73 g/u – G30)

Links achteraan	Normale brander
Stroom	2,0 kW (145 g/u – G30)

Rechts achteraan	Normale brander
Stroom	2,0 kW (145 g/u – G30)

Gastype / druk waarop het product is ingesteld:
G20/G25 20/25 mbar
G20 20 mbar

Categorie van gasproduct

Cat II 2E+3+
Cat II 2H3+
Cat I 2E

Gastypen / drukken waarop het product kan worden omgezet:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

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 laag rooster , 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.

Landgascategorieën/types/druk

In de onderstaande tabel vindt u het gastype, de druk en de gascategorie die kan worden gebruikt voor het land waar het product zal worden 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	2EK3B/P	G25.3,25 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		

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	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		
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			

Injektorbord

Tabellen nedenfor giver injektorværdier for alle gastyper af brændbart materiale til gaskonvertering. Du kan nå dine injektorværdier ved at se på den tekniske tabel for de gastyper, du kan konvertere i henhold til dit brændstof og land. Injektorer følger muligvis ikke med dit produkt. Du kan få det fra autoriserede tjenester eller fra det sted, hvor du købte produktet.

Kookzones									
Stroom	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Installatie

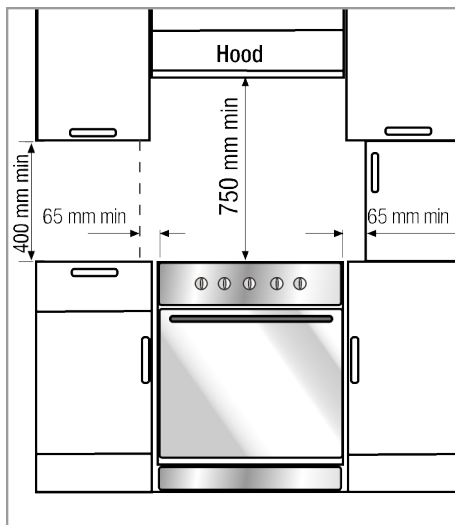
⚠ Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat. Laat het niet installeren als het apparaat beschadigd is. Beschadigde producten brengen risico 's met zich mee voor uw veiligheid.

4.1 Juiste plaats voor installatie

- Plaats het product op een harde ondergrond vanwege de luchtkanalen onder het product. Het mag niet op een voetstuk of een voetstuk worden geplaatst. De voeten van het product mogen niet onderdompelen op zachte oppervlakken, bijv. tapijt, enz.
- De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen, plus het extra gewicht van kookgerei en bakgerei en voedsel.
- Dit product is een apparaat van klasse 1 volgens EN 30-1-1-norm. Het kan naast de keukenwanden, keukenmeubilair of elk ander product in elke dimensie van

- achteren en één rand worden geplaatst. Het keukenmeubilair of de apparatuur aan de andere kant mag alleen van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Het kan worden gebruikt met kasten aan weerszijden, maar om een minimale afstand van 400 mm boven het kookplaatniveau te hebben, moet er een zijspeling van 65 mm zijn tussen het apparaat en elke muur, scheidingswand of hoge kast.

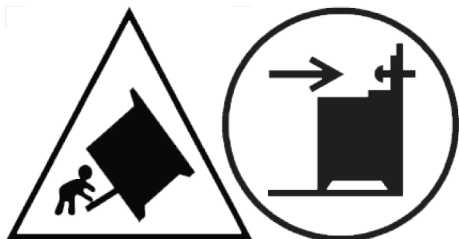


- Het kan ook in een vrijstaande positie worden gebruikt. Houd een minimale afstand van 750 mm boven het oppervlak van de kookplaat.
- Als er een afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd, raadpleeg dan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap met betrekking tot de installatiehoogte (min. 650 mm).
- Alle keukenmeubelen naast het apparaat moeten hittebestendig zijn (min. 100 °C).

Veiligheidsketen

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalancering met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

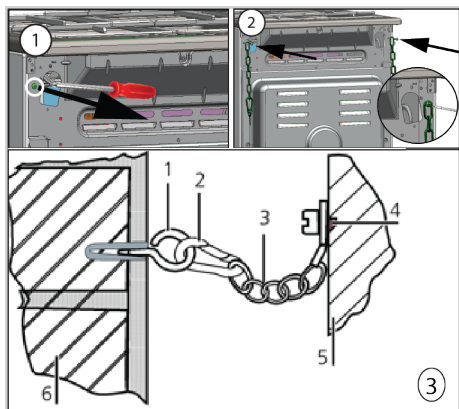
Waarschuwing - Kiepgevaar!



Waarschuwing: Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

Als uw product 2 veiligheidskettingen heeft;

Bevestig de haak (1) met behulp van een juiste pen aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) met de haak via het vergrendelingsmechanisme (2).

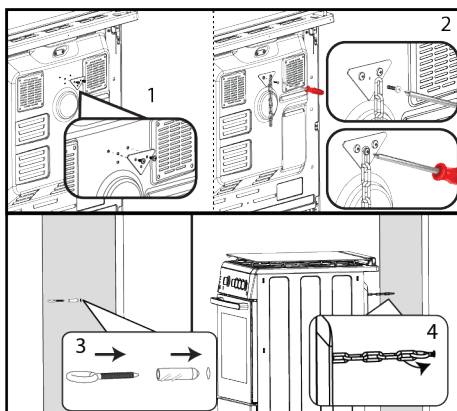


- 1 Haak
- 2 Vergrendelingsmechanisme
- 3 Veiligheidsketen
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterkant van het product
- 5 Achterzijde van het product
- 6 Keukenwand

Als uw product 1 veiligheidskettingen heeft;

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalanceren met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

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 kantelt. Stabiliteitsketting is ontworpen voor fornuizen zonder beugelsleuf.

Ruimteventilatie

Alle kamers hebben een open raam nodig, of gelijkwaardig, en sommige kamers hebben ook een permanente ontluchting nodig. De verbrandingslucht wordt uit de ruimte lucht gehaald en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de ruimte uitgestoten. Goede ventilatie is essentieel voor een veilige werking van uw apparaat.

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

De deuren en/of ramen die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen, moeten een totale ventilatieopening hebben van de afmetingen die in de onderstaande tabel zijn gespecificeerd en die is gebaseerd op het totale gasvermogen van het apparaat (het totale gasverbruik van het apparaat wordt weergegeven in de tabel met technische specificaties van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of ramen geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals gespecificeerd in de onderstaande tabel, dan moet er zeker een extra vaste ventilatieopening in de kamer zijn om ervoor te zorgen dat de totale mini-

male ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat worden bereikt. De vaste ventilatieopening kan openingen bevatten voor bestaande luchtstenen, de openingsafmeting van de afzuigkap, 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 openslaande deuren en/of ramen hebben die rechtstreeks naar de buitenomgeving openen

Als de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd geen deur en/of een raam heeft dat rechtstreeks opent naar de externe omgeving, moeten andere producten worden gezocht die zeker een vaste niet-verstelbare en niet-afsluitbare ventilatieopening bieden die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningseisen voor het totale gasverbruik van het apparaat zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook de toepasselijke bouwvoorschriften moeten worden opgevolgd.

Wanneer een kamer of interne ruimte meer dan één gastoestel bevat, moet er een extra ventilatiegebied 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 speling van 10 mm zijn aan de onderrand van de deur die opent naar de binnenomgeving in de kamer waar het apparaat is geïnstalleerd. U moet ervoor zorgen dat items zoals tapijten en

andere vloerbedekkingen enz. geen invloed hebben op de speling wanneer de deur gesloten is.

Het fornuis kan zich bevinden in een keuken, keuken/eetkamer of een zit-slaapkamer, maar niet in een kamer met een bad of een douche. Het fornuis mag niet worden geïnstalleerd in een bed-zitkamer van minder dan 20 m³.

Installeer dit apparaat niet in een kamer onder het maaiveld tenzij het aan ten minste één kant open is tot het maaiveld.

4.2 Elektrische aansluiting

⚠ Algemene waarschuwingen

- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!

- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het typeplaatje wordt gezien wanneer de deur of het onderste deksel van het apparaat wordt geopend of het bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het type apparaat.
- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.
- Het product kan alleen op het gastoevoersysteem worden aangesloten door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die worden uitgevoerd door onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwalificeerde persoon of technicus.
- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de gastoevoer loskoppelen. 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.
- Zorg ervoor dat de gasaansluiting na elk gebruik goed wordt gecontroleerd op dichtheid. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van gaslekage die kan optreden als gevolg van gasaansluiting of conversie door onbevoegde/niet-gelicentieerde personen.

Als uw apparaat een snoer en stekker heeft:

Voer de elektrische aansluiting van uw apparaat uit door deze aan te sluiten op een geaard stopcontact.

4.3 Gas aansluiting

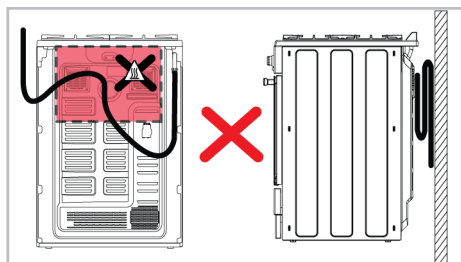
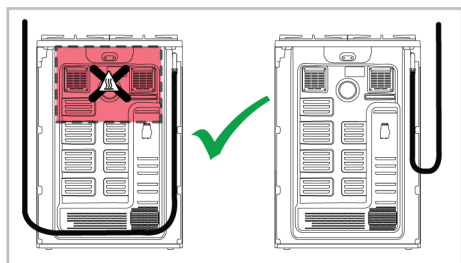
Algemene waarschuwingen

- Er bestaat explosiegevaar, er kan brand en vergiftiging optreden als de installatie, reparatie of aansluiting wordt uitgevoerd door een onbevoegde/niet-gelicentieerde/ niet-gekwalificeerde persoon of technicus.
- Voordat u het product plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lokale distributieomstandigheden (gassoort en druk) en of de gasinstelling van het product aan deze voorwaarden voldoet. De gasaanpassingsvoorwaarden en -waarden van het product bevinden zich op de etiketten (of het type-etiket).
- Als uw landcode niet op het etiket staat, volgt u de lokale technische instructies voor uw land voor gasaansluiting en conversie.
- Als u de aansluiting niet volgens de onderstaande instructies maakt, bestaat het risico op gaslekage en brand. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.
- Gas aansluiting mag alleen worden gemaakt door een geautoriseerde/gelicentieerde/ gekwalificeerde persoon of technicus.
- Zorg ervoor dat de gas slang die in de gas aansluiting moet worden gebruikt, voldoet aan de lokale gasnormen.
- De flexibele gas slang moet zo 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 in ruimtes worden geplaatst waar het kan worden geperst.

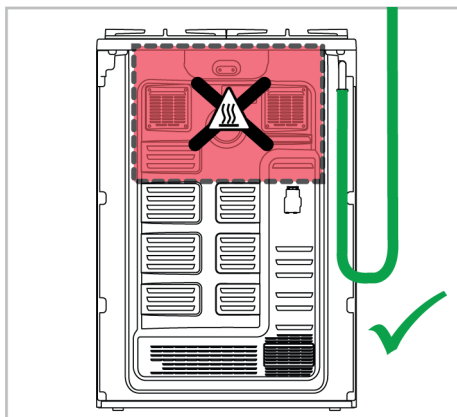
- Verplaatst het product waarvan de gasaansluiting compleet is niet. Als het wordt verplaatst, kan er een risico op gaslekage zijn.
- Voor gasaansluiting en conversie moet een sleutel worden gebruikt.

Kiezen van de gasaansluitzijde

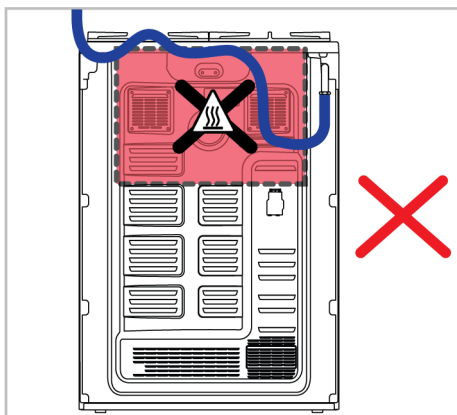
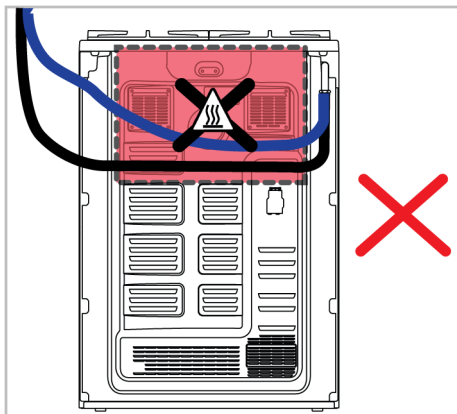
- De gas slang moet worden aangesloten door groothoekbochten te maken tegen de mogelijkheid van breken en vouwen tijdens de verbinding.
- De gas slang mag niet worden geplet, gevouwen, bekneld, aangeraakt door scherpe hoeken of in contact komen met hete delen van het product en kookgerei op het product. Er bestaat explosiegevaar door schade aan de gas slang!
- De gas slang mag niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van 70 C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.

