WIGGO

Freestanding Oven | Stove Manual

- Safety Instructions
- Installation Instructions
- Operating the Product

Models

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

User Manual

wiggo.eu

5 YEARS GUARANTEE

REGISTER SUPPORT

Big hello!

Join our community!

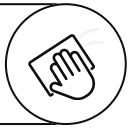
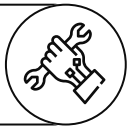
Thank you for allowing us to cook with you & be part of your warm kitchen. We are tremendously happy to have you within our Wiggo community and cannot wait to bring more positivity to your place.

Get creative and take a selfie with your new cooking buddy to win amazing prizes with us.

Don’t forget to tag us! @wiggo_eu

To fresh meals!

OUR SERVICES

- Fast Delivery 
- Maintenance 
- Fast Repair 
- Installation 

Please read the user manual first!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.
For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual.

Operating manual help you use the product correctly and safely.

- Read the operating manual prior to setting up and operating the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Please keep the operating manual in a handy place for any possible need.
- Read other documents given together with the product as well.

The manufacturer will not accept any responsibility for any damage or fire caused by possible problems arising from failure to comply with the instructions given in this manual.
Please contact with the authorized service centre for all questions.
Please remember that the present operating manual may also apply for other versions.
There may be differences among the versions due to different manufacturers, but the cleaning and maintenance conditions are same.
By law, the customer is required to review the latest version of the manual available online at docs.wiggo.eu, as the manual is subject to regular updates.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or helpful instructions on using this device



Electric shock warning



Fire Hazard Warning



Warning for hot surfaces



Warning of life-threatening situations and property damage



As of the date of manufacture, this product has been tested and found to comply with specifications of CE marking

Manufacturer's Address:

ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9. CAD.NO:17 38070 KAYSERI/TURKEY

Contents

1) Your Product
General overview
Technical specifications
Accessories

2) General safety instructions
General safety
Child safety
Electrical safety
Intended use

3) Installation
Prior to installation
Installation & connection
Disposal of the product – Destruction of the packaging
Future transportation procedures
Disposal of the former product

4) Preliminary preparation
Energy saving tips
First use – First cleaning – First heating

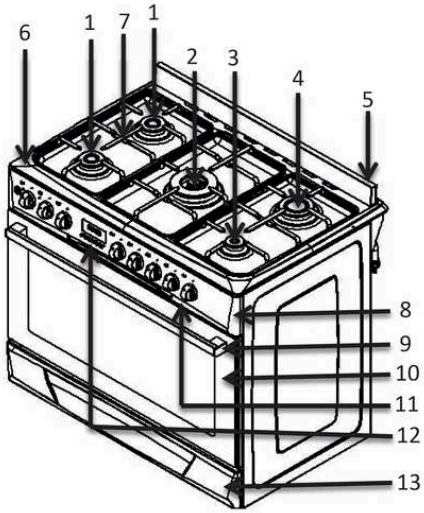
5) Using the oven
General information about cooking, frying and grilling in the oven
Use of the electric oven
Use of the gas range
Use of the gas oven
Use of the grill plate
Use of the grill roasting
Operating modes
Use of the oven timer
Cooking Durations Table
Operation of the grill – Grilling durations table

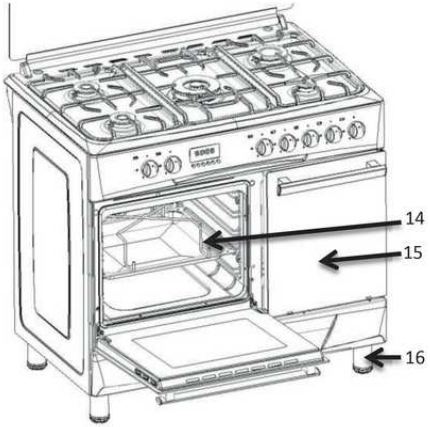
6) use of the electric oven

7) Maintenance and cleaning
General information
Cleaning the control panel
Cleaning of the oven
Replacing the oven lamp

8) Troubleshooting

General overview





1	Average burner	9	Door handle
2	Wok burner	10	Front glass
3	Small burner	11	Button
4	Big / mini wok burner	12	Timer
5	Splash back / Glass cover	13	Bottom Drawer
6	Cooking Hob	14	Cylinder holder
7	Pan Supports	15	Gas cylinder compartment
8	Front panel	16	Legs

Technical specifications

Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0.006 KW – Max 5.6 kW
Fuse to be used	Min. 16 A – Max 25 A
Cable type/section	3 X 0.75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1.5 PVC – 3 X 2.5 PVC H05VV-F.....
Cable length	Max 1.5 m
Outer sizes (height/width/depth)	890 x 985 x 680
Oven	Optional
Internal lighting	25 W
Grill power consumption	2000 W

Essential: In case of domestic furnace, information on the energy label is given as per the standard EN 50304. The values are determined according to the functions of standard load and lower-upper heater or fan-supported heating (if any).

Technical specifications may be modified to improve the product quality without any prior advice

The figures in this manual are schematic and they may not be strictly same with your product.

The values given in the marks on the product or other printed documents provided together with the product are values obtained in laboratory according to the respective standards. These values may vary depending on the use and environmental conditions of the product.

ACCESSORIES

Accessories provided may vary depending on the version of the product. All accessories described in the operating manual may not be available in your product.

Oven Tray: It may be used for pastry, frozen food and large frying

Tray for gas cylinder compartment



90 X60 oven tray



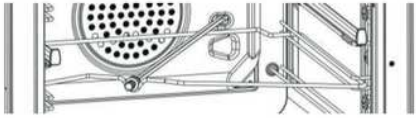
Wire rack : Used for grilling or adjusting the position of grilled meals in desired level.

Wire shelf for gas cylinder compartment



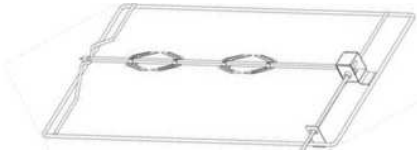
90 X60 Oven wire shelf





OPTIONAL

Rotisserie stand for gas cylinder compartment



OPTIONAL

90X60 rotisserie stand

2 |General safety instructions

Important Instructions Safety Warnings

This section contains safety instructions to help prevent personal injury or property damage. Failure to follow these tips and advice will void all warranty.

General Safety

- This product is not designed for use by any person (including children) who is incompetent in physical, sensory, or mental capabilities, or lacks the necessary information or experience, unless they are supervised by someone responsible for their safety who can also provide necessary instructions on how to use the product.
- Children should always be supervised and not allowed to play with the product.
- Connect the product to an earthed socket/mains protected by a fuse in compliance with the values given in the "Technical Specifications." In cases of use with or without a transformer, remember to commission a qualified electrician for the earthing installation. If the product is used before proper earthing is completed according to local regulations, our firm will not be responsible for any potential loss.
- Do not operate the product if the power cable or plug is damaged. Instead, call the authorized Service Center.
- If the product is defective or has visual damage, do not operate it.
- Do not attempt any repairs or modifications on the product. However, you may address some failures; see solution proposals for troubleshooting.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it, as there is a risk of electric shock.
- Do not use the product when your mental faculties are impaired due to the use of drugs and/or alcoholic beverages.
- Disconnect the power to the product during installation, maintenance, cleaning, and repair operations.
- All installation and repair operations should be done by an authorized Service Center. The manufacturing firm will not be held responsible, and the warranty of the product becomes invalid if any damage arises from operations performed by unauthorized persons.
- CAUTION: The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously monitored.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Exercise caution when using alcohol in your food, as it evaporates at high temperatures and may ignite when in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tin cans and glass jars in the oven. Pressure buildup inside can cause the containers to burst.
- As the sides of the product get hot during operation, do not place flammable substances nearby.
- Do not place baking trays, plates, or aluminum foil directly on the base of the oven, as accumulated heat may damage the base.
- Keep the area around the ventilation channels unobstructed.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot parts, inside of the oven, or heating components.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food inside or taking it out of the hot oven.
- Do not use the product if the front glass door is removed or broken.
- When the oven operates, its rear surface may also get hot. Ensure that power connections do not come into contact with the rear surface to prevent damage.
- Do not compress the connection cables in the door of the oven or pass them over hot surfaces, as melting of the cable may cause a short circuit and potentially start a fire.
- Ensure the product is switched off after each use.
- The product and accessible parts become hot when operating. Avoid touching the product while it is in operation.
- Do not use sharp or piercing materials to clean the inside and the glass of the product, as these materials may damage your product.
- As hot oil can cause fires, always be cautious and attentive when the product is operating.

- Do not attempt to extinguish a fire with water; immediately disconnect the power to the product and cover the burning area with a wet blanket.
- Do not store any flammable or combustible substances in or near the product.
- Do not use a steam cleaner on the product.
- Avoid using aggressive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the oven door, as these can damage the surface and cause the glass to break.
- Cooking ranges and ovens must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.
- The instructions for hobs must specify that the appliance is not intended to be operated via an external timer or remote control system.
- CAUTION: Before replacing the oven lamp, disconnect the power and allow the appliance to cool down to eliminate the risk of electric shock.
- The first shelf of the oven is the lowest shelf.
- Do not use the product with nylon, or any flammable and heat-sensitive materials.
- Ensure that cooking pots placed on the heaters are the appropriate size.





Safety for children

- During and after use of the product, the exposed parts of the product will be hot before they cool down; keep the children away.
- CAUTION: The accessible parts may be hot during use of the grill. Little children should be kept away from the product.
- Children under 8 years are forbidden to touch the product unless they are attended by an adult person.
- This product may be used by children above 8 years old and/or physically, sensually or mentally impaired people provided they are informed about risks of the product and safe use of it is shown to them.
- Children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment should not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or sort them out and dispose in accordance with the instructions on waste.
- When the door is open, do not put any heavy object on it or do not allow the children to sit on the door. It may cause overturn of the oven or give damage to the door hinges.

Safety for power related operations

- All operations on the electric equipment and systems should be performed by competent and authorized persons.
- This product is not suitable for use with remote control.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect the power. For this purpose, use the main switch of your home.
- Ensure that the fuse current is compatible with the product's current requirements.

Intended use

This product is designed for domestic use only and should not be utilized commercially. CAUTION: Use this product solely for cooking purposes; it is not meant for heating rooms or any other non-cooking activities. Avoid using the heating plate under the grill for drying or heating towels or clothing. The manufacturer disclaims responsibility for any losses that may result from improper use or transportation of the product.
The oven section can be used for defrosting, baking, frying, and grilling food. The expected service life of the product is 10 years. During this period, the manufacturer commits to providing the required replacement parts to maintain the product’s operation as specified.

3 | Installation

Prior to use of the product

Make sure the power and/or gas installation is proper. If not, call a competent electrician and installer to make the required arrangements.

Preparation of the installation place of the product and electric and/or gas installation is performed by the customer.

Requirements specified in the related local standards with respect to power and/or gas should be observed for set-up of the product.

Control the product before installation for any damage. If the product is damaged, do not have it set up. Any damaged products would create risk for your safety.

Any work on the gas equipment and systems should be performed by authorized and competent persons.

The products have no system for discharge of the gases released as a result of combustion. The product should be installed and connected according to the applicable installation regulations. Especially take care of requirements for ventilation.

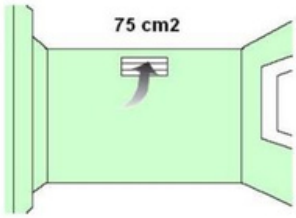
Air required for combustion is taken from the room air and the released gases are directly given into the room.