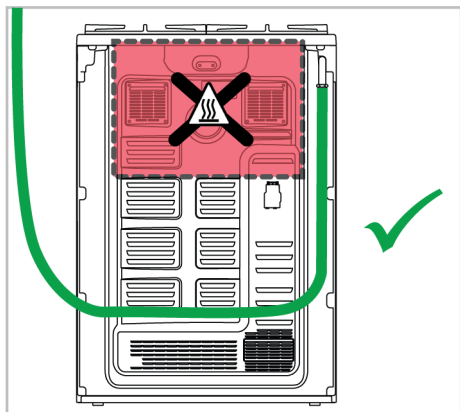


- Zorg er vóór de gasaansluiting voor dat de gastoevoer en de gasslanguitlaat van het product dat op het gas moet worden aangesloten zich aan dezelfde kant bevinden.



- Als de gasslanguitlaat en de gastoevoer niet aan dezelfde kant staan, zorg er dan voor dat de slang niet door het hete gebied gaat wanneer u deze aansluit.





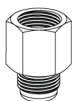
Onderdelen voor gasaansluiting

De visuele onderdelen en gereedschappen, die nodig kunnen zijn voor de gasaansluiting, worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven. De te gebruiken onderdelen van de gasaansluitingen kunnen variëren afhankelijk van het gastype en de nationale voorschriften.

Lekafdichting:



Aansluitstuk EN 10226 R1/2" :



Aansluitstuk voor vloeibaar gas (G30,G31) :



Aansluitstuk gasuitlaat:



Maken van de gasaansluiting - NG

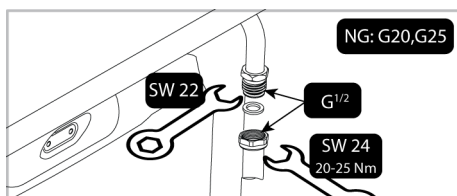
- Aardgasinstallatie moet op passende wijze worden voorbereid voor de montage voordat het product wordt geïnstalleerd.

Er moet een aardgasklep zijn bij de uitlaat van het gassysteem om op het product te worden aangesloten.

- Zorg ervoor dat de aardgasklep goed toegankelijk is.
- Sluit uw product aan op het aardgassysteem in uw huis met een flexibele gas slang die voldoet aan de lokale normen.
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.
- De gastoevoer moet worden aangesloten via een gasleiding of een veiligheidsgas slang met schroefdraadfittingen aan beide uiteinden.

EN ISO 228 G1/2" type aansluiting

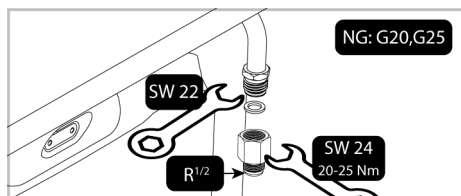
1. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgas slang/-leiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
2. Bevestig het gasaansluitstuk aan het apparaat met behulp van een steeksleutel van 22 mm en plaats het aansluitstuk in het aansluitstuk met behulp van een steeksleutel van 24 mm.



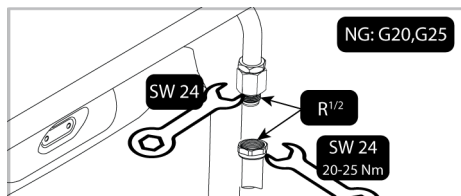
3. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

EN 10226 R1/2" type aansluiting

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk en zorg ervoor dat de afdichting goed vastzit.
2. Terwijl u de gasaansluitingsuitlaat van het product vasthoudt met een 22-sleutel, sluit u het verbindingsstuk met een 24-sleutel aan op de gasuitlaat van het product en draait u het stevig vast.



3. Steek de nieuwe afdichtingspakking in de veiligheidsgaslang/-leiding. Zorg ervoor dat de pakking goed zit.
4. Sluit het schroefdraadgedeelte van de veiligheidsgaslang/-leiding aan op de interconnector met de steeksleutel van 24 mm en draai deze stevig vast, waarbij u de interconnector op zijn plaats houdt met de steeksleutel van 24 mm.



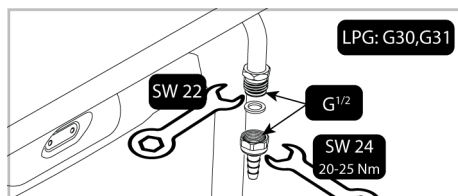
5. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

Het maken van de gasaansluiting - LPG

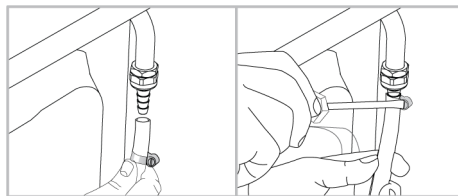
- Uw product moet zo worden aangesloten dat het zich dicht bij de gasaansluiting bevindt om gaslekage te voorkomen.
- Voordat u uw gasaansluiting maakt, moet u zorgen voor een plastic gaslang en een geschikte montageklem. De binnendiameter van de kunststof gaslang moet 10 mm zijn en de lengte mag niet langer zijn dan 150 cm. De kunststof slang moet lek dicht en controleerbaar zijn.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op goede werking. Regelaar, slang en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Tijdens het maken van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtingspakking worden gebruikt.
- De gasaansluiting dient te geschieden via een gaslang of een vaste aansluiting.

Aansluiting met geklemde (schroefdraad- loze) gaslang

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk voor vloeibaar gas en zorg ervoor dat de afdichting correct is geplaatst.
2. Bevestig de uitlaat van de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 22 mm, sluit het verbindingsstuk aan op de gasaansluiting van het product met een moersleutel van 24 mm en draai het stevig vast.



3. Monteer de montageklem aan één uiteinde van de gaslang. Verzacht het uiteinde van de gaslang waaraan u de klem hebt bevestigd door deze gedurende één minuut in kokend water te plaatsen.
4. Steek de verzachte gaslang helemaal in het aansluitstuk. Draai de klem stevig vast met een schroevendraaier.



5. U moet controleren op lekkage van het verbindingsdeel na aansluiting.

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 gaslekagecontrole.
- Het zeepgedeelte schuimt als er een gaslekage is. Inspecteer in dit geval nogmaals de gasaansluiting.

- In plaats van zeep kun je in de handel verkrijgbare sprays gebruiken voor gaslekkegecontrole.
- Als er een gaslek is, sluit dan de gastoevoer af en ventileer de ruimte.
- Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de gaslekkege te beheersen.

Voor België aansluiting op gas

Aansluiting op gas

Voorzorgsmaatregelen:

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:

België:

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

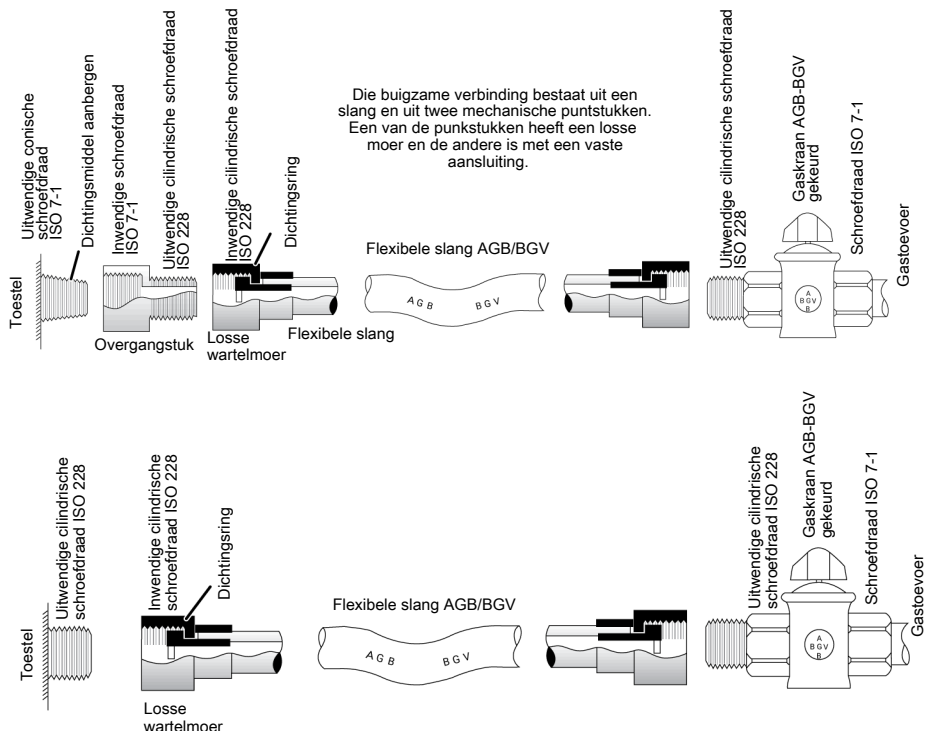
De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreer-

de 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.

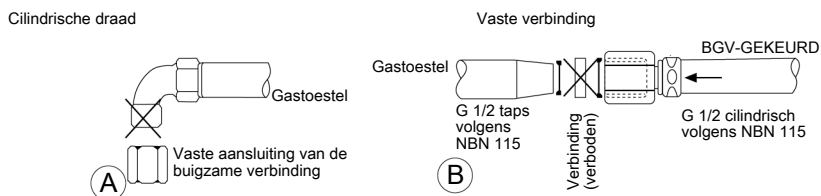
Aansluiting

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

1. Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
2. Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
3. Controleer of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van het elastomeren flexibele aansluitstuk zit
4. Schroef het elastomeren flexibele aansluitstuk (nieuwe generatie) aan weerszijden handmatig vast
5. Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
6. 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 3, 4, 5 en 6 zoals hierboven beschreven.

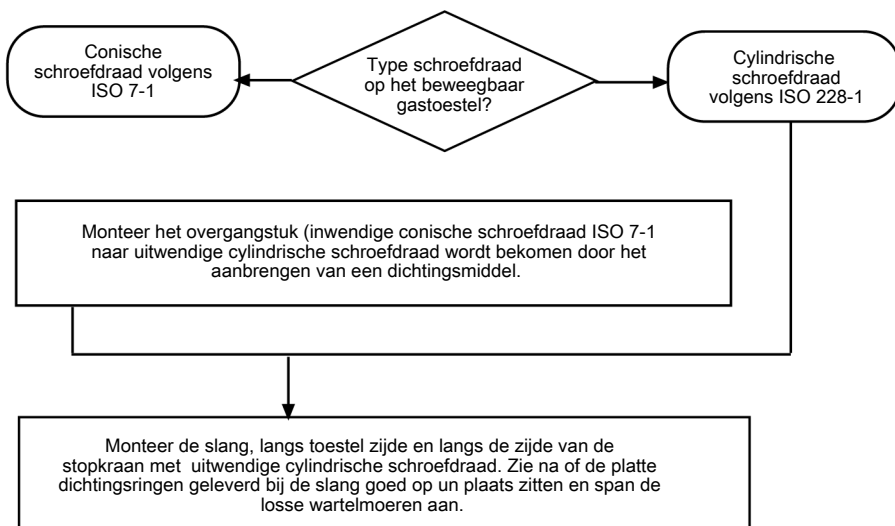


Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vizen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product. (zie INFOGAZ nr. 4/1982)



De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderzijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

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/propana: 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.

4.4 Plaatsen van het product

1. Duw het product naar de keukenmuur.

2. Bevestig de veiligheidsketting die u op het product hebt aangesloten aan de muur.

3. Pas de poten van de oven aan

De poten van de oven afstellen

Trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat kookvaten bewegen. Deze gevaarlijke situatie kan worden vermeden als het product waterpas en uitgebalanceerd is.

Voor uw eigen veiligheid moet u ervoor zorgen dat het product waterpas staat door de vier poten aan de onderkant aan te passen door links of rechts te draaien en waterpas uit te lijnen met de werkblad.

Eincontrole

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.
3. Open gastoevoer.
4. Controleer of de gasaansluitingen goed vastzitten en of er lekkages zijn.
5. Steek de branders aan en controleer het uiterlijk van de vlam.



Vlam moet blauw zijn en een regelmatige vorm hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer dan of de branderkap goed vastzit of reinig de brander.

4.5 Gasconversie

⚠️ Algemene waarschuwingen

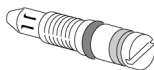
- Voordat u met werkzaamheden aan de gasinstallatie begint, moet u de hoofdleiding van het gas loskoppelen. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle gasinjectoren moeten worden vervangen en de brandende aanpassing van de gaskransen moet in een lagere debietpositie worden uitgevoerd om het product geschikt te maken voor gebruik met een ander gas.
- Nadat het gastype is gewijzigd, moet het nieuwe gastype-etiket op de reservezak worden aangebracht op het huidige etiket dat al op de achterwand van het product is aangebracht.
- Het type converteerbaar gas en de gascategorieën van uw product per land worden gegeven in de sectie "Landgascategorieën/types/druk". Bekijk de tabel in deze tabel voor de soorten gas die u in uw omgeving kunt omzetten. U kunt niet converteren naar niet-gespecificeerde gassoorten in deze tabel.
- Reserve-injector geschikt voor het type gas dat u wilt converteren, wordt mogelijk niet bij het product geleverd. U kunt de injectoren verkrijgen bij de geautoriseerde service of op de plaats waar u het product hebt gekocht.
- Injectorwaarden en gassoorten die voor branders moeten worden gebruikt, worden aan het einde van de sectie vermeld. Maak de aansluiting van het om te bouwen gassoort zoals beschreven in het onderdeel gasaansluiting.