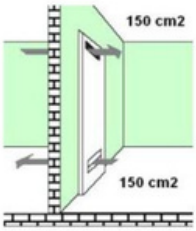
A well-ventilated room is essential for safe operation of your product. If there is no door or door for ventilation of the room, additional ventilation should be installed.

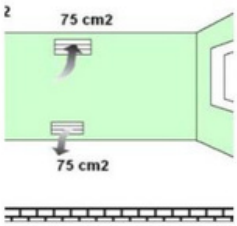
Kitchen footprint should be more than $8m^2$.
Kitchen volume should be greater than $20m^3$.

Chimney outlet should be at height of 1.80 meters from the floor and open to the atmosphere in a diameter of 150mm.

Air vent should be minimum $75cm^2$ near the kitchen floor for opening to the outer atmosphere.





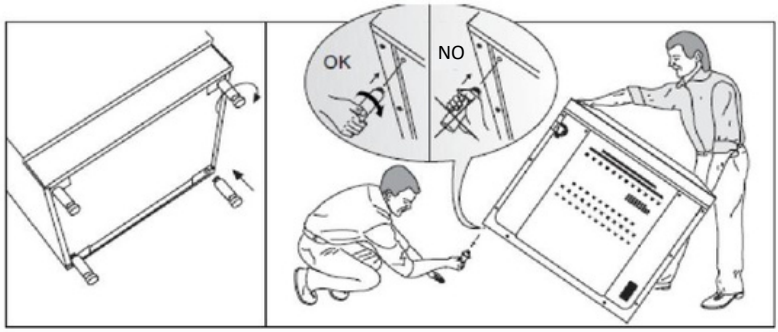


Installation and connection

Property damage!
Do not use the door and/or handle to move or handle the.

Mounting of the legs

The legs of the product is not assembled during the installation oft he product. The legs of the products are packed in the bag located inside the oven.
Mount the legs of your product and adjust it to the kitchen counter. For the gas-fired ovens, if the legs are not mounted, the oven may not be supplied sufficiently during use of the oven and may impair burning.



Power connection

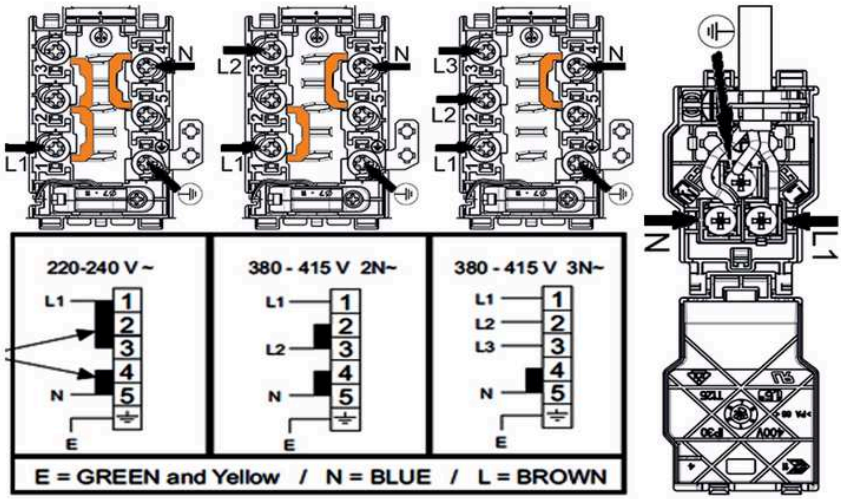
The product should be definitely used with an earthed line! The manufacturer will not be responsible for any damages that may occur if it is used without earthed line.

Any risk of electric shock, short circuit or fire due to installation made by unprofessional persons! Connection of the product to the mains may be performed only by an authorized and competent person and the warranty of the product starts only upon correct installation

Risk of electric shock, short circuit or fire caused by use of damaged power cable! The power cable should not be crushed, twisted or compressed or should not contact with hot parts of the product. If the power cable is damaged, it should be replaced by a competent electrician

- Mains supply data should be same with the data given on the nameplate of the unit. Nameplate of the product is on the rear.
- Connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.

Risk of electric shock! Prior to starting any work on the power installation, please disconnect the product electrically



Gas connection

Any work on the gas equipment and systems should be performed by the authorized and competent persons

Prior to installation, check that the local supply conditions (gas type and gas pressure) are compliant with the product settings

LPG connection

Be careful that the gas hose and gas valve you use for your oven should be safe. Attach the gas supply hose at the hose end being the oven and tighten by means of clips and screw (Figure 6). Make sure it is tightened. Gas hose of the oven should be me longer than 1500mm. Pressure of the valve to be used for LPG should be 30 mbar-300mmSS and certificated.

Do not use an adjustable pressure reducing valve.

Gas supply hose should not pass through the hot section behind the oven. Temperature of the gas hose should not exceed 90℗ C

Prior to use, make sure the system is gastight.

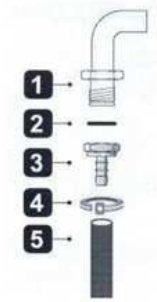
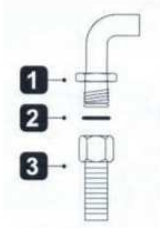


Figure 6

1- G1/2 Nipple (union)
2- Silicone gasket
3- G1/2 Hose inlet (gas inlet)
4- Metal clamp
5- Gas hose (inner diameter 8mm)

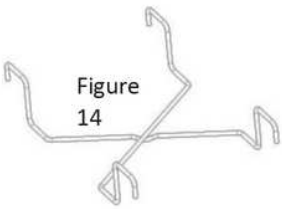
NG (natural gas) connection



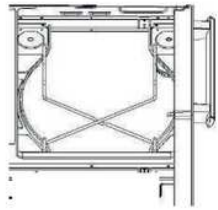
1-G1/2 Nipple (union)
2- Silicone gasket
3- G1/2 NG hose (natural gas hose as per EN 14800)

If your equipment is set for natural gas, you should have it connected by an installer registered with the natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2".
If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, please call the nearest service center for gas conversion settings

Placement of cylinder wire and gas cylinder in case of product equipped with cylinder compartment.


Figure 14

Take the cylinder wire inside the boiler (figure 14) and put it in designated place inside the cylinder compartment (Figure 15).


Figure 15

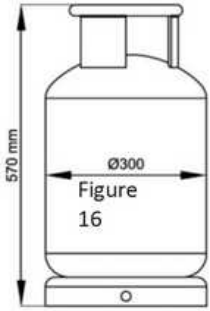


Figure 16


Figure 16A

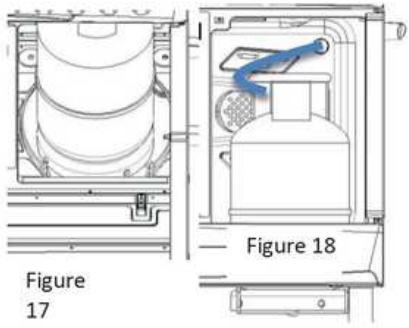
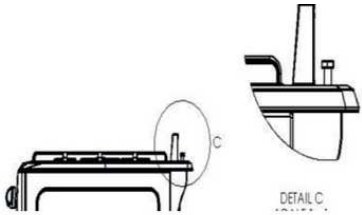

Figure 17

Figure 18

- Open the door of the lower cabinet and mount the regulator to the cylinder.
- It should be in such dimensions as those dimensions shown in the Figure 16.
- As shown in the Figure16A, first place the lower part of the cylinder and then place the top part of the cylinder (figure 17).
- As shown in the Figure 18, the gas hose should be mounted without keeping it long. Make sure the gas hose is not damaged when the cylinder is placed and removed.

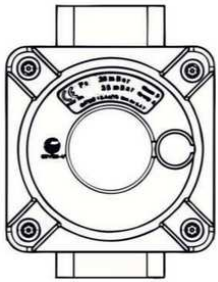
Assembly of Splashback (Optional)

For some versions, we use "Splash Back" instead of the top glass cover; and the said Panel is located in the Lower Drawer as packed; how to mount this Panel is described below step by step:



Untighten the screws (10) at the right and left sides on the rear of the tray by help of spanner and ensure the skirt sheet into the channel in the lower part and tighten the screws again.

Regulator



- This part is used in some countries or regions.
- If the regulator is mounted on the product, do not remove it and do not play with its adjustment.
- This device is fixed to prevent any failures arising from high gas pressure.
- In case of conversion from LPG to NG, you are not required to remove the part.

LPG - NG, NG – LPG conversions;

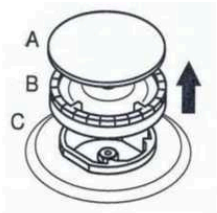


Figure 19

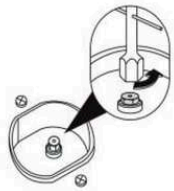

Figure 19.1



Figure 19.2

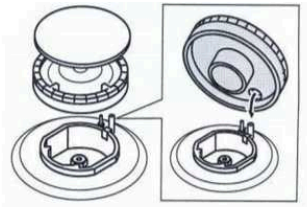
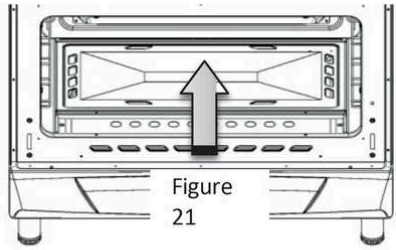
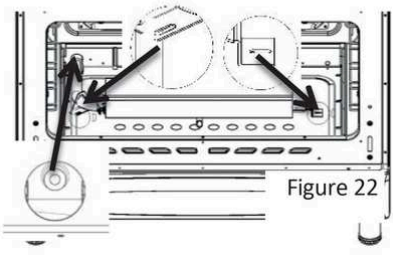

Figure 19.3

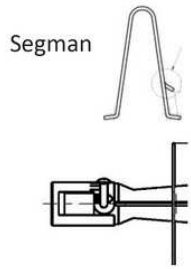

Figure 19.4

- Remove the burner cover and burner as shown in the Figure 19. Remove the injector by help of 7's socket screw driver as shown in the Figure 19.1.
- Fix the injector (D) you want to convert as shown in the Figure 19.2 (see Table 1).
- Put the burner in place again as shown in the Figure 19.3. Upon completion of the conversion, then burn the burners in order and remove the switch on the control panel and adjust the low flame length by tightening or untightening the screw on the gas valve (19.4 cock) or inside the valve shaft.

- When you desire to convert the oven burner, first remove the oven cover by referring to the instructions on page 36.
- Remove the screws at the marked points (Figure 20).
- Lift up the burner housing sheet first in the direction of the arrow, then upward towards the inside of the boiler, and pull towards you to remove the sheet from its place (Figure 21).
- Remove the mounting screws of the burner and pull the burner out by 15mm to release it (Figure 22).
- If there is a lighter and thermo element on the burner, remove the fixing rings and detach the parts from the burner.
- After the burner is released, use a 7's socket spanner to remove the injector and then mount the desired injector. Refer to page 22 for the injector table.
- Untighten the screw of the air adjusting screw on the burner, align the corresponding letter of the desired gas type you want to the same axis as the screw, and then tighten the screw.
- For LPG, adjust it to "GPL" as indicated on the air adjusting sheet. For NG, adjust it to 'N' on the air adjusting sheet.


Figure 21


Figure 22



Leakege control;

Open the valve or natural gas valve and apply soap water with ample foam to the connection point to control for gastight. Never control by flame.