Onderdelen voor gasconversie

De beelden van de onderdelen en gereedschappen, kunnen nodig zijn voor de gasconversie, worden hieronder gegeven. Af-

hankelijk van het model mogen deze onderdelen niet bij het product worden meegegeven.

Omloopsproeier:



Branderinjector:

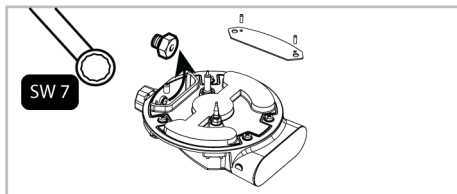


Vervanging van de injector voor de branders

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de uit-positie op het bedieningspaneel.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Verwijder de pansteunen, de dop en de kop van de kookplaatbranders.
4. Verwijder de gasinjectoren door tegen de klok in te draaien. (sleutel 7)



5. Als uw product een wokbrander heeft met een zij-injector, verwijder dan de injector met een steeksleutel nummer 7.



Op sommige kookplaatbranders is de injector bedekt met een metalen stuk. Deze metalen afdekking moet worden verwijderd voor vervanging van de injector.

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

i Nieuwe injectoren waarvan de positie op hun verpakings- of injector-tafel is aangegeven, kunnen worden geraadpleegd.

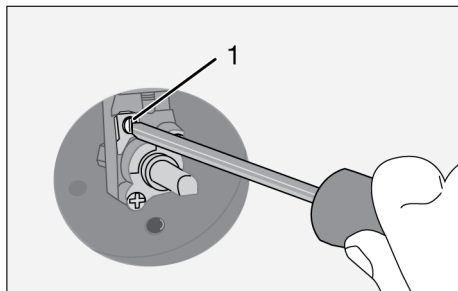
8. U moet controleren op lekkage-injectoren na aansluiting.

i Probeer de kranen van de gasbrander niet te verwijderen, tenzij er sprake is van een abnormale toestand. U moet een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met een licentie bellen als het nodig is om de tikken te wijzigen.

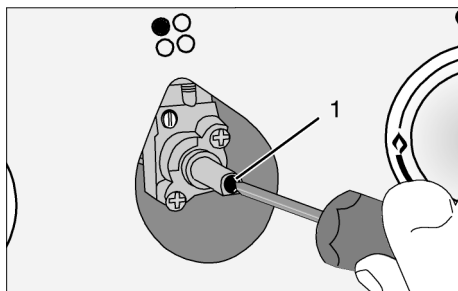
Instelling gereduceerd gasdebiet voor kookplaatkranen

1. Steek de af te stellen brander aan en draai de knop naar de gereduceerde stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste grootte om de stelschroef voor de stroomsnelheid aan te passen.
4. Draai bij LPG (Butaan - Propan) de schroef met de klok mee. Voor het aardgas moet u de schroef eenmaal tegen de klok in draaien.
 - ⇒ De normale lengte van een rechte vlam in de gereduceerde stand moet 6-7 mm zijn.
5. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie, draait u de schroef met de klok mee. Als het kleiner is, draai dan tegen de klok in.
6. Zet voor de laatste regeling de brander zowel in de hoge als in de gereduceerde stand en controleer of de vlam aan of uit staat.

7. Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw apparaat wordt gebruikt, kan de positie van de stelschroef variëren.



1 Aanpassingsschroef debiet

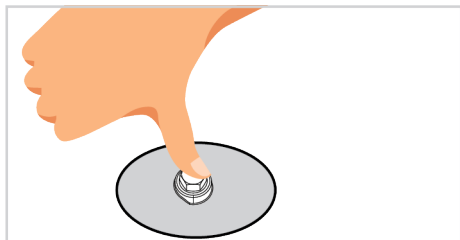


1 Aanpassingsschroef debiet

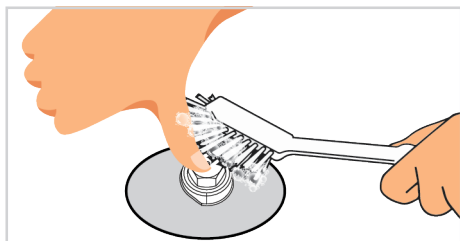
Lekkagecontrole bij de injectoren

Voordat u de conversie op het product uitvoert, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningsknoppen in de uit-stand staan. Na de juiste ombouw van injectoren dient voor elke injector gaslekkage gecontroleerd te worden.

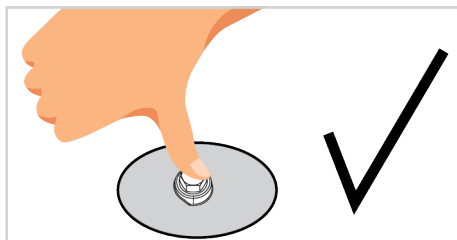
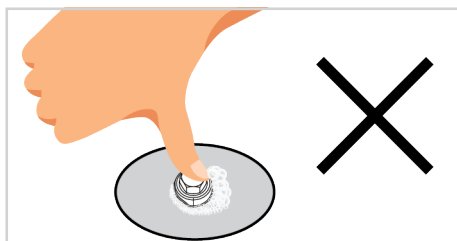
1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, waarbij alle bedieningsknoppen nog steeds in de uit-stand staan.
2. Elk injectorgat wordt geblokkeerd met een vinger die redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende bedieningsknop wordt ingeschakeld en in de ingedrukte positie wordt gehouden om gas de injector te laten bereiken.



3. Breng voorbereid zeepwater aan bij de injectoraansluiting met een kleine borstel. Als er gas lekt bij de injectoraansluiting, zal het zeepwater beginnen te schuimen. Draai in dit geval de injector met een redelijke kracht vast en herhaal het proces van stap 3 opnieuw.



4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas dat op het product is aangebracht onmiddellijk uitschakelen en een geautoriseerde serviceagent of technicus met een licentie bellen. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde service in het product heeft ingegrepen.



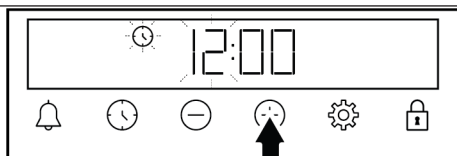
5 Eerste gebruik

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

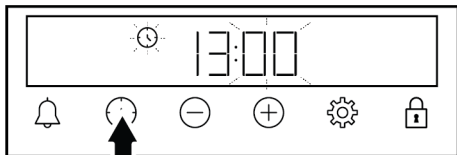
5.1 Eerst timer instelling

i Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

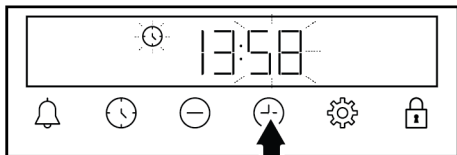
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de ⊕/⊖ toetsen.



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



4. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om de minuten in te stellen.



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 In het geval van een stroomuitval worden het tijdstip van de dag geannuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

5.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product 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 "Bedieningsfuncties van de oven [► 18]" 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 in gebruik neemt:

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

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

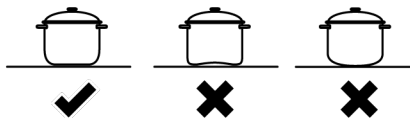
OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

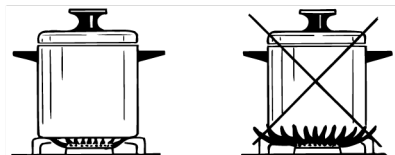
Algemene waarschuwingen

- 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.



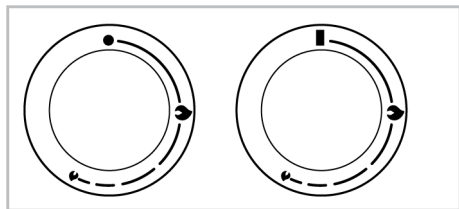
Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookplaat brandertype	Pot diameter - cm
Secundaire brander	12 – 18
Normale brander	18 – 20
Snelle brander - Wokbrander	22 - 24

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 kleinere pannen / potten kan brandwonden veroorzaken door de vlammen.

6.2 Bediening van de kookplaat

Kookplaatbedieningsknop



- ■ Uit-positie
- 🔥 Kleine vlam: laagste gasvermogen
- 🔥 Grote vlam: hoogste gasvermogen

U kunt uw kookplaat bedienen met de kookplaatbedieningsknoppen. Elke knop bedient de betreffende brander. U kunt uit de symbolen op het bedieningspaneel afleiden welke brander het bestuurt.

Wanneer uitgeschakeld (bovenste positie), wordt de brander niet met gas gevoed. Na het ontsteken van de brander kunt u koken door het gasniveau op de knop in te stellen. Stel het gewenste kookvermogen in door de knop uit te lijnen met het betreffende symbool.

De gasbranders ontsteken

- ✓ De gasbranders worden ontstoken met de bedieningsknoppen.

1. Druk op de branderknop.
2. Draai de knop met de klok mee naar het grote vlamsymbool terwijl u op de knop drukt.
3. Met de resulterende vonk wordt het gas ontstoken.
4. Blijf na de eerste ontsteking 3-5 seconden op de knop drukken.

5. Als het gas niet wordt ontstoken nadat de knop is ingedrukt en losgelaten, herhaal dan hetzelfde proces door 15 seconden op de knop te drukken.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht minimaal 1 minuut voordat je het opnieuw probeert. Er bestaat het risico van gasophoping en explosie!

6. Pas het gewenste vermogensniveau aan.

De gasbranders uitschakelen

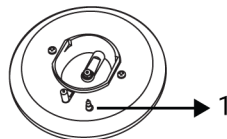
Breng de branderknop naar de uit-stand (bovenkant).



Als de vlammen van de brander per ongeluk worden gedoofd, zet dan de bedieningsknop uit. Probeer de brander tenminste 1 minuut niet opnieuw aan te steken.

Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Als voorzorgsmaatregel tegen uitblazen als gevolg van overlopen over de bovenste branders, gaat een veiligheidsmechanisme werken en wordt het gas onmiddellijk afgesloten.



1 Veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling

Om het veiligheidsmechanisme voor gasafschakeling te activeren, houdt u de bedieningsknop nog 3-5 seconden ingedrukt nadat u het fornuis hebt ontstoken.



Wanneer het glazen deksel wordt gesloten of van het product wordt verwijderd, wordt het gas naar de branders afgesloten. Om deze reden kunt u het fornuis niet gebruiken wanneer het glazen deksel wordt gesloten of van het product wordt verwijderd.

7 Het gebruik van de oven

7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

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

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 oven deur. 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 gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

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 oven deur. 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 gebruiker. 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.

7.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

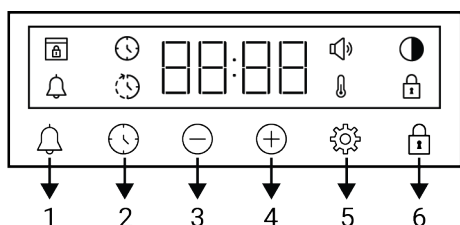
Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5 uur en 59 minuten. In het geval van een

stroomuitval moet het programma worden geannuleerd. U zult de oven opnieuw moeten programmeren.

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

Timer



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

Weergavesymbolen

- ⌚ : Baktijd symbool
- ⌚ : Bakken eindtijd symbool *
- 🔔 : Alarmsymbool
- 🌙 : Helderheid symbool
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🔥 : Temperatuursymbool
- 🔊 : Volumeniveau 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.





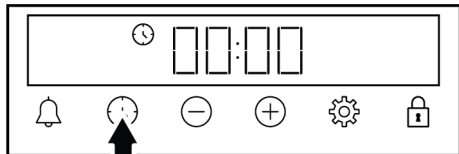
1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.



⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en het 🔒 symbool 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 bereiding zelf regelen 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:

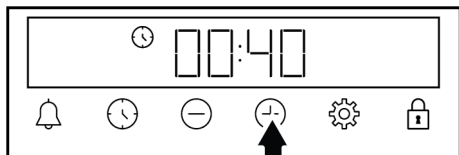
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.


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






 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.



 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 het  symbool 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" op het scherm en begint het  symbool te knipperen en geeft de timer een signaal 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.

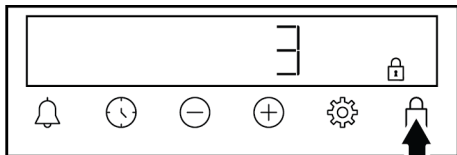
 Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en functieknop op de "0" (Uit) positie te draaien



7.3 Instellingen


De toetsvergrendeling inschakelen


Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen.