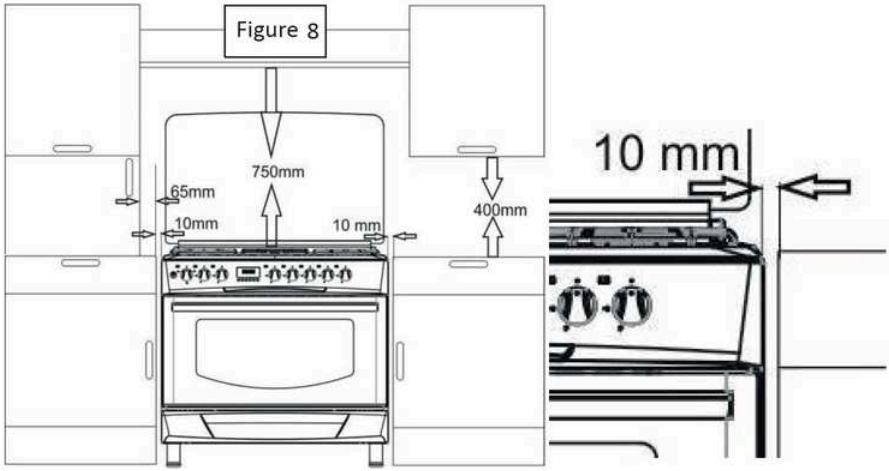
Final control

1. Plug the power cable into the socket and activate fuse of the equipment.
2. Control the functions.

Placement

Place your product after you control the required power and gas connection. When placing, make sure that the gas hose and power cable is not near the hot surface of the product.

When placing, make sure that the gas hose and power cable have not been damaged.
Set your product to the kitchen counter as a minimum according to the dimensions shown in the Figure 8.



Disposal of the product

Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials at such a place that cannot be reached by the children. The package of the product is made of recyclable materials. Sort it out according to the instructions on waste and dispose it. Do not throw it together with normal domestic waste.

Transportation operations in future

- Keep the original packaging of the product and use it for moving the product. Follow the instructions on the box.
- If the original box is not available, wrap the product in blister packaging material or thick paperboard and tape it firmly.
- To prevent the wire grill and tray in the oven from damaging the inner side of the oven's door, place a cardboard strip on the inner side of the oven's door aligned with these trays. Tape the oven's door to the side walls.
- Tape the caps and tray supports firmly in place.
- Do not use the door or handle to move or transport the product.

Do not put any object on the product. The product should be moved upright.

Control the general view of the product for any damage that may occur during transportation.

Disposal of the old product

Dispose of the old product so that it does not harm the environment. This product has a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment must be collected separately. In other words, it means that in order to recycle this equipment it must comply with the European Directive 2002/96/EC. For more information, please contact the relevant local and regional authorities.

Electronic products that are not subject to a controlled waste collection process pose potential risks both to the environment and human health as they contain harmful substances.

You can refer to your dealer or waste collection of your municipality for disposal of the product.

Always cut the plug and break the door lock, if applicable, so that children are not exposed to danger

Preparation for first use

What should be done to save energy The following information will help you use the product ecologically for energy saving:
• When cooking the food, preheat the oven if it is to be done according to the recipe or table in the instruction manual.
• Do not leave the oven door open often when cooking.
• Try to put more than one food in the oven at the same time. You can do that by putting two cooking pots on the rack.
• Cook more than once in a row. This way the oven will not lose its heat.
• Switch off the oven a few minutes before the cooking time expires.
In that case, do not open the oven door.
• Defrost frozen products before cooking

First use

First cleaning
Some detergents and cleaning agents can damage the surface.
1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surface of the product with a damp cloth or sponge and rub it dry with a cloth.

First heating
Preheat the oven for about 30 minutes and then turn it off. So no waste may still be left in the oven. The oven is cleaned during the first heating.
Hot surfaces can cause burns! Do not touch hot surfaces of the device. Keep children away from the product and use oven gloves! ome detergents or cleaning agents may give damage to the surface.

Electrical oven
Remove all oven dishes and rack from the oven.
1. Close the oven door.
2. Select the static position.
3. Select the highest temperature; see Using the electric oven.
4. Operate for about 30 minutes.
5. Switch off the oven; see Using the electric oven.
6. Odor and smoke may occur during first heating step.
7. Ensure good ventilation

5 ?Using the oven

General information about cooking, roasting, grilling in the oven
Danger of burns from hot steam. Be careful when opening the oven door as you may be exposed to hot steam.

Tips for cooking in the oven
- Use appropriate metal plates with non-stick coating or aluminum trays or heat-resistant silicone molds.
- Use the space on the shelf in an optimal way.
- Place the cooking tin in the center of the shelf.
- Select the correct shelf position prior to operating the oven or grill. Do not move the baking tray position when the oven is hot.
- Keep the oven door firmly closed.

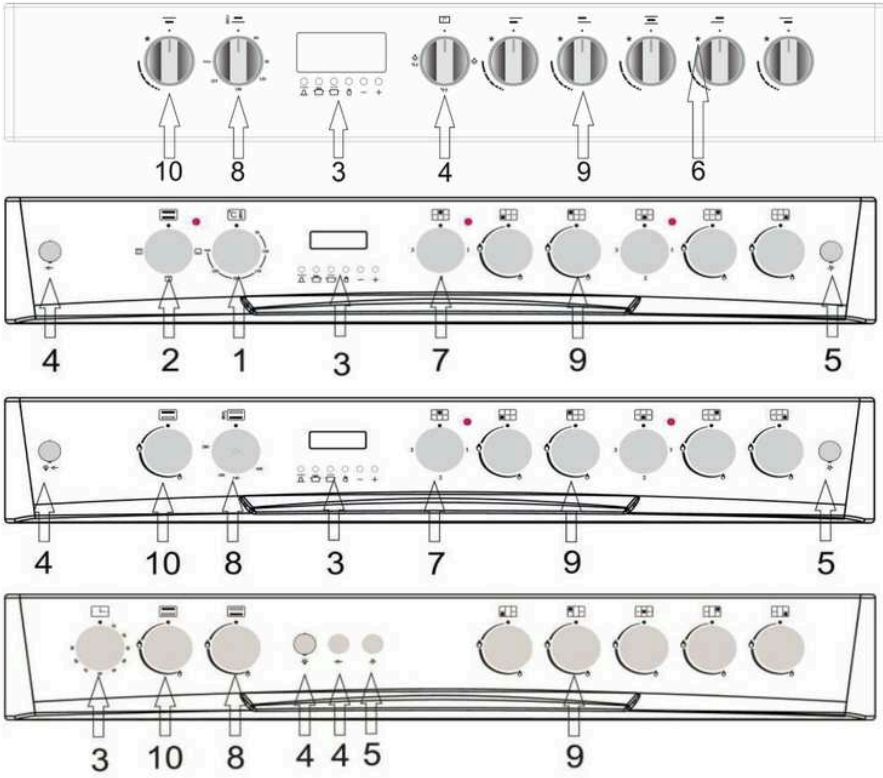
Tips for roasting
- When cooking whole chicken, turkey and much of the meat, cooking performance will be improved if you marinate them through the use of lemon juice and black pepper.
- Frying the bone-in-meat would take 15-30 minutes longer than the boneless ones.
- Calculate the cooking time as approximately 4-5 minutes per centimeter of the thickness of the meat.
- After the cooking time has elapsed, keep the meat in the oven for 10 minutes.

Meat juice is better distributed over the roast and when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or lower shelf on a fireproof plate

Risk of fire if it is not suitable for grilling. Only use food that is suitable for grilling. Do not place too much food at the back of the grill. This is the hottest part of the oven.

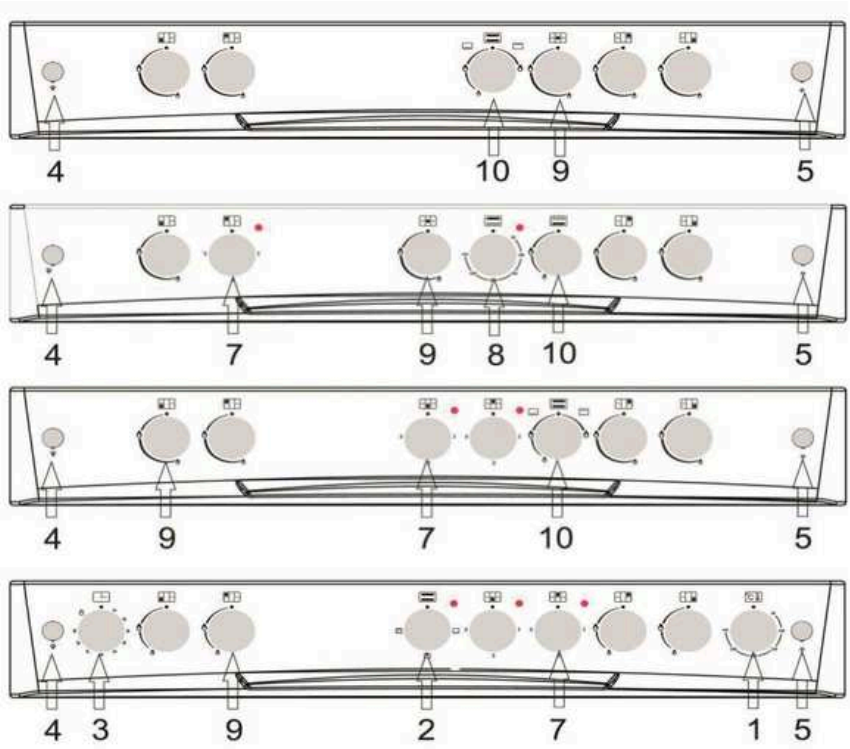
Use of electric oven

Selection of temperature and operation mode Models with sealed burners:

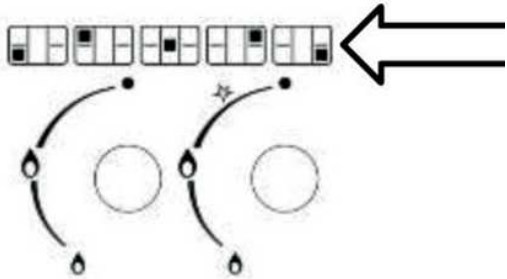


1. Electric temperature switch
2. Electric function switch
3. Timer switch
4. Lamp and chicken roasting switch
5. Lighter button
6. Switch lighter symbol
7. Electric heater switch
8. Gas thermostat oven switch
9. Gas oven switch
10. Gas oven switch

Models with open burners

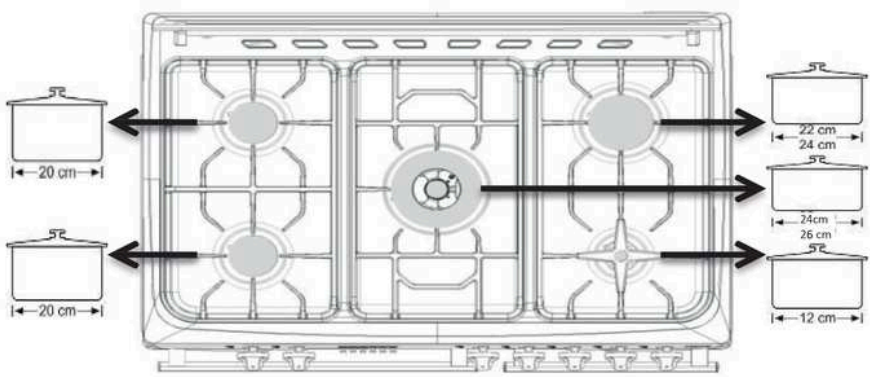


Use of the gas burners:



Switch symbols on the control panel indicate switch.

1: Push the Gas burner switch and turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
2: Ignite the lighter according to the version of your oven
3: Set to the desired flame position.
4: When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.







Gas flow is cut off.

High flame

Low flame.

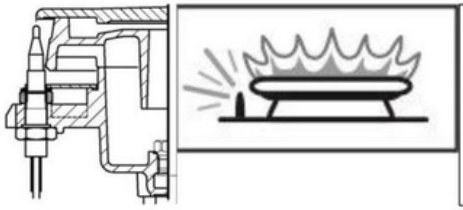




Size of the container and dimension of the gas flame should comply with each other. Adjust the gas flame in such a way that it will not protrude from the container base. Put the container on the pot carrier by centering.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

Gas safety mounting (for versions with heating element)



In the case of thermal element of upper burners, safety mechanism is activated and cuts the gas immediately against shutdown due to liquid overflow.

1. Press the Gas button and turn counterclockwise to high heat position.
2. Ignite the lighter according to the version of your range.
3. After ignition, push and hold the button for 3-5 seconds to activate the safety mechanism.
4. If no ignition occurs after pressing and releasing the switch, repeat the same action by pressing and holding the switch for 15 seconds.
5. Set to desired flame position.
6. After cooking is complete, move the oven switch to the right to turn off the top tip of the burner.

Using the Gas Oven
Switch The symbols on the control panel indicate the position of the knob.

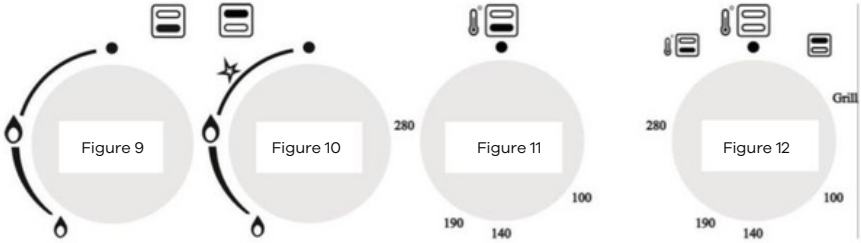
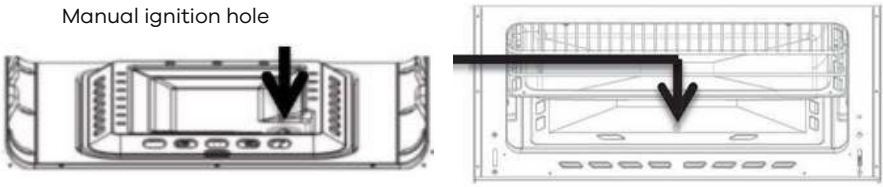


Figure 9 Figure 10 Figure 11 Figure 12

1. Push the Gas Oven switch and turn 1-turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
2. If, as shown in the Figure 12, the oven button controls the burner of the upper heater, push the switch and turn clockwise to the grill inscription or flame sign.
3. Ignite the lighter according to the version of your oven.



4-In case of versions with thermal element, after ignition, push and hold the switch for 3-5 seconds for activation of the safety mechanism
5-If no ignition occurs after pushing and releasing the switch, repeat the same action by pushing and holding the switch for 15 seconds.
6-Set to the desired flame position.
7-When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Use of grill sheet (if grill sheet is available for your product)

- When using the upper burner in case of the gas ovens, the oven door opens asshown in the figure 13.
- Grill sheet is mounted on the rollers located under the control panel; the cover is pushd forward to contact with the grill sheet.

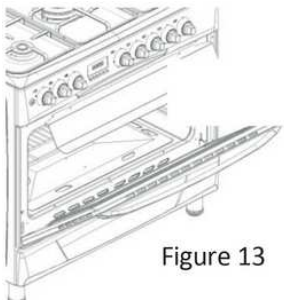
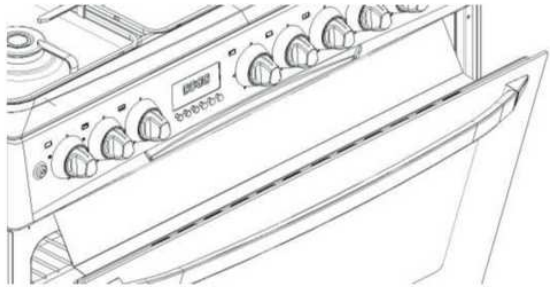


Figure 13



Use of the chicken roasting (optional)

- If your product has chicken roasting accessories, take the shish among the accessories and loosen the screw of the V-sheet (dovetail) on the shish. And insert the shish into thechicken and then replace V-sheet firmly and tighten the screw.
- Bakelite part behind the shish will help you carry the product easily. During the cooking process, this part should be removed
- Attach one chicken in maximum weight of 8 kg on the shish.
- Grill burner is used to fry chicken.
- Chickens should be placed in shish with their thighs crossed as shown in the Figure 14







- Maximum 3 Kg when mounted in this way. The chicken should be placed in the center of the shish. Otherwise, the shish will bend and the mechanism may malfunction.



- Maximum 2x4 ⍰ 8 kg when mounted in this way

5 ?use of the electric oven

Operation of the electronic oven is selected by use of the function switch. Temperature is set by the temperature switch. All oven functions are switched off by bringing the respective switch to the off (upper) position.
1.Set the oven timer to the cooking time; see Use of the oven timer.
2.Bring the temperature switch to the desired operating mode.
3.Bring the function switch to the desired operating mode.
? ? The oven heats up to the set temperature and maintains it. Temperature light is on during the heating process? ?

Switching the electric oven off

Turn the oven timer to 'off' position.
In case the timer is set to a certain time, the timer will stop automatically; see Useof the oven timer.
Turn the function switch and temperature switch to the off (upper) position.

Operation modes

Order of the operating modes shown here may vary depending on the arrangement with your product.



Upper and Lower Heating

Upper and lower heating is on. The food is heated from below and above at the same time. For example, it is suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single tray.



Upper Heating

Only the upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food you desire to be brown on the surface.



Lower Heating

Only the lower heating is on. For example, it is proper for pizza and the food you desire to be brown underside.



Lower ? upper ? turbo fan (optional)

Upper ? lower and turbo motor heating is on. The fod ensures more homogenous heating thanks to turbo motor. It is, for example, suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single trays.



Grill (optional)

The grill on the oven shelf is in operation. It is suitable for grilling large quantities of meat.
- Place large and medium portions in the correct rack position under the grill marble for grilling.
- Set the temperature to the maximum level.
- Turn the food after half the grilling time.



Heavy Grill (optional)

Grill on the oven shelf is in operation. This is suitable for grilling large quantities of meat.

- Place large and medium portions in the correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to the maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Turbo motor (optional)

It is used for defrosting thanks to its turbo motor

Turbo resistor ⊘ turbo fan (optional)

Turbo resistor and turbo motor heating is on. Foot are heated more homogenously thanks to the turbo motor. For example, it is suitable for cakes, yoghurt, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking by using a single tray.

Grill ⊘ chicken roasting (optional)

It is suitable for cooking by use of grill and chicken roasting motor.

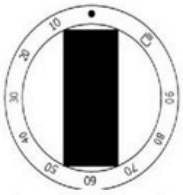
- Ensure that the food arranged on the shish in form of grill such as meat, chicken, etc. for even grill.
- Bring the temperature to the maximum value

Heavy grill ⊘ turbo fan (optional)

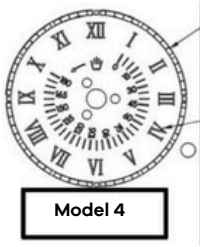
Heavy grill (upper and grill resistor) turbo motor heating is on. Turbo motor guarantees more homogenous heating for the food. For example, it is suitable for casseroles. Do the cooking with a single tray

Use of the oven timer

Using the oven timer

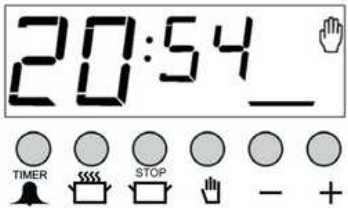


MECHANICAL TIMER (model 2)
As the timer as shown in version 2:Turn the timer clockwise to cook.
Set the duration.



ANALOGUE TIMER (model 4)
1- TIMER SETTING Press the button to set the time and turn counterclockwise.
2- SETTING THE COOKING TIME It is possible to set the cooking time of the analogue timer up to 180 minutes. Alarm ring starts automatically after the set time has elapsed. To turn off the alarm ringer, turn the knob counterclockwise without pressing and continue until it reaches the manual symbol appears on the display. Alarm will be turned off at this position.

DIGITAL TIMER (version 3)

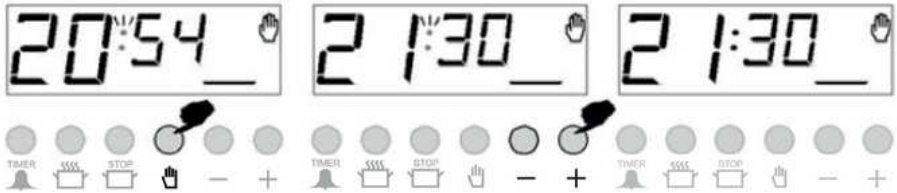


All description described in this digital watch are used for electrical products.
Some functions may not work with gas products.

OT-3000-VFD-OD is an electronic timing module for making the food in the oven ready for service when you desire. To this end, simply set the time for cooking the food and the time you desire it to be ready for service. Furthermore, it may also be used as alarm timer independently of the oven, programmable by minute.

SETTING TIME

Setting timer may only be made when there is no current cooking program (the display shows the clock and hand icon).
Press the button
; the colon between the hour and minute starts to flash; you may set the time forward + by and backward by –
. When you pres these keys lon, the time will advance in a fast way.



1)Switch to the hour setting mode.

2) Set the hour by use of ⑦ or - Keys

3) The display will become fixed after 5 seconds.

SETTING ALARM

By this function, you may make the alarm ring at the end of the time you have set.



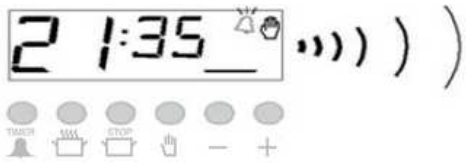
1)Select the alarm time setting mode.

2)Enter the time by using ⑦ or– keys (e.g.: 5 minutes)

3)After several seconds, the display comes back to show the time.

Note: How long remained to ring the alarm can be viewed on the display by pressing the key

TO SILENCE THE RINGING ALARM



1)When the alarm time is set, the alarm starts to ring.



2)You may silence the alarm by pressing the key

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If you will start to immediately cook the food you put into the oven, you simply enter the cooking time.

Example: We put the food we desire to cook in the oven and want it to cook it for 2 hours and 15 minutes.



1)The time is now 18:30



2) Enter the cooking duration in the setting mode.

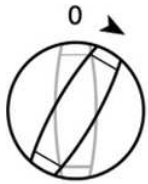


3)Enter the duration by using the keys ⑦ or -.



function and temperature you desire.

The oven timer is set to cook the food for 2 hours and 15 minutes starting from this moment. Please remember to bring other control switches on the oven to the proper positions according tot he cooking



4)After several seconds, the display will start to show the current time, indicating that the food is cooked.

Note: When making the cooking program or when the program is running, you may cancel the program by pressing the key

In the example given above, we saw that you may start the cooking process immediately by entering the cooking time. And you may also view and, if required, set the time when the food

will be ready (cooking completion time) by pressing the key
In the following example, setting is made in such a way that the food will be ready at 21:30.



1)The display shows the time when the food will be ready,i.e. 18:30 2:15 20:45.