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





⇒ Het  symbool wordt weergegeven op het scherm en de 3-2-1 aftelling wordt gestart. De toetsvergrendeling wordt ingeschakeld aan het einde van de aftelling. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

 Als u toets loslaat voor het einde van de aftelling schakelt de toetsvergrendeling niet in.


 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

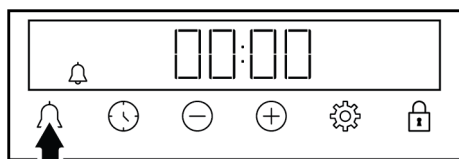
1. Raak de toets aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.
 - ⇒ Het  symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

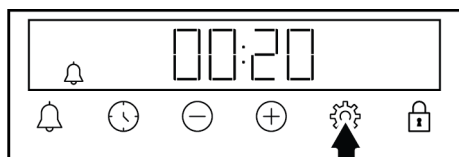
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen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

 De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

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




2. Stel de alarmtijd in met de \oplus/\ominus toetsen.



⇒ Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opge-licht en begint de alarmtijd af te

tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de korte tijd weergegeven op het weergegeven.

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



Het alarm uitschakelen

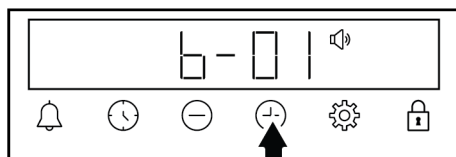
1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.
 - ⇒ De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Als u het alarm wilt annuleren;

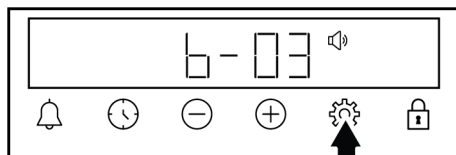
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de \ominus toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.


Het volume aanpassen

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





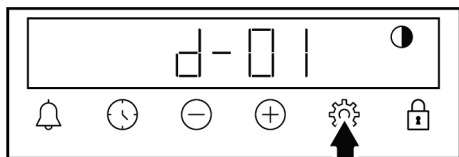
2. Stel het gewenste niveau in met de \oplus/\ominus toetsen. **(b-01, b-02, b-03)**



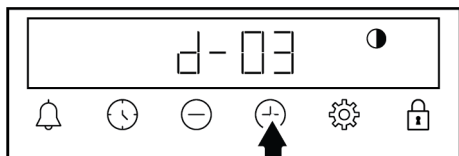
3. Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. Het ingestelde volume wordt actief na een tijdje.

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 \oplus/\ominus toetsen. (**d-01-d-02-d-03**)



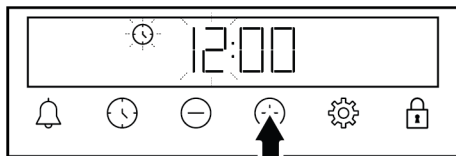
3. Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. De ingestelde helderheid wordt actief na een tijdje.


Het tijdstip van de dag wijzigen

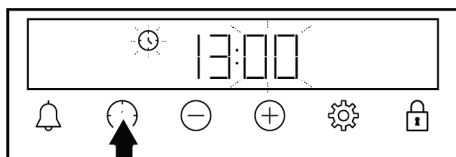
Op uw oven tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

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

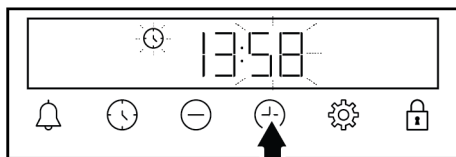
2. Stel het tijdstip van de dag in met de \oplus/\ominus toetsen.






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



4. Raak de \oplus/\ominus toetsen aan om de minuut in te stellen.



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.

8 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft 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.

8.1 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 het bakken 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 tijdwwaarden 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 bereidings-tabellen.
- 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 bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- 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 de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- 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.

8.1.1 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.
- 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.

- 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 brui- nen 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 etens- waren

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken ac- cessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (be- nadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwar- ming	2	180	35 ... 45
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	2	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	160	30 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwar- ming	2	160	30 - 40
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	3	170	25 ... 40
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwar- ming	3	170	20 - 30
Gebak	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	200	30 ... 45
Gebak ***	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	200	30 ... 45
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator onder- steund bovenste en onderste ver- warmingselement	2	200	30 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	200	20 ... 35
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	3	180	20 - 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Volledig brood	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	200	30 - 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	170	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	220	10 ... 25

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 om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 ... 40
Koekje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	170	25 - 35
Gebak	1-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	180	35 - 45
Broodje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	180	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.

8.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 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 op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 170	110 - 120
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator verwarming	2	200 - 220	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal 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.

8.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. 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 ovenschaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal 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)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 - 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

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.

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheden	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 ... 190	90 - 110

Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor

8.1.4 Test etenswaren

Bereidingstabel voor testmaaltijden

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	140	15 .. 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 45

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	160	30 - 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	170	50 - 70

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 om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 ... 40
Shortbread (zoet koekje)	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 - 25

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)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

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.

9 Onderhoud en reiniging

9.1 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 product 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 product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.

- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.
- Woktype kookplaten 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 kookplaatdoppen 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 veroorzaakt 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 zeepsopje 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 de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op 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. (Zie Eenvoudige stoomreiniging [► 55].)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website

van uw productmerk en een niet-kras-send schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

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 kras-send 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 geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe 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 product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

9.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

9.3 De kookplaat reinigen

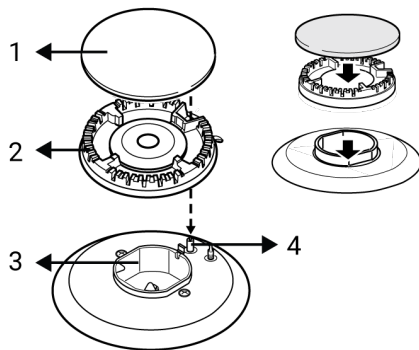
De gasbranders reinigen

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 centreren op de branders. Plaats bij pinmodellen de pinnen op de branderplaat in de penguinleuven op de pannenlappen.

De onderdelen van de branders monteren

1. Monteer de onderdelen zoals aangegevoerd in de afbeelding na het reinigen van de branders.
2. 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.
3. Plaats de dop van de brander op de kop.



- 1 Branderdop
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Bougie (in modellen met ontsteking)

9.4 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 niet 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 knop kunnen worden gewist.
- 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.

9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

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

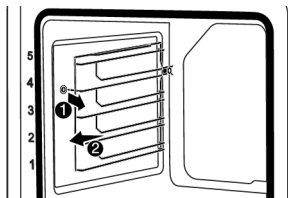
De binnenwanden van de oven reinigen

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.

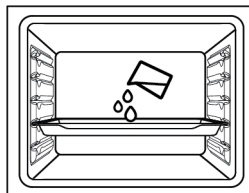
9.6 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.



3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.



In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatzen veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

(Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.) Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



9.7 De deur van de oven reinigen

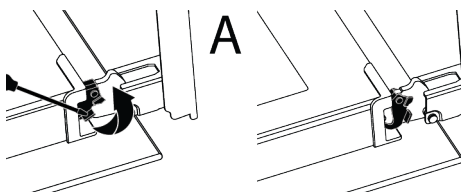
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken **“De ovendeur verwijderen”** en **“Het interne glas van de deur verwijderen”**. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



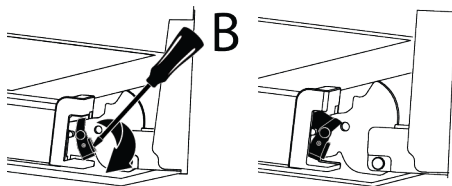
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

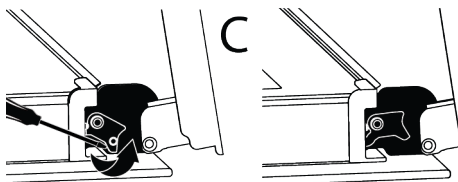
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



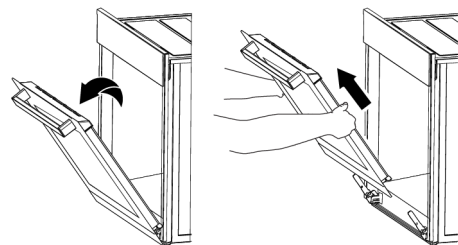
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



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

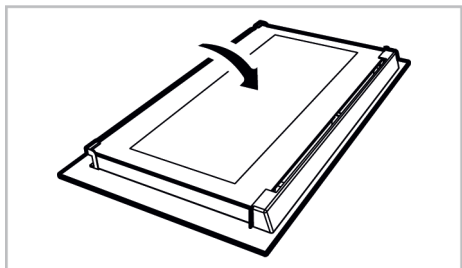


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

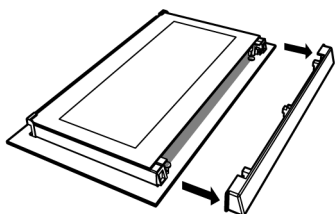
9.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

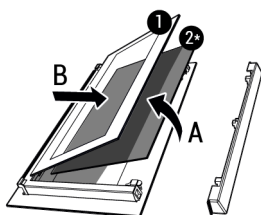
1. Open de ovendeur.



2. Verwijder het plastic onderdeel dat is bevestigd op de bovenste sectie van de voordeur door het naar u toe te trekken.



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 voor 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.

9.9 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 het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- 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.

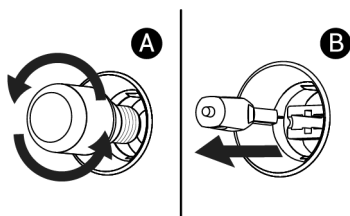
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

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.

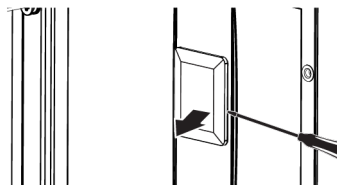


3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.

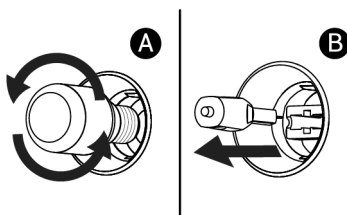


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

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. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
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 het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

10 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Er is geen ontstekingsvonk.

- Er is geen stroom. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast.
- Tijdinstelling is niet gemaakt. >>> Stel de tijd in.

Er is geen gas.

- Hoofdgasklep is gesloten. >>> Open de gasklep.
- De gasleiding is gebogen. >>> Installeer de gasleiding goed.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	62	7 Používanie rúry	93
1.1 Zamýšľané použitie	62	7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	93
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	62	7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	93
1.3 Elektrická bezpečnosť	63	7.3 Nastavenia	95
1.4 Bezpečnosť pri práci s plynom	65	8 Všeobecné informácie o pečení	97
1.5 Bezpečnosť dopravy	66	8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	97
1.6 Bezpečnosť pri inštalácii	67	8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	97
1.7 Bezpečnosť používania	68	8.1.2 Mäso, ryby a hydina	100
1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	69	8.1.3 Grilovanie	102
1.9 Používanie príslušenstva	69	8.1.4 Testovanie potravín	103
1.10 Bezpečnosť varenia	70	9 Údržba a čistenie	104
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	71	9.1 Všeobecné informácie o čistení ..	104
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	72	9.2 Čistiace príslušenstvo	106
2.1 Smernica o odpadoch	72	9.3 Čistenie varnej dosky	106
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	72	9.4 Čistenie ovládacieho panela	107
2.2 Informácie o balení	72	9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	107
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	72	9.6 Easy Steam čistenie	108
3 Váš produkt	72	9.7 Čistenie dvierok rúry	108
3.1 Predstavenie výrobku	73	9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	109
3.1.1 Varná jednotka	73	9.9 Čistenie lampy rúry	110
3.1.2 Časť varnej dosky	73	10 Riešenie problémov	111
3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	73		
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	74		
3.4 Príslušenstvo k produktu	75		
3.5 Používanie príslušenstva produktu	76		
3.6 Technické špecifikácie	78		
4 Montáž	81		
4.1 Správne miesto pre inštaláciu	81		
4.2 Elektrické pripojenie	83		
4.3 Pripojenie plynu	84		
4.4 Umiestnenie produktu	88		
4.5 Zmena plynu	88		
5 Prvé uvedenie do prevádzky	90		
5.1 Prvé nastavenie časovača	90		
5.2 Prvé čistenie	91		
6 Používanie platne	91		
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	91		
6.2 Prevádzka varných dosiek	92		

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedo-

- mostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.
- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo- hliada.
 - Tento výrobok by nemali použí- vať osoby s obmedzenými fy- zickými, zmyslovými alebo du- ševnými schopnosťami (vráta- ne detí), pokiaľ nie sú pod do- hľadom alebo nedostávajú po- trebné pokyny.
 - Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
 - Elektrické výrobky a/alebo vý- robky s plynom sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa ne- smú s výrobkom hrať, vyliezť naň ani doň vstúpiť.
 - Nedávajte na výrobok predme- ty, na ktoré môžu deti dosiah- nuť.
 - Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby deti ne- mohli uchopiť a spáliť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
 - Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, nedá- vajte na ne žiadne ťažké pred- mety ani na ne nedovoľte deťom sedieť. Môžete spôso- biť prevrátenie rúry alebo po- škodenie závesov dvierok.
 - Pred vyradením opotrebova- ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od- pojte ho zástrčkou od výro- ku.
 3. Prijmite preventívne opa- trenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nost'

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciú inštaláciu nechajte vykonať kvalifikova- ným elektrikárom. Výrobok ne- používajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.

- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Plynové prípojky a/alebo elektrické káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predĺžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť pri práci s plynom

- **VÝSTRAHA:** Použitie plynových varných produktov spôsobuje tvorbu látok uvoľňovaných v dôsledku tepla, vlhkosti a spaľovania v miestnosti. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, najmä pri používaní výrobku: Udržujte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávač / digestor). Intenzívne používanie výrobku po dlhú dobu môže vyžadovať dodatočné vetranie: Napríklad otvorenie okna alebo efektívnejšie vetranie, zvýšenie úrovne mechanického vetracieho zariadenia, ak existuje, atď.
- Tento výrobok by sa mal používať v miestnosti, ktorá má správne nastavený a funkčný senzor oxidu uhoľnatého. Uistite sa, že snímač oxidu uhoľnatého funguje správne a často vykonáva servis snímača. Snímač oxidu uhoľnatého by nemal byť umiestnený viac ako 2 metre od výrobku.
- Podmienky nastavenia tohto zariadenia sú uvedené na štítku (alebo na štítku s údajmi)
- V plynových výrobkoch na varenie je potrebné správne spaľovanie. V prípade neúplného

spaľovania sa môže vyvinúť oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný, bez zápachu a veľmi toxický plyn, ktorý má smrteľný účinok aj vo veľmi malých dávkach. Môžete pochopiť, že plyn horí dobre, ak sú plamene nepretržité a modré. Ak sú plamene zvlnené, rezané a intenzívne žlté, plyn horí zle.

- Plynové varné produkty a systémy musia byť pravidelne kontrolované z hľadiska správneho fungovania. Regulátor, hadica a jej svorka sa musia pravidelne kontrolovať a vymeniť v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Plynové varné zóny pravidelne čistite. Uistite sa, že plyn po čistení správne horí.
- Nepoužívajte hrnce/panvice, ktoré presahujú rozmery uvedené v návode na použitie. Používanie väčších panvíc/ hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a ovládacích gombíkov. Používanie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

- Vyžiadajte si od miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre plyn a bezpečnostných opatreniach v prípade zápachu plynu.

! Čo robiť, keď cítite plyn!

- Nepoužívajte otvorený oheň ani nefajčite. Nepoužívajte žiadne elektrické gombíky (napr. gombík lampy alebo zvonček). Nepoužívajte pevné alebo mobilné telefóny.
- Otvorte dvere a okná.
- Vypnite všetky ventily na plynových výrobkoch na varenie a plynomere na hlavnom regulačnom ventile, pokiaľ sa nenachádza v uzavretom priestore alebo pivnici.
- Skontrolujte tesnosť všetkých rúrok a pripojení. Ak stále cítite plyn, odíďte z domu.
- Varujte susedov.
- Zavolajte hasičov. Pred domom použite telefón.
- Zavolajte autorizovanému servisu a vašej distribučnej spoločnosti plynu.

! 1.5 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete a odpojte plynové prípojky.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.6 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok nikdy neumiestňujte na podlahu pokrytú kobercom. V opačnom prípade, nedostatočné prúdenie vzduchu pod výrobkom spôsobí prehriatie elektrických častí. To spôsobí problémy s vaším produktom.
- Výrobok by sa mal umiestniť priamo na čistý, rovný a tvrdý povrch. Nemal by byť umiestnený na podstavci alebo posteľnej doske. Výrobky sa nesmú umiestňovať na kartónové alebo plastové dosky.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedoš-

lo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.

- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii prerušte prívod plynu. Existuje nebezpečenstvo výbuchu.
- Pripojenie výrobku k rozvodu plynu môže vykonať len oprávnená a kvalifikovaná osoba. Pri opravách vykonávaných neodborníkmi hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo otravy.
- Plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí v mieste, kde je umiestnená, a aby sa nezachytila pri pohybe pohyblivých častí (napr. zásuvky). Okrem

toho by sa plynová hadica nesmie umiestňovať v priestoroch, kde existuje možnosť jej zaseknutia.

- Plynová hadica sa nesmie stláčať, prehýbať, zasekávať ani sa dotýkať horúcich častí výrobku a kuchynského riadu na výrobu. V dôsledku poškodenia plynovej hadice hrozí nebezpečenstvo výbuchu.
- Po pripojení výrobku na plyn skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu. Nepoužívajte výrobok, ak dochádza k úniku plynu.



1.7 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky. Uzavrite hlavný plynový kohútik.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opač-

nom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.

- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybuju a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.
- Nezatvárajte horné dvierka skôr, ako varné dosky vychladnú. V opačnom prípade môže kryt prasknúť a spôsobiť zranenie.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte

na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.

- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.9 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

1.10 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo

po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masného pergamenového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.

- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý mastný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči mastnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny ne-

umiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a mastné potraviny sa môžu vznietiť.

- Varný riad umiestnite do stredu varnej zóny. Dbajte na to, aby oheň v zóne varnej dosky s varným riadom nepretiekol na bočnú plochu varného riadu.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry a skla horných dvierok rúry (ak je rúra vybavená) nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drhnuce podložky, drôt na umývanie riadu ani bieliadlá. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

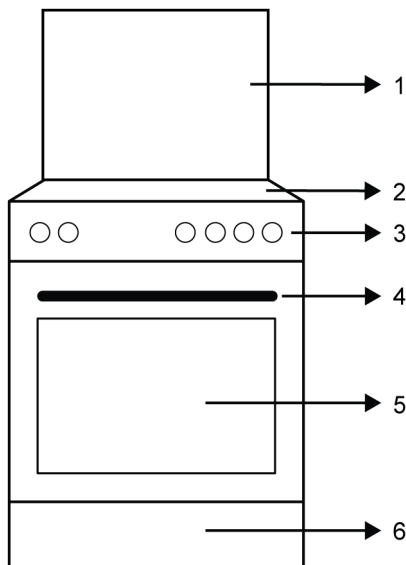
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyšového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

3 Váš produkt

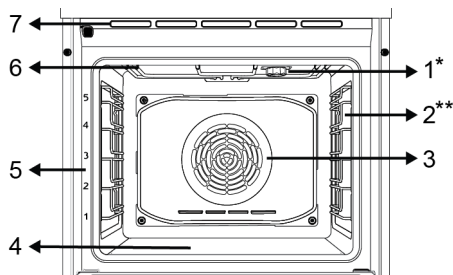
V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Horné veko
- 2 Sekcia varnej dosky
- 3 Ovládací panel
- 4 Rukoväť
- 5 Dvere
- 6 Dolná časť

3.1.1 Varná jednotka



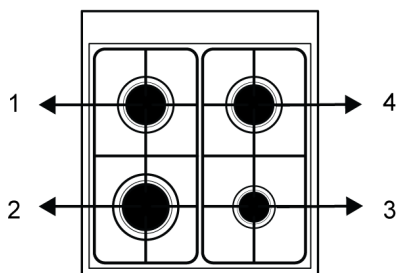
- 1 Svietidlo

- 2 Drôtené police
- 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 4 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
- 5 Polohy políc
- 6 Horný ohrievač
- 7 Ventiláčne otvory

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

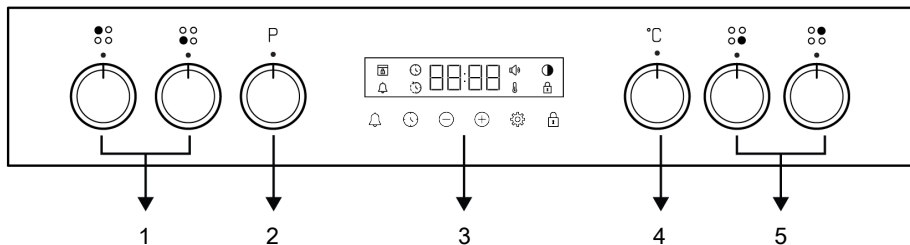
** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Obyčajný horák
- 2 Predný ľavý - Rýchly horák
- 3 Predný pravý - Pomocný horák
- 4 Zadný pravý - Obyčajný horák

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- 1 Gombíky riadenia varnej dosky
- 2 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 4 Ovládač voľby teploty
- 5 Gombíky riadenia varnej dosky

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

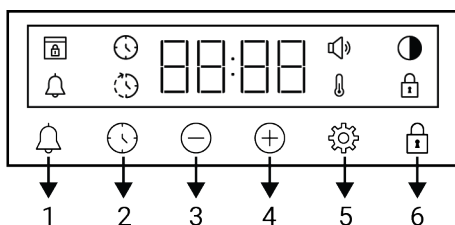
Indikátor vnútornej teploty rúry

Teplotu vo vnútri rúry môžete pochopiť podľa symbolu teploty na displeji časovača. Symbol teploty sa zobrazí na displeji pri spustení varenia a symbol teploty zmizne, keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova zobrazí.

Gombíky riadenia varnej dosky

Vašu varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete usúdiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji









- : Symbol času pečenia
- : Symbol času ukončenia pečenia *
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovne hlasitosti
- : Symbol zámku dverí *

*Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú

možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

3.4 Príslušenstvo k produktu

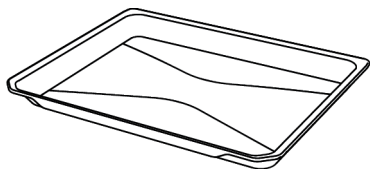
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

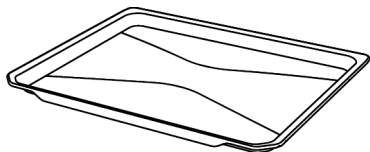
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Plech na pečivo

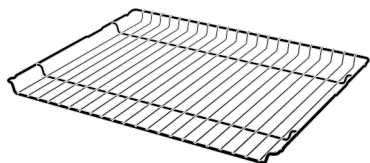
Používa sa na pečivo, ako sú sušienky a keksy.



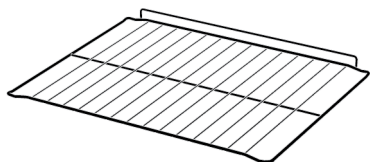
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

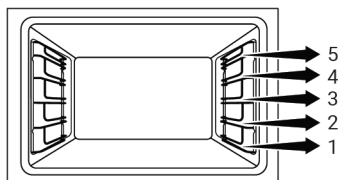


3.5 Používanie príslušenstva produktu

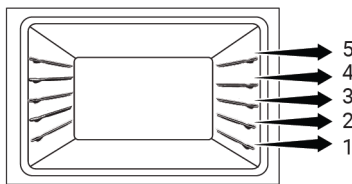
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



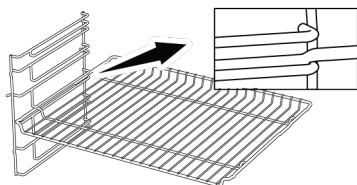
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

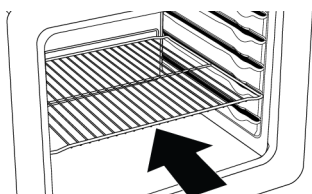
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.

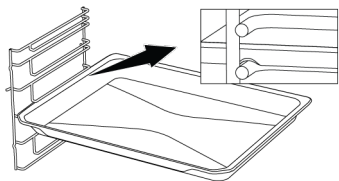


Umiestnenie plechu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

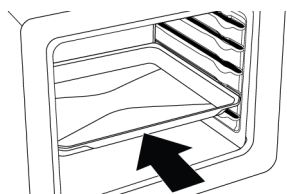
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drô-

tenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených policí :

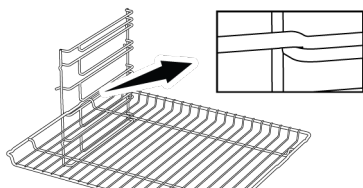
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policiu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policiu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



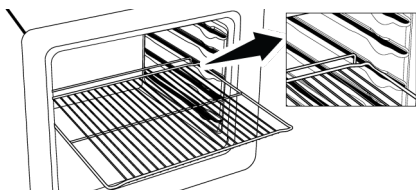
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

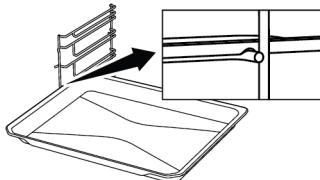


Pri modeloch bez drôtených policí :



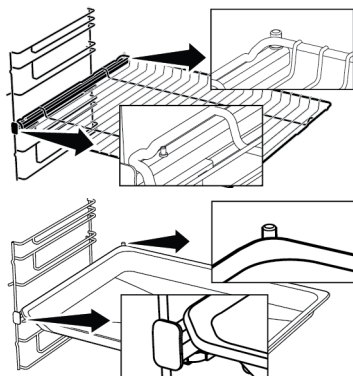
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej záružky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajničkám možno podnosy alebo drôtené police jednoducho nainštalovať a vybrať. Dávajte pozor, aby ste podnosy a drôtené police umiestnili na teleskopické koľajničky, ako je znázornené na obrázku nižšie.