2)You may set the cooking completion time by help of the keys or -.



3)After several seconds, the display will start to show the time.

In this case, we have programmed the oven to be ready at 21:30. We had previously set the cooking time of the food as 2 hours and 15 minutes. And in this case, the oven will start the cooking process at 19:15, cook the food for 2 hours and 15 minutes and the cooking program will complete at 21:30.

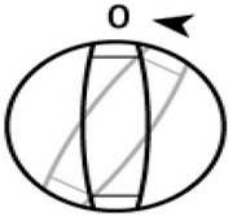


The display to appear when cooking process starts:

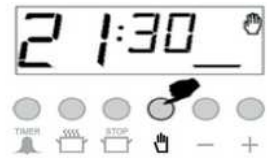


The display to appear when the cooking process completes.

When the cooking program completes, the audio warning is enabled and if it is not silenced it will operate for 7 minutes.



1)Switch the oven off.



2)Reset the oven timer.

Note: The oven will remain disabled until you reset the oven timer.

In the example given above, the cooking time was entered and the cooking completion time calculated automatically was changed by us in the second phase. If desired, it is also possible to enter the cooking completion time; in such case, the cooking time will be calculated automatically and, if required, it will be changed in the second phase.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case the mains power is off, your oven will remain disabled for safety. This situation is shown by the hand icon flashing on the display. In this position, even if there is currently a cooking program, it will be deleted. The time shown on the display is also not correct and required to be adjusted.
First press the key
to enable the oven and then you may set the time later (see time setting).

Note: If you do not intend to operate the oven, remember to bring the switch on the oven to the 'off' position.

THE FLASHING 'HAND ICON' INDICATES THAT THE OVEN IS DISABLED AND YOU SHOULD PRESS THE KEY TO SWITCH TO THE NORMAL POSITION.

SETTING ALARM VOLUME

1)Reset the oven timer by pressing the key.
2)You may hear the set volume by keeping the (-) key pressed. Release the key (-) and press it hold it again to listen to and select the volume. (3 levels)
3)Now the alarm will ring at the volume you listened to last.
Note: The default alarm volume is at the higherst level. When the mains power is off, if the alarm volume was changed, it will come back to the default setting.

SCREEN BRIGHTNESS SETTING

1)Reset the oven timer by pressing the key.
2)Press the key (+). Pressing and releasing the key (+) will enable you to view the screen brightness level (3 levels)
3)Now the screen will be at the brightness level you left last.

Note:The default screen brightness is at the brightest level. When the mains power is off, if the screen brightness level was changed, it will come back to the default setting.

OT-4000-LED TOUCH CONTROL OVEN TIMER

OVERVIEW:



OT-4000-LED, is an electronic timer, which enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

POWER UP:

Upon power up, flashing digits and AUTO icon, the oven is inoperative. Press M to return to manual mode and adjust the time of day using up and down buttons.

MANUAL MODE



Touching >| ⊘ M at the same time, manual mode is entered. Any previous cooking program will be cancelled.

ADJUSTING TIME OF DAY

Time of day adjustment is only allowed, when no cooking program is in progress. First enter manual mode as described above. The point between the hours and minutes display flashes.



1)Switch into time adjustment mode.



2)Adjust the time using the up or down buttons.



3)After a few seconds, screen will stabilize.

31BUZZER ALARM:

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Touching the M twice, enter buzzerr alarm mode



2) Using Up or Down give in the duration in minutes



3) After a few seconds, screen will return to clock mode

CANCELLING THE BUZZER SOUND



After the programmed duration is elapsed, buzzer will sound. Any button touch will cancel the buzzer.

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes



1)Current time is 18:30.



2) Switch into cooking time mode

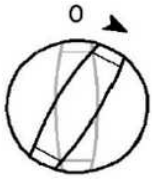


3) Adjust the cooking time using the up or down buttons.



4)After a few seconds, the screenwill indicate that cooking has started and show the current time

Now,you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget to bring the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate position .



Note: You may cancel the automatic cooking mode any time by go manuel modeIn the above example, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the button, you can see the ready time, ie. The time when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.



1) Displayed is the ready time 18:30⑦ 2:15⑦ 20:45.



2) Set it to the desired time by using the ⑦ or - buttons.



3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

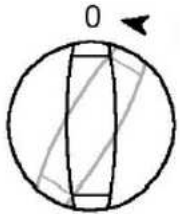


Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends

When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heared and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1)Switch your oven OFF



2)Reset the timer

Note: Your oven will be inoperative until you reset the timer.

In the example shown, cooking time has been programmed first the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time, in that case the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

CHILD LOCK:

When activated in manual mode, your oven and the timer keys are blocked.
When activated as a cooking program is in progress, just the keys are blocked.



1) Touch up and down at the same time for 1 second until 2 beep tones heard



2) The key symbol appears on the screen, child lock is active

To deactivate the child lock, touch up and down until key symbol disappears. Exception: A buzzer tone during child lock can be cancelled touching any button.

USER PROGRAMMABLE OPTIONS:

1- Time of day display 12h / 24h

Factory setting is 24 h display. Touching for 5 seconds, a double beep tone will be heard, the display mode toggles to 12 h mode (am / pm indication) Doing this again will toggle back to 24 h

2- Touch tones

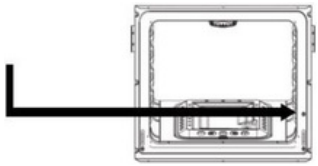
As a factory setting, touching buttons are accompanied by beep tones. Touching the M button for 5 seconds, a double beep tone will be heard and nt , which stays for no tone, will appear on the screen. Now, no touch tones will be produced any more. Doing the same until bt appears on the screen, which stays for button tone, brings you back to touch tones.

3- Screen Brightness Adjustment:

Touching the UP button for 1 second, until you hear a double beep tone, brings you intothedisplaybrightness mode. Displayshows br 0x (x⍰ 1to8).Noweveryconsecutivetouchofthesamebuttonwill reduce the brightness.

Cooking table

The lowest level of the oven is the 1st shelf.



1. The indicated values are determined at the laboratory. The values may vary from according to your taste.
2. Switch off the function switch and oven by use of the temperature switch.

Food Cake in tray	Baking container	Shelf position	Temperature (oC)	Baking duration (min) (approximately)
Cake in tray	Furnace tray 24...26cm	2	170...180	25-35
Cake in form	Cake form 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Cookies	Furnace tray	2	180...190	25-35
Crisp mille-feuille	Furnace tray	1...2	170...180	25-35
Donut	Furnace tray	1...2	200	25-35
Flan	Furnace tray	1...2	200	40-50
Leavened dough	Furnace tray	1...2	180...190	35-45
Pastry	Furnace tray	1...2	180...190	25-35
Phyllo dough pastry	Furnace tray	1...2	200...220	40-50
Pizza	Furnace tray	1...2	15 minutes max	15-20
Beef	Furnace tray	1...2	15 minutes max	100-110
Lamb's quarter	Furnace tray	1...2	15 minutes max	90-100
Roast chicken	Furnace tray	1	15 minutes max	60-70
Turkey part	Furnace tray	1	25 minutes max	180-240
Fish	Furnace tray	1...2	200	15-25

Switch to 150oC after max. minutes

Use of grill oven – table for grill

Hot surfaces can cause burns. Close the oven door during grilling.

When grilling, turn the timer switch, if applicable, to the hand symbol.

Turn on the grill

1. Set the function switch to the grill symbol you choose.
2. Then set it to the desired grill temperature.
3. If necessary, you can preheat for about 5 minutes.

Turning off the grill

1. Set the function switch to the off (top) Cooking Table in grill position

Grilling with the electric grill

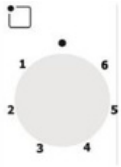
Food Shelf position Grilling period (approximately)

Food	Shelf position	Grilling Period (approximately)
Fish	3	30-40 minutes*
Chicken Chops	3	40-50 minutes*
Lamb Chops	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Veal Chops	3	25-35 minutes*

*depending on thickness.

Use of the electric range

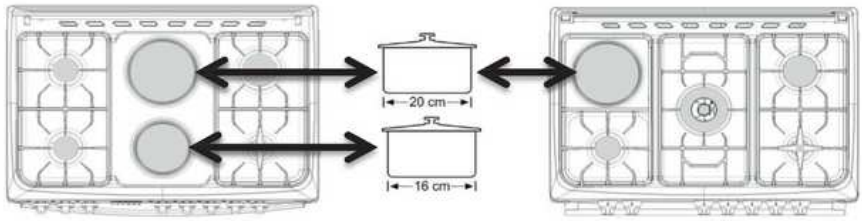
If your product is equipped with an electric hob, the switching system to use will be optionally as follows:

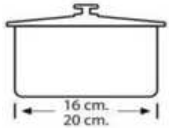


Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

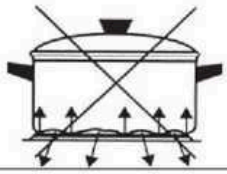


Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

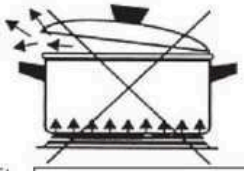




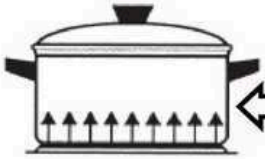
To benefit from the electric hob in the most efficient way; It is recommended to use pots of 16-20 cm in diameter.



If the pan base does not contact the hob surface, it will cause high energy consumption and heat
not be distributed evenly.



If the pan is too large and protrudes beyond the hob (ceramic or induction), it may break; small pans may cause excessive energy consumption.



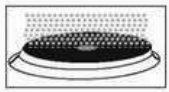
This is the correct way to use it.



- Use dry base pots on the range.



- After using the plate, let it cool and wipe with a damp cloth. If it is excessively dirty, clean it thoroughly with water.



- After cleaning the hob. If you
not used for a long time, please lubricate it protect the upper part of the hob with thin oil.

- Stainless metal plate around the electric stoves can change color due to the heat. It has no problem for using.

6 Maintenance and cleaning

General information

Cleaning the product regularly will extend the life of the product and reduce common problems.

Risk of electric shock!

The product's power connection must be turned off before cleaning to avoid any risk of electric shock.



Please note: The glass door may crack when heated.
Turn off all burners before closing the glass lid

Hot surfaces can cause burns!!

Allow the product to cool down before cleaning.

- The product must be properly cleaned after each use. This way you can dispose of the food remains easier to clean.
- It is not necessary to use any special detergent to clean the product. Clean the product using detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Make sure nothing is left after cleaning, Food should be splashed immediately be cleaned.
- To clean stainless steel or stainless steel surfaces and handles, do not use acidic or chlorine-containing cleaning products. It is best to wipe carefully in one direction by using a soft cloth with soap and water or liquid detergent.

Some detergents or cleaning agents can damage the surface.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.

Do not use steam cleaning products to clean the stove.

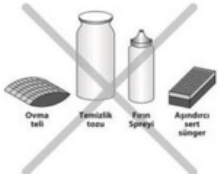
Cleaning the front panel

Clean the front panel and buttons using a damp cloth and wipe it dry with a dry cloth.

The front panel can be damaged! Do not remove the front panel cleaning buttons.

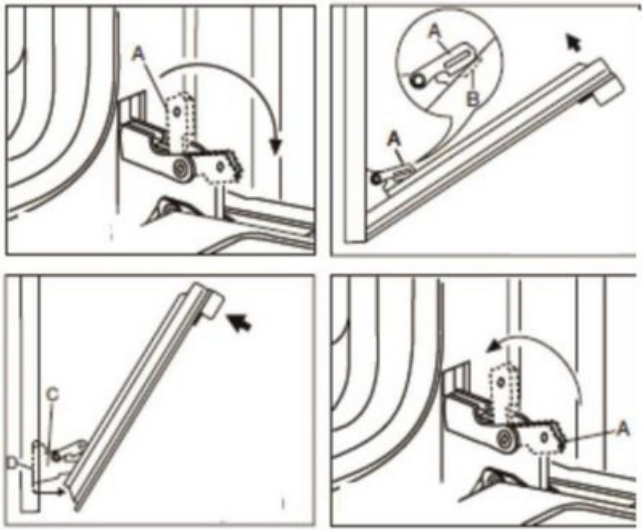
Cleaning the furnace

No furnace cleaning agent or other special cleaners to clean the furnace. It is recommended to wipe the furnace when it is still lukewarm by using a damp cloth.



Cleaning the oven

No oven cleaner or other special cleaning products are needed to clean the oven. It is recommended to clean the oven using a damp cloth.



Removal of the oven door

Turn part A in figure 1 into the direction of the arrow.

As shown in the figure 2, place part A into the part B.

Push forward in the direction of the arrow and pull the oven door towards you, as shown in the figure 3.

Hot surfaces can cause burns!

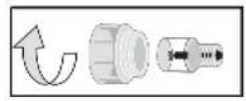
1.Open the oven door.
To avoid electric shock, unplug the power cord and allow it to cool before using oven lamp is going to be replaced.

Oven lamp is a special electric lamp resistant to 300oC. For TLE lamp specifications, see Technical specifications, page 3.

Oven lamps can be supplied by the Authorized Service Centers. Position of the lamp may differ from the one shown in the figure.

Does your oven have a round lamp:

1. Switch off the mains voltage.
2. Turn the glass cover counterclockwise and remove.
3. Turn the oven lamp counterclockwise and replace it with the new one.
4. Place the glass cover back in place.



7 ⍰Troubleshooting

Product does not work..

- Check whether the earthed plug is properly connected to the socket.
- Check the fuses in the meter cupboard. If it is turned off turn it back on.
- Mains voltage may be fluctuation. Unplug and plug again.

Steam goes out when the oven is working

- If steam goes out during oven operation it is normal. This is not an error.

Ringing sound when the product gets hot and cold.

- The metal parts may make a noise due to the expansion at the time of heating. It is not a cause of failure.

Furnace does not heat.

- No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- May be timer has not been set in case of versions with timer. Set the timer or bring it to the manual (hand) sign.
- Possibly function and/or temperature button has not been set. Set the function and/or temperature button.

Oven does not heat up.

- No power. Check if there is power. Check the fuses in the meter cupboard. Replace or reset the fuses if necessary.
- For versions equipped with timer, the timer is not set. Set the time or bring it to the manual (hand) symbol.

If the problem is not resolved after following the instructions in this section, please consult your dealer or authorized service center. Do not attempt to repair the defect yourself to repair.

GAS TYPE ⑦ PRESSURE

Burner Type	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliary	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi Rapid	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliary (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi Rapid (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dual Wok (Sabaf)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Defendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Warranty Conditions

General service and warranty terms and conditions (May 2024)

These service and warranty terms and conditions apply to the purchases of Wiggo kitchen appliances in the Benelux region after May 1, 2024. We are committed to excellent customer service and product quality; for inquiries or terms on previous purchases, visit www.wiggo.eu.

Article 1: Warranty

At Wiggo, we are dedicated to the excellent quality and durability of our kitchen appliances, and we strive for a seamless customer experience. In case of any issues, we provide a suitable solution, from repair to replacement, to ensure your satisfaction.

Discovered a defect? Report it via our service portal at www.wiggo.eu/services for prompt support. Our warranty terms provide you with five years of assurance after the purchase of our appliances.

Article 2: Exclusions from the Warranty

Although we stand behind the quality of our kitchen appliances, there are certain cases where the warranty does not apply:

a. Kitchen appliances that were not purchased as 'new'.
b. Defects or damage to a household appliance reported to Wiggo after the 5-year warranty period.
c. Use in a non-domestic environment or for commercial purposes.
d. On the supply of consumables, parts, and accessories.
e. Unauthorized repairs and/or use of non-official parts.
f. Kitchen appliances: without readable identification numbers, purchased outside the Benelux, sold as B-grade, or as showroom models.
g. Damage, normal wear and tear, or minor deviations that do not affect functionality.
h. Damage or defects to accessories, door seals, and fragile elements such as glass, plastic, and lamps.
i. Damage or defects due to water damage or other substances that the product is not resistant to, such as using the wrong cleaning agent.
j. Damage or defects due to improper use, operation, loading, assembly, and/or maintenance.
k. Damage or defects outside the appliance, including consequential and indirect damages.
l. Damage or defects caused by actions not in accordance with the manual.
m. Damage or loss normally covered by household insurance.
n. Damage or defects due to power and voltage fluctuations that exceed the tolerance range indicated by Wiggo.
o. Damage or defects caused by user negligence.
p. Damage caused by or resulting from an external cause.

Article 3: Warranty Claim

a. Issues with your product? Report it promptly, no later than within 48 hours, via www.wiggo.eu/services.
b. Send us a copy of your proof of purchase, as it is necessary for your warranty claim.
c. We will keep you informed about the handling process via email or phone.
d. In case of replacement, the original warranty period remains valid.
e. The replaced parts and appliances become the property of Wiggo.

Article 4: Post-Warranty Service

a. Issue with your kitchen appliances after the warranty period? Fill out the service form at www.wiggo.eu/services.
b. Shipping costs and/or call-out fees for inspection, repair, or parts are at your expense.
c. We provide a cost estimate for inspection and repair upfront. Upon approval, we will send a payment request and then schedule an appointment.
d. Any additional costs will be clearly communicated after the repair.
e. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 5: Claims

In addition to any rights arising from statutory warranties or other guarantees you have entered into, you have no right to any other claims than those mentioned in this warranty.

Article 6: International Use

If you take your Wiggo appliance across borders, the warranty will no longer apply. Check local warranties and ensure that your appliance meets the technical requirements (such as voltage, frequency, gas type, etc.) and climatic conditions there.

Article 7: Service Visit and Maintenance

a. If the technician determines that there is no actual problem (the product is functioning as it should), you will be charged for the technician's visit. These costs are based on the prevailing rates at that time.
b. Appliances that are not working or defective must be empty and clean when the authorized service technician comes for repair or replacement. If this is not the case, the technician or carrier may refuse the replacement and charge for it.
c. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 8: Liability

We are only liable up to the amount covered by our insurance. Please note: for non-Wiggo kitchen appliances or late cancellations (at least 24 hours in advance), charges will apply. These charges are based on the prevailing rates at that time.

Article 9: Data Protection

During service provision, Wiggo collects and processes personal data. More information about this can be found at www.wiggo.eu.

Article 10: Law and Disputes

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

www.wiggo.eu

Visit our website!

WIGGO

Vrijstaande oven | Kookplaathandleiding

- Veiligheidsinstructies
- Installatie-instructies
- Het product bedienen

Modellen

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Gebruiksaanwijzing

wiggo.eu

5 JAAR GARANTIE

REGISTER STEUN

Groetjes!

Sluit je aan bij onze gemeenschap!

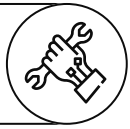
Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

Laat je creativiteit de vrije loop en maak een selfie met je nieuwe kookmaatje om geweldige prijzen te winnen bij ons.

Vergeet ons niet te taggen! ⓘ wiggo_eu

Op verse maaltijden!

ONZE DIENSTEN

- Snelle bezorging 
- Onderhoud 
- Snelle reparatie 
- Installatie 

Lees eerst de gebruikershandleiding!

Beste klant,

Wij willen dat u het maximale uit dit product haalt, dat in moderne faciliteiten op basis van hoge kwaliteit wordt vervaardigd.
Lees daarom deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, stuur het dan samen met de gebruikershandleiding terug.

De gebruikershandleiding helpt u het product correct en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en gebruikt.
- Het is absoluut noodzakelijk om de veiligheidsinstructies te respecteren.
- Bewaar de gebruikershandleiding op een handige plaats voor eventuele toekomstige behoeften.
- Lees ook de andere documenten die bij het product worden geleverd.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of brand veroorzaakt door mogelijke problemen die voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Neem bij vragen contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

Houd er rekening mee dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere versies.
Er kunnen verschillen zijn tussen de versies vanwege verschillende fabrikanten, maar de reinigings- en onderhoudsomstandigheden zijn hetzelfde.

Volgens de wet is de klant verplicht om de laatste versie van de handleiding online te bekijken op docs.wiggo.eu, aangezien de handleiding regelmatig wordt bijgewerkt.

In de gebruikershandleiding gebruikte symbolen en hun bijbehorende betekenis:

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hete oppervlakken



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en materiële schade



Waarschuwing voor brandgevaar



Vanaf de productiedatum is dit product getest en in overeenstemming bevonden met de specificaties van de CE-markering

Inhoud

1) Uw product
Algemeen overzicht
Technische specificaties
Accessoires

2) Algemene veiligheidsinstructies
Algemene veiligheid
Veiligheid van kinderen
Elektrische veiligheid
Beoogd gebruik

3) Installatie
Vóór de installatie
Installatie & aansluiting
Verwijdering van het product – Vernietiging van de verpakking Toekomstige transportprocedures Verwijdering van het voormalige product

4) Voorlopige voorbereiding
Tips voor energiebesparing
Eerste gebruik – Eerste reiniging – Eerste verwarming

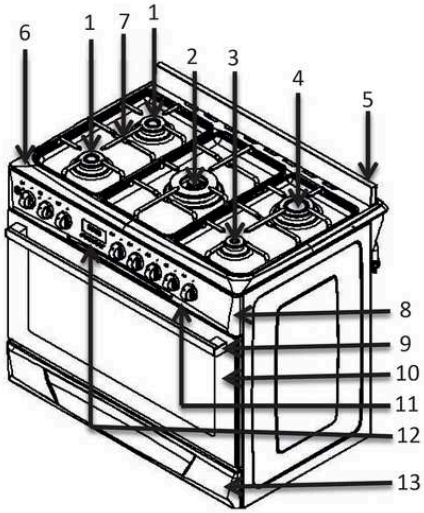
5) De oven gebruiken
Algemene informatie over koken, bakken en grillen in de oven
Gebruik van de elektrische oven Gebruik van het gasfornuis Gebruik van de gasoven Gebruik van de grillplaat Gebruik van de grillrooster Bedieningsmodi Gebruik van de oventimer Tabel met kooktijden Bediening van de grill – Tabel met grilltijden

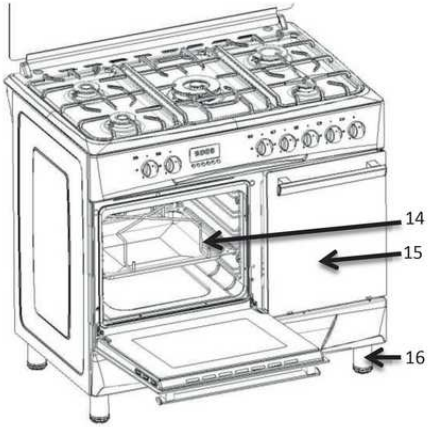
6) Gebruik van de elektrische oven

7) Onderhoud en reiniging
Algemene informatie Het bedieningspaneel schoonmaken Het reinigen van de oven Het vervangen van de ovenlamp

8) Problemen oplossen

Algemeen overzicht





1	Gemiddelde brander	9	Deurkruk
2	Wokbrander	10	Voorruit
3	Kleine brander	11	Knop
4	Grote / mini wokbrander	12	Tijdklok
5	Spatwand / Glazen afdekking	13	Onderste lade
6	Kookplaat	14	Cilinder houder
7	Pannensteunen	15	Gascilindercompartiment
8	Voorpaneel	16	Benen

Technische specificaties

Spanning/frequentie	220-240 V 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	Min. 0,006 kW – maximaal 5,6 kW
Te gebruiken zekering	Minimaal 16 A – Maximaal 25 A
Kabeltype/sectie	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellengte	Maximaal 1,5 meter
Buitenmaten (hoogte/breedte/diepte)	890x985x680
Oven	Optioneel
Interne verlichting	25 W
Stroomverbruik van de grill	2000 W

Essentieel: In het geval van een huishoudelijke verwarmingsinstallatie wordt de informatie op het energielabel gegeven volgens de norm EN 50304. De waarden worden bepaald op basis van de functies van de standaardbelasting en de onderste-bovenverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien van toepassing).