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /600 /600
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,7 kW
Celková spotreba plynu (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Varné zóny

Predný ľavý	Rýchly horák
Výkon	2,9 kW (211 g/h – G30)

Predný pravý	Pomocný horák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadný ľavý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadný pravý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na ktorý je produkt nastavený:

G20/G25 20/25 mbar
G20 20 mbar

Kategória plynového produktu


Cat II 2E+3+
Cat II 2H3+
Cat I 2E

Druhy plynov / tlaky, na ktoré je možné produkt premeniť:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zařízením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.

 Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.

SK



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Kategórie/typy/tlak plynu v krajine

Typ plynu, tlak a kategóriu plynu, ktoré možno použiť v krajine, kde bude výrobok nainštalovaný, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
			G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
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	2EK3B/P	G25.3,25 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		

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	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		
DNES	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		
SK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
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			

Tabuľka vstrekačov

V tabuľke nižšie sú uvedené hodnoty vstrekačov pre všetky typy horľavých plynov na konverziu plynu. Hodnoty vašich vstrekačov môžete dosiahnuť tak, že sa pozriete na technickú tabuľku pre typy plynov, ktoré môžete previesť podľa vašich horľavín a krajiny. Injektory nemusia byť dodávané s vaším produktom. Môžete ho získať v autorizovaných servisoch alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.

Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Montáž

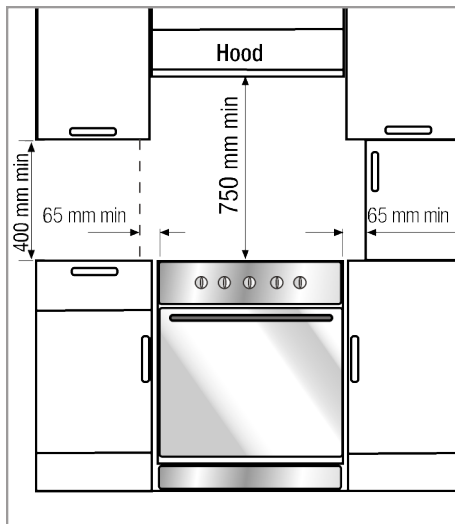
! Všeobecné upozornenia

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že príklady elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalátora, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupo- ch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/ alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.

- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

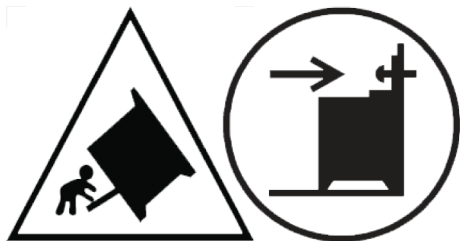


- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vyšej rúre.

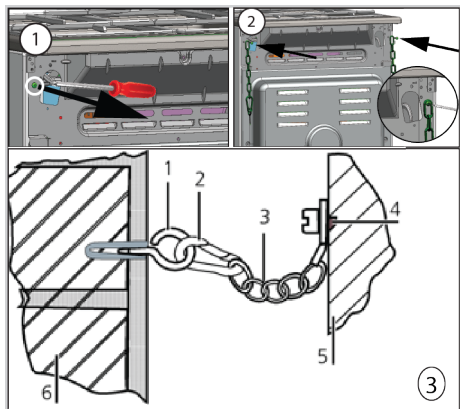
Varovanie- Nebezpečenstvo prevrátenia!



Varovanie: Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

Ak má váš virobok 2 bezpečnostné reťaze;

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).

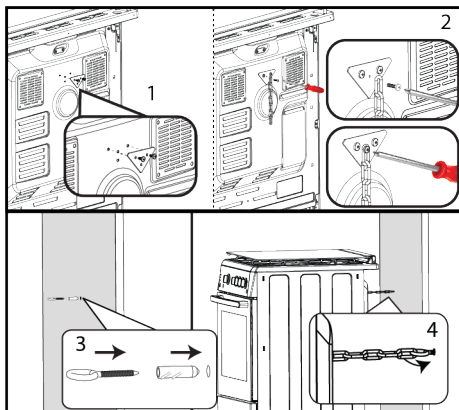


- 1 Stabilizačný hák
- 2 Stabilizačný hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš virobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráženiu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na virobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



i Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetrание miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvori s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe

plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (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

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a nezatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývačkej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývačkej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie

Všeobecné upozornenia

- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Viditeľnosť štítku je viditeľná buď pri otvorení dverí, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prí-

stroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

- Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu). Pri napájaní nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Ak je výrobok vyrobený pomocou kábla a zástrčky:

Váš výrobok je vyrobený pomocou kábla a zástrčky. Pripojte zástrčku vášho výrobku k uzemnenej zásuvke a vytvorte elektrické pripojenie.

4.3 Pripojenie plynu

Všeobecné upozornenia

- Ak inštaláciu, opravu alebo pripojenie vykoná neautorizovaná/neoprávnená/nekvalifikovaná osoba alebo technik, hrozí nebezpečenstvo výbuchu, požiaru a otravy.
- Pred umiestnením výrobku sa uistite, či sú miestne distribučné podmienky (typ a tlak plynu) a nastavenie plynu výrobku v súlade s týmito podmienkami. Podmienky nastavenia plynu a hodnoty výrobku sú uvedené na štítkoch (alebo typovom štítku).
- Ak kód vašej krajiny nie je uvedený na štítku, postupujte podľa miestnych technických pokynov pre vašu krajinu pre pripojenie a konverziu plynu.
- Výrobok môže k plynovému rozvodu pripojiť len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.

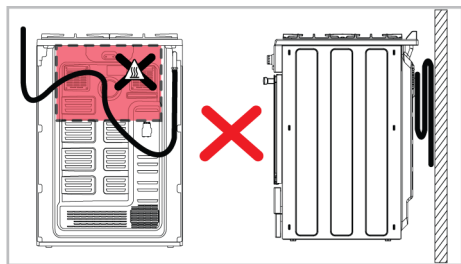
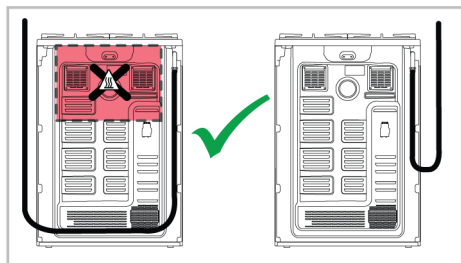
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku postupov vykonaných neoprávnenou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou alebo technikom.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Ak potrebujete neskôr používať výrobok s iným typom plynu, musíte sa poradiť s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou alebo technikom o príslušnom postupe konverzie.
- Po každom použití skontrolujte tesnosť plynovej prípojky. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku úniku plynu, ku ktorému môže dôjsť v dôsledku pripojenia alebo prestavby plynu vykonanej neoprávnenými osobami/osobami bez povolenia.

Riziko požiaru:

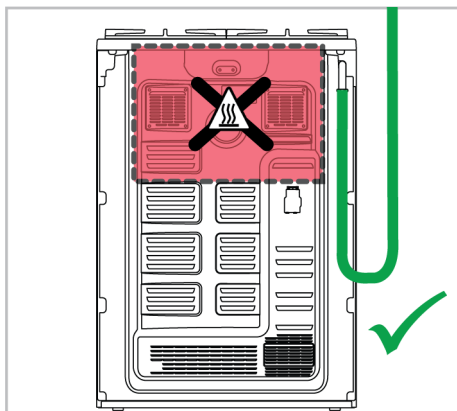
- Ak pripojenie nevykonáte podľa nižšie uvedených pokynov, hrozí riziko úniku plynu a požiaru. Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Pripojenie plynu musí vykonať len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Uistite sa, že plynová hadica, ktorá sa má použiť v plynovej prípojke, spĺňa miestne normy pre plyn.
- Ohybná plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí a horúcich povrchov (znázornených na obrázkoch nižšie) v jej okolí a aby nebola zachytená pri pohybe pohyblivých častí. (napr. zásuvky). Okrem toho by nemala byť umiestnená v priestoroch, kde by sa mohla stlačiť.
- Nepohybujte s výrobkom, ktorého plynové pripojenie bolo dokončené. Pri premiestnení, môže vzniknúť riziko úniku plynu.
- Na pripojenie plynu a prestavbu sa musí použiť kľúč.

Výber strany pripojenia plynu

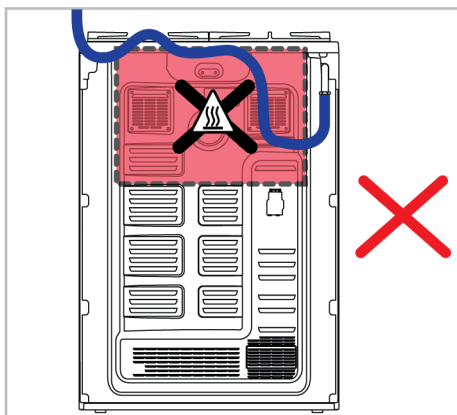
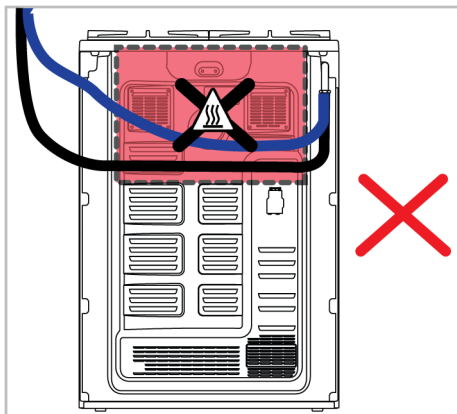
- Plynová hadica by sa mala pripájať širokými uhlovými zákrutami proti možnosti zlomenia a prehnutia počas pripájania.
- Plynová hadica sa nesmie drviť, prehýbať, stláčať, dotýkať sa ostrých rohov ani prichádzať do kontaktu s horúcimi časťami výrobku a kuchynským riadom na výrobku. V dôsledku poškodenia plynovej hadice hrozí nebezpečenstvo výbuchu!
- Plynová hadica nesmie prísť do kontaktu s časťami, ktoré môžu dosiahnuť teplotu o 70 C vyššiu ako izbová teplota.

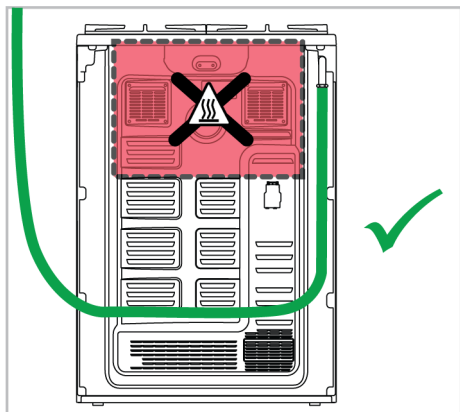


- Pred pripojením plynu sa uistite, že hlavná plynová prípojka a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.



- Ak výstup plynovej hadice a hlavný prívod plynu nie sú otočené na rovnakú stranu, uistite sa, že hadica pri pripájaní neprechádza horúcou oblasťou.





Náhradné diely pre pripojenie plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na pripojenie plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom. Časti plynových prípojok, ktoré sa majú použiť, sa môžu líšiť v závislosti od typu plynu a predpisov danej krajiny.

Tesnenie proti úniku :



Pripojovací kus EN 10226 R1/2" :



Pripojovací kus pre kvapalnú plyn (G30,G31) :



Pripojovací kus výstupu plynu :

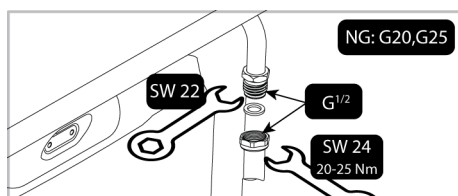


Pripojenie plynu - Zemný plyn

- Inštalácia zemného plynu musí byť pred inštaláciou výrobku vhodne pripravená na montáž. Na výstupe plynového systému, ktorý má byť pripojený k výrobku, musí byť ventil zemného plynu.
- Uistite sa, že je ventil zemného plynu ľahko prístupný.
- Pripojte výrobok k systému zemného plynu vo vašej domácnosti pomocou flexibilnej plynovej hadice, ktorá spĺňa miestne normy.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie..
- Prívod plynu musí byť pripojený cez plynové potrubie alebo bezpečnostnú plynovú hadicu so závitovými spojkami na oboch koncoch.

EN ISO 228 Pripojenie typu G1/2"

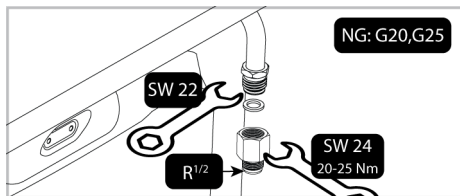
1. Vložte nové tesnenie do spojovacieho dielu a uistite sa, že je správne usadené.
2. Pripojovací diel na plyn pripevnite k spotrebiču pomocou 22 mm kľúča a pripojovací diel vložte do pripojovacieho dielu pomocou 24 mm kľúča.