Technische specificaties kunnen worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren zonder voorafgaand advies.

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

De waarden die in de markeringen op het product of andere gedrukte documenten die samen met het product worden geleverd, worden gegeven, zijn waarden die in het laboratorium zijn verkregen volgens de respectieve normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van het gebruik en de omgevingsomstandigheden van het product.

ACCESSOIRES

De meegeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van de versie van het product. Alle accessoires die in de gebruiksaanwijzing worden beschreven, zijn mogelijk niet beschikbaar in uw product.

Ovenschaal: Kan gebruikt worden voor gebak, diepvriesproducten en grote frituurgerechten

Bak voor gasflescompartiment



90 X60 ovenschaal



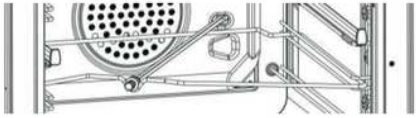
Rooster: Wordt gebruikt om te grillen of om de positie van gegrilde maaltijden op het gewenste niveau te brengen.

Draadplank voor gasflescompartiment



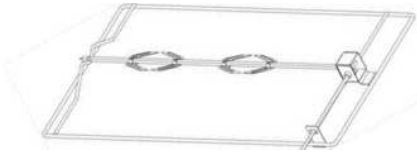
90 X60 Ovenrooster





OPTIONEEL

Rotisseriestandaard voor gasflescompartiment



OPTIONEEL

90X60 rotisseriestandaard

2 |Algemene veiligheidsinstructies

Belangrijke instructies Veiligheidswaarschuwingen

Deze sectie bevat veiligheidsinstructies om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen. Als u deze tips en adviezen niet opvolgt, vervalt alle garantie.

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk niet in staat zijn om dit product te gebruiken, of die niet over de benodigde informatie of ervaring beschikken. Dit geldt alleen als zij onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die hen ook de benodigde instructies kan geven over het gebruik van het product.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan en mogen niet met het product spelen.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/netvoeding die is beveiligd met een zekering, in overeenstemming met de waarden die in de "Technische specificaties" worden gegeven. Vergeet bij gebruik met of zonder transformator niet om een gekwalificeerde elektricien in te schakelen voor de aardingsinstallatie. Als het product wordt gebruikt voordat de juiste aarding is voltooid volgens de lokale voorschriften, is ons bedrijf niet aansprakelijk voor mogelijk verlies.
- Gebruik het product niet als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Bel in plaats daarvan het geautoriseerde Service Center.
- Als het product defect is of zichtbare schade vertoont, mag u het niet gebruiken.
- Probeer geen reparaties of modificaties aan het product uit te voeren. U kunt echter wel enkele storingen verhelpen; zie oplossingsvoorstellen voor probleemoplossing.
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten, omdat er dan een risico op een elektrische schok bestaat.
- Gebruik het product niet als uw geestelijke vermogens zijn aangetast door het gebruik van drugs en/of alcoholische dranken.
- Koppel de stroom naar het product los tijdens installatie-, onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden.
- Alle installatie- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum. De fabrikant is niet aansprakelijk en de garantie van het product vervalt als er schade ontstaat door handelingen die zijn uitgevoerd door onbevoegde personen.
- LET OP: Het kookproces moet worden begeleid. Een kortdurend kookproces moet continu worden bewaakt.
- Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw eten, want alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan ontbranden als het in contact komt met hete oppervlakken.
- Verwarm geen gesloten blikken en glazen potten in de oven. Drukopbouw binnenin kan ervoor zorgen dat de containers barsten.
- Omdat de zijkanten van het product tijdens gebruik heet worden, mag u geen ontvlambare stoffen in de buurt van het product plaatsen.
- Plaats geen bakplaten, borden of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. Door de hitte kan de bodem beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de ruimte rond de ventilatiekanalen vrij is.
- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de binnenkant van de oven of verwarmingscomponenten niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u voedsel in de hete oven plaatst of eruit haalt.
- Gebruik het product niet als het glazen voordeurtje verwijderd of kapot is.
- Wanneer de oven in werking is, kan de achterkant ook heet worden. Zorg ervoor dat de stroomaansluitingen niet in contact komen met de achterkant om schade te voorkomen.
- Knijp de aansluitkabels niet samen in de ovendeur en leg ze niet over hete oppervlakken. Als de kabel smelt, kan er kortsluiting en mogelijk brand ontstaan.

- Zorg ervoor dat het product na elk gebruik wordt uitgeschakeld.
- Het product en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Raak het product niet aan terwijl het in gebruik is.
- Gebruik geen scherpe of doordringende materialen om de binnenkant en het glas van het product schoon te maken. Deze materialen kunnen het product beschadigen.
- Omdat hete olie brand kan veroorzaken, moet u altijd voorzichtig en oplettend zijn wanneer het product in werking is.

- Probeer een brand niet met water te blussen. Schakel onmiddellijk de stroom naar het product uit en bedek het brandende gebied met een natte deken.
- Bewaar geen ontvlambare of brandbare stoffen in of in de buurt van het product.
- Gebruik geen stoomreiniger op het product.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak beschadigen en ervoor zorgen dat het glas breekt.
- Kookplaten en ovens mogen niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- In de gebruiksaanwijzing van kookplaten moet worden vermeld dat het apparaat niet bedoeld is om te worden bediend via een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Voordat u de ovenlamp vervangt, dient u de stroom uit te schakelen en het apparaat te laten afkoelen. Zo voorkomt u het risico op een elektrische schok.
- De eerste plank in de oven is de onderste plank.
- Gebruik het product niet met nylon of andere brandbare of hittegevoelige materialen.
- Zorg ervoor dat de kookpannen die u op het kooktoestel plaatst, de juiste maat hebben.

Veiligheid voor kinderen





- Tijdens en na gebruik van het product worden de blootgestelde delen van het product heet voordat ze afkoelen. Houd kinderen uit de buurt.
- LET OP: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill. Kleine kinderen moeten uit de buurt van het product worden gehouden.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het product niet aanraken, tenzij onder toezicht van een volwassene.
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en/of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, op voorwaarde dat zij worden geïnformeerd over de risico's van het product en dat hen wordt uitgelegd hoe het product veilig kan worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en onderhoud van de apparatuur mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar de verpakkingsmaterialen op een plek die niet toegankelijk is voor kinderen of sorteer ze en gooi ze weg volgens de instructies voor afval.
- Wanneer de deur open is, zet er dan geen zware voorwerpen op en laat de kinderen niet op de deur zitten. Dit kan ervoor zorgen dat de oven omvalt of dat de deurscharnieren beschadigd raken.

Veiligheid voor energiegerelateerde operaties

- Alle handelingen aan de elektrische apparatuur en systemen dienen te worden uitgevoerd door bevoegde en geautoriseerde personen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening.
- Schakel bij schade het product uit en koppel de stroom los. Gebruik hiervoor de hoofdschakelaar van uw huis.
- Zorg ervoor dat de zekeringstroom compatibel is met de huidige vereisten van het product.

Beoogd gebruik

Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag niet commercieel worden gebruikt. LET OP: Gebruik dit product uitsluitend voor kookdoeleinden; het is niet bedoeld om kamers te verwarmen of andere niet-kookactiviteiten. Gebruik de verwarmingsplaat onder de grill niet om handdoeken of kleding te drogen of te verwarmen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor verliezen die kunnen voortvloeien uit onjuist gebruik of transport van het product.
Het ovengedeelte kan worden gebruikt voor het ontdooien, bakken, frituren en grillen van voedsel. De verwachte levensduur van het product is 10 jaar. Gedurende deze periode verplicht de fabrikant zich om de vereiste vervangende onderdelen te leveren om de werking van het product te behouden zoals gespecificeerd.

3 | Installatie

Vóór gebruik van het product

Zorg ervoor dat de stroom- en/of gasinstallatie goed is. Zo niet, bel dan een competente elektricien en installateur om de vereiste regelingen te treffen.

De voorbereiding van de installatieplaats van het product en de installatie van elektriciteit en/of gas worden door de klant uitgevoerd.

Bij de installatie van het product dienen de vereisten met betrekking tot stroom en/of gas in acht te worden genomen die in de desbetreffende lokale normen zijn vastgelegd.

Controleer het product voor installatie op schade. Als het product beschadigd is, laat het dan niet installeren. Elk beschadigd product zou een risico vormen voor uw veiligheid.

Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en -systemen dienen te worden uitgevoerd door bevoegde en competente personen.

De producten hebben geen systeem voor de afvoer van de gassen die vrijkomen als gevolg van verbranding. Het product moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Let vooral op de vereisten voor ventilatie.

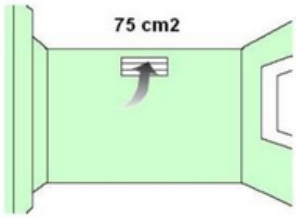
De voor de verbranding benodigde lucht wordt uit de omgevingslucht gehaald en de vrijkomende gassen worden direct in de omgeving afgegeven.

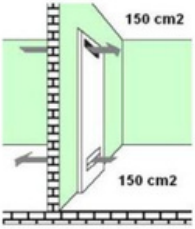
Een goed geventileerde ruimte is essentieel voor de veilige werking van uw product. Als er geen deur of deur voor ventilatie van de ruimte is, moet er extra ventilatie worden geïnstalleerd.

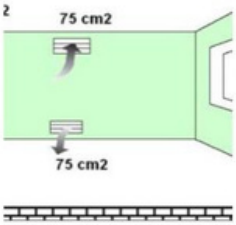
De oppervlakte van de keuken moet groter zijn dan 8 m^2.
Het keukenvolume moet groter zijn dan 20m^3.

De schoorsteenuitlaat moet zich op een hoogte van 1,80 meter vanaf de vloer bevinden en een opening naar de buitenlucht hebben met een diameter van 150 mm.

De ventilatieopening bij de keukenvloer moet minimaal 75 cm^2 groot zijn en naar de buitenlucht leiden.





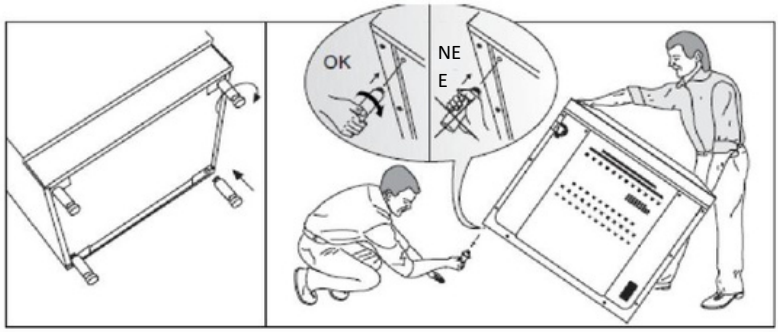


Installatie en aansluiting

Schade aan eigendommen!
Gebruik de deur en/of de hendel niet om de goederen te verplaatsen of te hanteren.