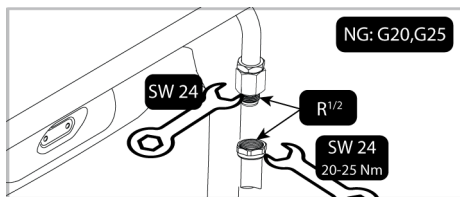
3. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

EN 10226 Pripojenie typu R1/2"

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre zemný plyn a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Kým držíte výstup plynovej prípojky výrobku zafixovaný kľúčom 22, pripojte prepovovací diel k výstupu plynu výrobku kľúčom 24 a pevne ho utiahnite.



3. Vložte nové tesniace tesnenie do bezpečnostnej plynovej hadice/potrubia. Uistite sa, že tesnenie sedí správne.
4. Okolo závitovej časti prepojovacej spojky namotajte tesniacu hmotu. Pripojte závitovú časť bezpečnostnej plynovej hadice/rúrky k prepojovacej prípojke pomocou 24 mm kľúča a pevne ju utiahnite, pričom prepojovaciú spojku držte na mieste pomocou 24 mm kľúča.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

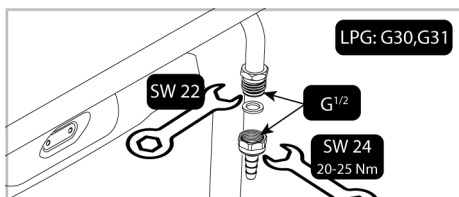
Prípojenie plynu - LPG

- Váš výrobok by mal byť pripojený tak, aby bol blízko plynovej prípojky, aby sa zabránilo úniku plynu.
- Pred realizáciou plynovej prípojky si zabezpečte plastovú plynovú hadicu a vhodnú montážnu svorku. Vnútorný priemer plastovej plynovej hadice musí byť 10 mm a jej dĺžka nesmie byť väčšia ako 150 cm. Plastová hadica musí byť odolná voči úniku a musí sa dať kontrolovať.
- Plynové spotrebiče a systémy sa musia pravidelne kontrolovať, či správne fungujú. Regulátor, hadica a jej svorka sa musia pravidelne kontrolovať a vymieňať v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie.

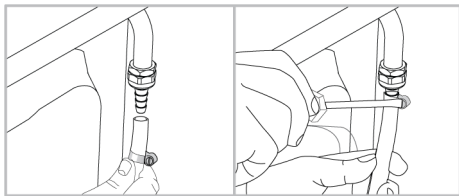
- Plynová prípojka sa musí pripojiť pomocou plynovej hadice alebo pevnej prípojky.

Prípojenie s upnutou (bezzávitovou) plynovou hadicou

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre LPG a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Pripojovací vývod plynu výrobku zaistíte kľúčom s priemerom 22 mm, pripojovací diel pripojte k vývodu plynu výrobku kľúčom s priemerom 24 mm a pevne utiahnite.



3. Namontujte montážnu svorku na jeden koniec plynovej hadice. Koniec plynovej hadice, ku ktorému ste pripojili svorku, zmäkčíte vložení do vriacej vody na jednu minútu.
4. Zmäkčenú plynovú hadicu zasuňte až do spojovacieho kusu. Svorku pevne utiahnite skrutkovačom.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Kontrola tesnosti v mieste pripojenia

- Uistite sa, že sú všetky gombíky na výrobku vypnuté. Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. Pripravte mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice na kontrolu úniku plynu.
- Ak dôjde k úniku plynu, mydlová časť sa spení. V takom prípade ešte raz skontrolujte plynovú prípojku.

- Namiesto mydla môžete na kontrolu úniku plynu použiť komerčne dostupné spreje.
- V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu a miestnosť vyvetrajte.
- Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapaľovač.

4.4 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverčná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.
3. Otvorte prívod plynu.
4. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
5. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistíte.

4.5 Zmena plynu



Všeobecné upozornenia

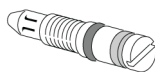
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte hlavný prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!

- Všetky plynové trysky sa musia vymeniť a nastavenie horenia plynových kohútikov sa musí vykonať v polohe voľnobehu, aby bol výrobok vhodný na použitie s iným plynom.
- Po zmene typu plynu sa musí nový štítok s typom plynu na náhradnom vrecku nalepiť na aktuálny štítok, ktorý sa už nachádza na zadnej stene výrobku.
- Konvertibilný typ plynu a kategórie plynu vášho výrobku podľa krajiny sú uvedené v časti "Kategórie/typy/tlak plynu v krajine". V tejto tabuľke si pozrite typy plynu, ktoré môžete vo svojej oblasti konvertovať. V tejto tabuľke nie je možné konvertovať na nešpecifikované typy plynov.
- Náhradná tryska vhodná pre typ plynu, ktorý chcete konvertovať, nemusí byť dodaná s výrobkom. Trysky môžete získať v autorizovanom servise alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.
- Hodnoty trysiek a typy plynov, ktoré sa majú používať pre horáky, sú uvedené na konci tejto časti. Vykonajte pripojenie typu plynu, ktorý sa má prestavať, ako je popísané v časti pripojenia plynu.

Náhradné diely pre konverziu plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na konverziu plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom.

Obtoková dýza



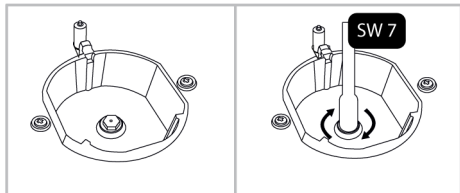
Tryska horáka



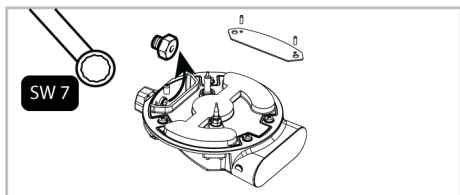
Výmena trysky horákov

1. Všetky ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli otočte do polohy vypnuté.
2. Uzavrite prívod plynu.
3. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.

4. Odstráňte plynové trysky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. (kľúč 7)



5. Ak je váš výrobok vybavený horákom wok s bočnou tryskou, odstráňte trysku pomocou kľúča číslo 7.



i Na niektorých horákoch varných dosiek je tryska zakrytá kovovou časťou. Pri výmene trysky sa musí tento kovový kryt odstrániť.

6. Nainštalujte nové plynové trysky. (Uťahovací moment 4 Nm)
7. Skontrolujte všetky pripojenia, aby ste sa uistili, že sú nainštalované bezpečne a spoľahlivo.

i Nové trysky majú svoju polohu vyznačenú na obale alebo sa môžete odvolať na tabuľku trysiek na stránke.

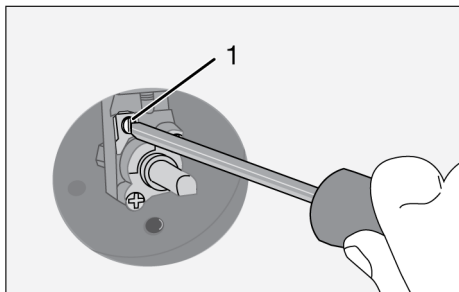
8. Po pripojení musíte skontrolovať tesnosť trysiek.

i Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

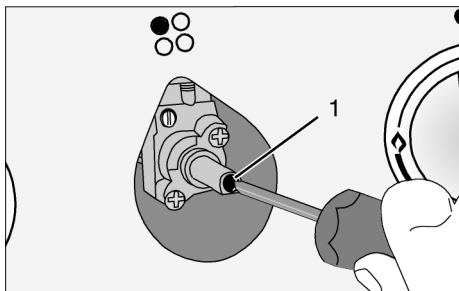
Nastavenie zníženeho prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.

2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.
4. Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť proti smeru hodinových ručičiek
- ⇒ Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.
5. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
6. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
7. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

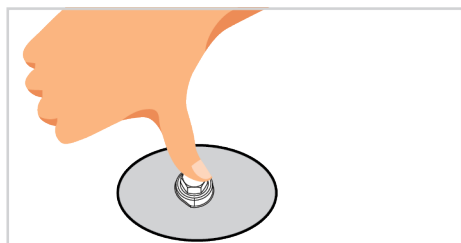


1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

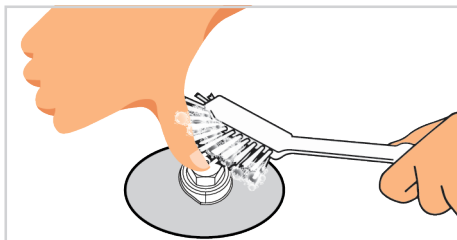
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

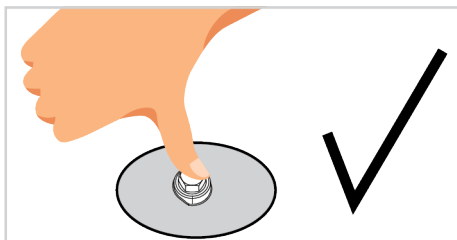
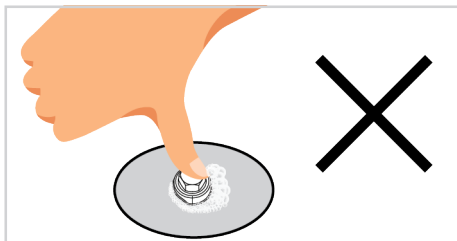
1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokuje prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládací gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.



3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.



4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Neponúčajte produkt, kým do produktu nezasiahne autorizovaný servis.



5 Prvé uvedenie do prevádzky

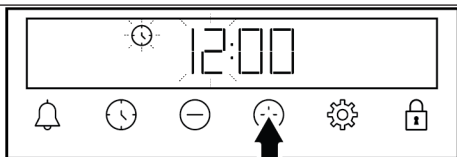
Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

5.1 Prvé nastavenie časovača

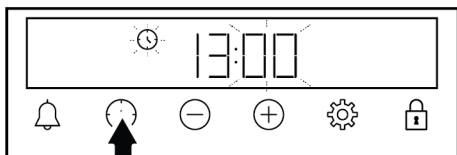


Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

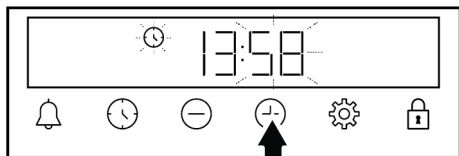
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol 🕒.
2. Denný čas nastavíte dotykem tlačidiel ⊕/⊖.



3. Dotknite sa tlačidla 🕒 alebo ⚙️, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla alebo .

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol .



Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla , keď je na displeji "12:00". Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

5.2 Prvé čistenie

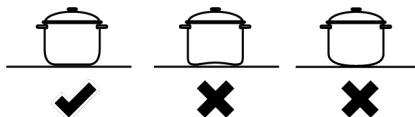
1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.

6 Používanie platne

6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Hrnce a panvice postavte tak, aby ich ruky neboli nad horákmi, pre zabránenie ich prehriatiu.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.



- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.

3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.

4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 74]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.

5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

- Nezapaľujte horáky bez hrnca alebo hrncov/panvíc na príslušnom horáku.

- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.

- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.

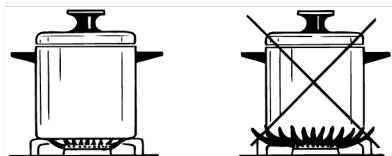
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.

- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.

- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho

smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

- Veľkosť hrncov/panvíc musí zodpovedať veľkosti plameňa. Nastavte plynové plamene tak, aby nevyčnievali zo dna hrncov/panvíc a hrnce/panvice umiestnite na držiak hrnca ich vycentrovaním. Na zakrytie viac ako jedného horáka nepoužívajte veľké panvice/hrnce.



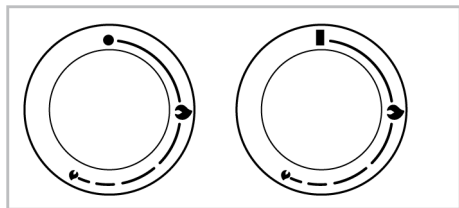
Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Typ horáka varnej dosky	Priemer hrnca - cm
Pomocný horák	12 – 18
Obyčajný horák	18 – 20
Rýchly horák - Wok horák	22 - 24

Nepoužívajte hrnce, ktoré presahujú vyššie uvedené rozmery. Používanie väčších panvíc / hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a gombíkov. Navyše, ak je povrch na varenie vášho produktu sklenený, dôjde k prehriatiu na tomto povrchu a k poškodeniu výrobku. Používanie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

6.2 Prevádzka varných dosiek

Ovládací gombík varnej dosky



- ■ Poloha vypnutia
- 🔥 Malý plameň: Najnižší príkon plynu
- 🔥 Veľký plameň: Najvyšší plynový výkon

Varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Pri vypnutí (horná poloha) nie je horák poháňaný plynom. Po zapálení horáka môžete variť nastavením hladiny plynu na gombíku. Nastavte požadovaný výkon varenia zarovnaním gombíka s príslušným symbolom.

Zapálenie plynových horákov

- ✓ Plynové horáky sa zapalujú ovládacími gombíkmi.

1. Stlačte gombík horáka.
2. Stlačte gombík a ho otočte proti smeru hodinových ručičiek k symbolu veľkého plameňa.
3. S výslednou iskrou sa plyn zapáli.
4. Po počiatočnom zapálení držte gombík stlačený po dobu 3-5 sekúnd.
5. Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení gombíka nezapáli, zopakujte rovnaký postup stlačením gombíka na 15 sekúnd.



Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite tlačidlo. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanú úroveň výkonu.

Vypnutie plynových horákov

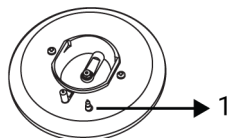
Prepnite gombík horáka do vypnutej polohy (hore).



Ak dôjde k neúmyselnému uhaseniu plameňov horáka, vypnite ovládací gombík horáka. Nepokúšajte sa horák znovu zapalovať najmenej 1 minútu.

Bezpečnostný mechanizmus vypínania plynu

Ako preventívne opatrenie proti vyfúknutiu v dôsledku pretečenia horákov varnej dosky začne pracovať bezpečnostný mechanizmus, ktorý okamžite vypne plyn.



1 Bezpečnostné vypínanie plynu

7 Používanie rúry

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

Pre aktiváciu bezpečnostného mechanizmu vypínania plynu podržte ovládací gombík po zapálení varnej dosky stlačený ešte 3 - 5 sekúnd.



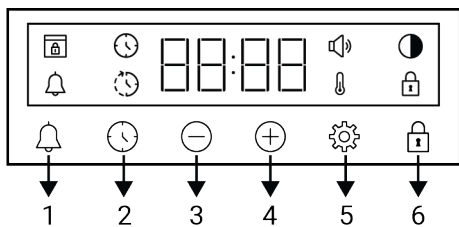
Po zatvorení skleneného horného veka alebo jeho odstránení z výrobu sa prúdenie plynu do horákov varnej dosky preruší. Z tohto dôvodu nemôžete používať horáky varnej dosky, keď je sklenený vrchný kryt zatvorený alebo odstránený z výrobu.

7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.
- Pri nastávaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- V prípadoch, keď je nastavený čas varenia alebo čas ukončenia varenia; môžete ho automaticky zrušiť dlhým dotykom tlačidla ⌚.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji

- : Symbol času pečenia
- : Symbol času ukončenia pečenia *
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovne hlasitosti
- : Symbol zámku dverí *

*Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

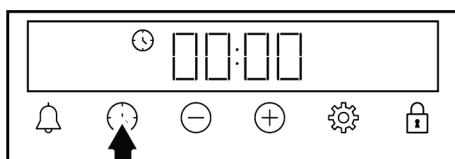


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie nastavením času varenia;

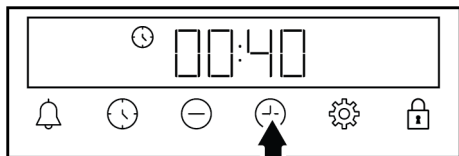
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.



- Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykem tlačidla priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel .

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel .



i Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

- Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
- Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), blíkajú symbol a časovač pípe.
- Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

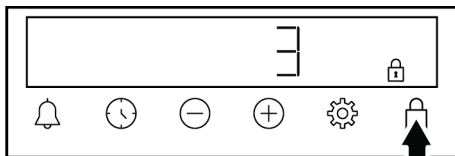
i Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otočením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".

7.3 Nastavenia

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

- Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



- ⇒ Na displeji sa zobrazí symbol a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a blíkajú symbol .

i Ak uvoľníte tlačidlo pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.

i Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemôžno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

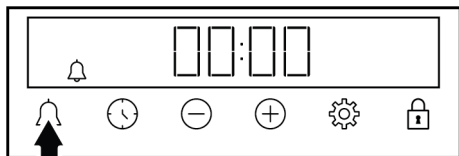
- Klepnite na tlačidlo , až kým z obrazovky nezdisparuje symbol .
 - ⇒ Symbol zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

Nastavenie alarmu

Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

- Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí symbol tlačidla .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel \oplus/\ominus .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol 🔔 a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.

3. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol 🔔 a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

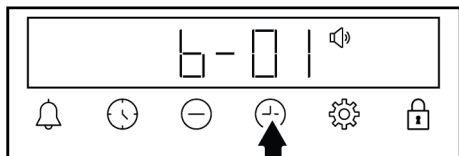
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

Ak chcete zrušiť alarm;

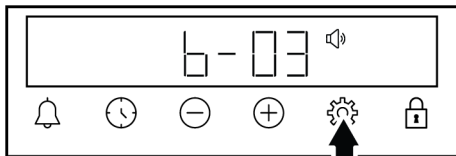
1. Dotknite sa tlačidla 🔔 , kým sa na displeji nezobrazí symbol 🔔 , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo \ominus , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla 🔔 po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

1. Klepnite na tlačidlo ⚙️ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🔊 .



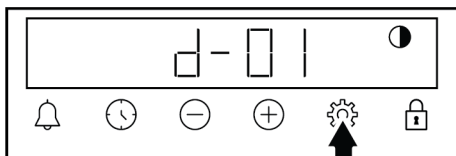
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



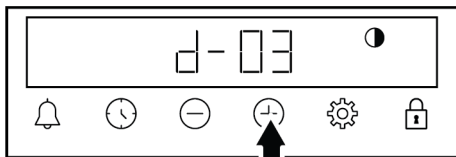
3. Dotknite sa tlačidla ⚙️ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

Nastavenie jasu displeja

1. Klepnite na tlačidlo ⚙️ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🌙 .



2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

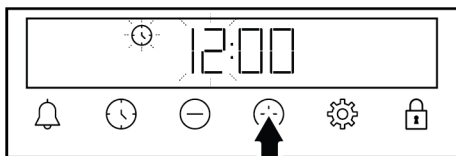


3. Dotknite sa tlačidla ⚙️ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

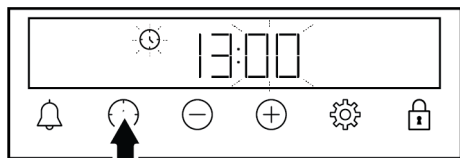
Zmena denného času

Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

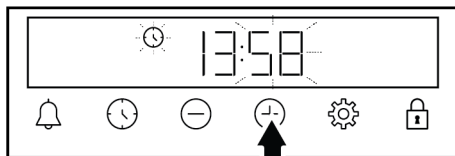
1. Klepnite na tlačidlo ⚙️ , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🕒 .
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel \oplus/\ominus .






3. Dotknite sa tlačidla  alebo , aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel / nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla  alebo .
⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol .

8 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto potraviny.

8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.

- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.

- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policica rúry je označená ako policica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 45

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Lístkové cesto ***	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 45
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenná / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	220	10 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 40
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	35 ... 45
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vypráženého mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtenú grilovaciu podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položiť na spodnú policičku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

SK

8.1.4 Testovanie potravín

Tabuľka na varenie testovacích jedál

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 45

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 40
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

9 Údržba a čistenie

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni

sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvŕny na varných doskách a súčastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.
- Horák typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.

- Keďže uzávery varných zón prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania varnej dosky to nespôsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkavít nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvŕny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvŕny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 108].")

- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

9.3 Čistenie varnej dosky

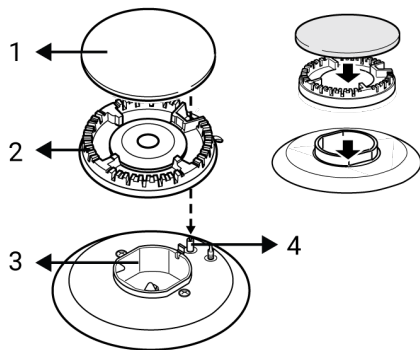
Čistenie plynových horákov

1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapky horáka a hlavy.
2. Vyčistite povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistite komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaisťte, aby nezostali zvyšky jedla.
4. Očistite zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistite čiapky a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škvŕny, udržujte čiapky a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistite nekovovým a neškrabajúcim štetcom.

7. Môžete použiť čistiace prostriedky Quick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povrchy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvrny na smaltovaných uzáveroch horákov.
8. Počas ich čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvlhčovače, môže to spôsobiť zmenu farby.
9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrnca saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.
10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvrny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.
11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.
12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.

Montáž častí horáka

1. Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.
2. Nasad'te hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.
3. Na hlavu horáka položte kryt horáka.



- 1 Viečko horáka
- 2 Hlava horáka
- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním)

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

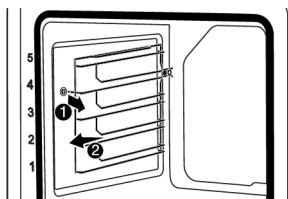
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



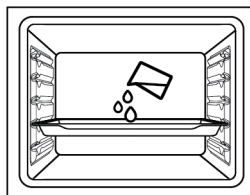
3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.

i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

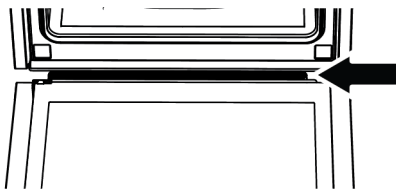
Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dveriek buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



9.7 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach

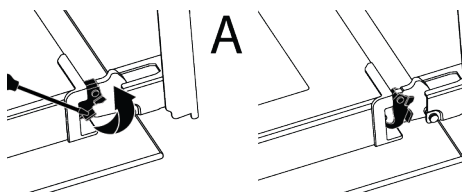
"Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



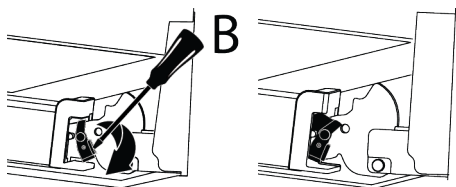
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

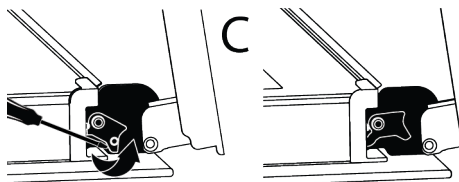
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



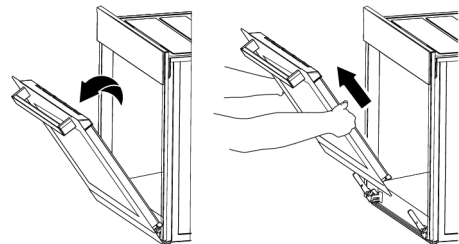
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

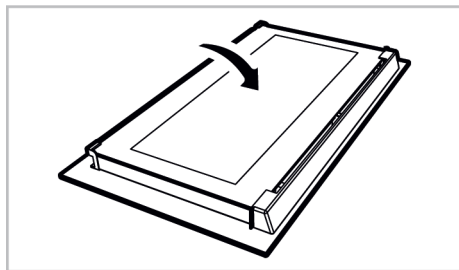


Pri opätovnom pripnutí dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

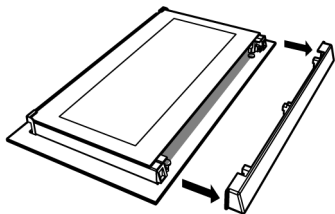
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútročné sklo predných dverí výrobu sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

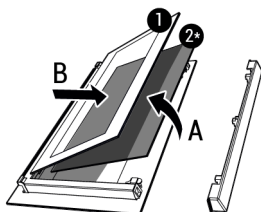
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Odstráňte plastový komponent pripnutý na hornej časti predných dverí tak, že ho potiahnete k sebe.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ľahom smerom k "B".



- 1 Vnútorné sklo 2* Vnútorné sklo (nemusi byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odopjenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej

vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

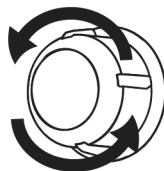
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

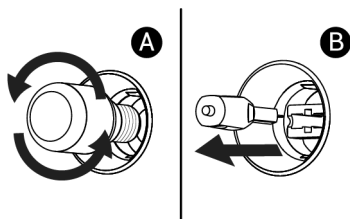
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



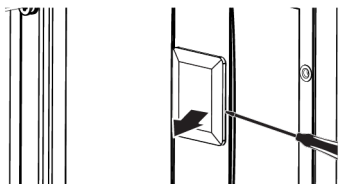
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



10 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

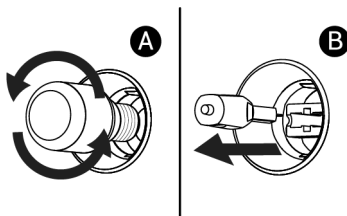
- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.

3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

4. Ak je lampá rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vyťahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Neexistuje žiadna iskra zapalovania.

- Neexistuje žiadny prúd. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.
- Nastavenie času nebolo vykonané. >>> Nastavte čas.

Nie je tam žiadny plyn.

- Hlavný plynový ventil je uzavretý. >>> Otvorte plynový ventil.
- Plynové potrubie je ohnuté. >>> Nainštalujte plynové potrubie správne.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