Montage van de poten

De poten van het product worden niet gemonteerd tijdens de installatie van het product. De poten van de producten worden verpakt in de zak die zich in de oven bevindt.
Monteer de poten van uw product en pas het aan op het aanrecht. Voor gasgestookte ovens geldt dat als de poten niet gemonteerd zijn, de oven mogelijk niet voldoende wordt gevoed tijdens het gebruik van de oven en dat dit de verbranding kan belemmeren.



Stroomaansluiting

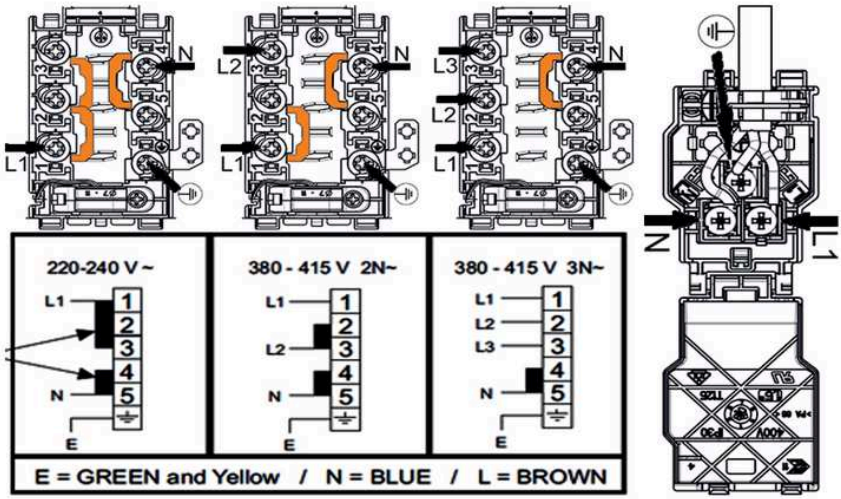
Het product moet absoluut worden gebruikt met een geaarde lijn! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die kan ontstaan als het product wordt gebruikt zonder geaarde lijn.

Elk risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand als gevolg van installatie uitgevoerd door onprofessionele personen! Aansluiting van het product op het lichtnet mag alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde en competente persoon en de garantie van het product begint pas bij correcte installatie

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door gebruik van een beschadigde stroomkabel! De stroomkabel mag niet worden geplet, gedraaid of samengedrukt en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het product. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegde elektricien

- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje van het product bevindt zich aan de achterkant.
- De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties en het stroomverbruik.

Gevaar voor elektrische schok! Voordat u met werkzaamheden aan de elektrische installatie begint, moet u het product elektrisch loskoppelen.



Gasaansluiting

Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en -systemen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en bevoegde personen.

Controleer vóór de installatie of de lokale leveringsvoorwaarden (gastype en gasdruk) voldoen aan de productinstellingen

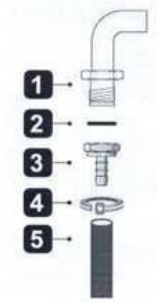
LPG-aansluiting

Zorg ervoor dat de gasslang en gasklep die u voor uw oven gebruikt veilig zijn. Bevestig de gastoevoerslang aan het slanguiteinde van de oven en draai vast met behulp van clips en schroeven (Figuur 6). Zorg ervoor dat deze goed vast zit. De gasslang van de oven moet langer zijn dan 1500 mm. De druk van de klep die voor LPG moet worden gebruikt, moet 30 mbar- 300 mm SS zijn en gecertificeerd.

Gebruik geen regelbaar drukreduceerventiel.

Gastoevoerslang mag niet door het hete gedeelte achter de oven lopen. Temperatuur van de gasslang mag niet hoger zijn dan 90℗ C

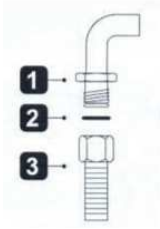
Controleer vóór gebruik of het systeem gasdicht is.



Figuur 6

1- G1/2 tepel (verbinding)
2- Siliconen pakking
3- G1/2 Slanginlaat (gasinlaat)
4- Metalen klem
5- Gasslang (binnendiameter 8mm)

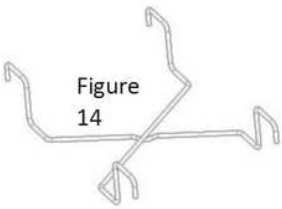
NG (aardgas) aansluiting



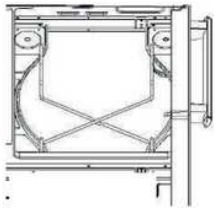
1-G1/2 tepel (verbinding)
2- Siliconen pakking
3- G1/2 NG slang (aardgasslang volgens EN 14800)

Als uw apparatuur is ingesteld op aardgas, moet u deze laten aansluiten door een installateur die is geregistreerd bij het aardgasdistributiebedrijf. De aardgasaansluiting van uw apparatuur is 1/2".
Als u uw apparatuur wilt ombouwen van LPG naar aardgas of van aardgas naar LPG, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum voor gasconversie-instellingen.

Plaatsing van de gaskabel en de gascilinder in het geval dat het product is uitgerust met een cilindercompartiment.


Figure 14

Neem de cilinderdraad in de ketel (figuur 14) en plaats deze op de daarvoor bestemde plaats in het cilindercompartiment (figuur 15).


Figure 15

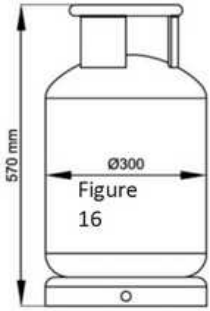
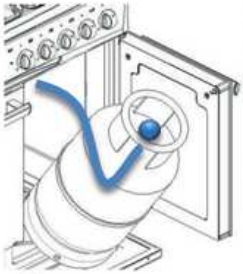
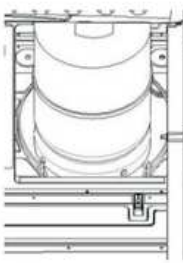
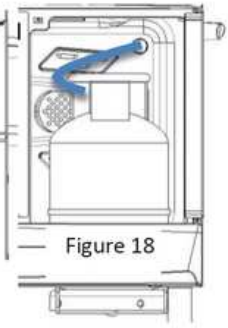


Figure 16


Figure 16A

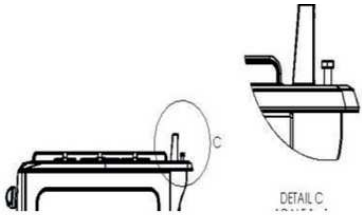

Figure 17


Figure 18

- Open de deur van de onderkast en monteer de regelaar op de cilinder.
- De afmetingen moeten overeenkomen met de afmetingen die in Figuur 16 zijn weergegeven.
- Zoals afgebeeld in Figuur 16A, plaatst u eerst het onderste deel van de cilinder en vervolgens het bovenste deel van de cilinder (figuur 17).
- Zoals weergegeven in Figuur 18, moet de gasslang worden gemonteerd zonder deze lang te houden. Zorg ervoor dat de gasslang niet beschadigd raakt wanneer de cilinder wordt geplaatst en verwijderd.

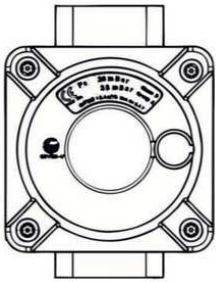
Montage van spatwand (optioneel)

Voor sommige versies gebruiken we een "Spatwand" in plaats van de bovenste glazen afdekking; en het genoemde paneel bevindt zich in de onderste lade zoals verpakt; hoe u dit paneel monteert, wordt hieronder stap voor stap beschreven:



Draai de schroeven (10) aan de rechter- en linkerzijde aan de achterzijde van de bak los met behulp van een sleutel en zorg ervoor dat de rokplaat in het kanaal aan de onderkant past en draai de schroeven weer vast.

Regelaar



- Dit onderdeel wordt in sommige landen of regio's gebruikt.
- Als de regelaar op het product is gemonteerd, verwijder deze dan niet en speel niet met de afstelling ervan.
- Dit apparaat is zodanig gemonteerd dat storingen door een te hoge gasdruk worden voorkomen.
- Bij de ombouw van LPG naar aardgas hoeft u het onderdeel niet te verwijderen.

LPG - NG, NG – LPG-ombouw;

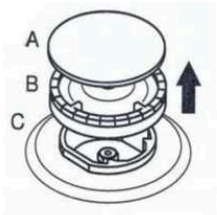


Figure 19

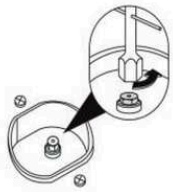
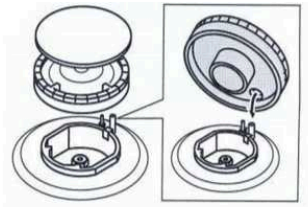
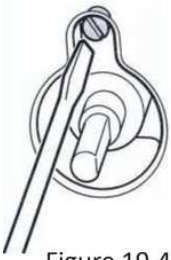

Figure 19.1



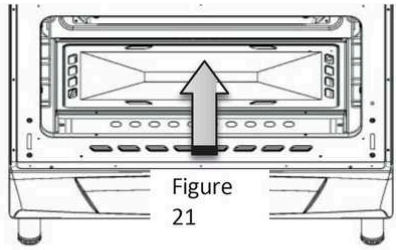
Figure 19.2

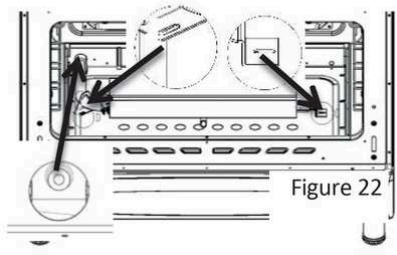

Figure 19.3

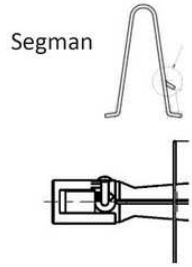

Figure 19.4

- Verwijder het branderdeksel en de brander zoals afgebeeld in Afbeelding 19. Verwijder de injector met behulp van een 7-inch schroevendraaier zoals afgebeeld in Afbeelding 19.1.
- Bevestig de injector (D) die u wilt ombouwen zoals weergegeven in Afbeelding 19.2 (zie Tabel 1).
- Plaats de brander weer terug zoals afgebeeld in Figuur 19.3. Nadat de ombouw is voltooid, laat u de branders in de juiste volgorde branden en verwijdert u de schakelaar op het bedieningspaneel. Pas de lengte van de lage vlam aan door de schroef op de gasklep (kraan 19.4) of in de klepas aan te draaien of los te draaien.

- Wanneer u de ovenbrander wilt ombouwen, verwijdert u eerst de ovenafdekking. Raadpleeg hiervoor de instructies op pagina 36.
- Verwijder de schroeven op de gemarkeerde punten (Figuur 20).
- Til eerst het plaatwerk van de branderbehuizing op in de richting van de pijl, vervolgens omhoog richting de binnenkant van de ketel en trek het naar u toe om het plaatwerk van zijn plaats te verwijderen (Figuur 21).
- Verwijder de bevestigingsschroeven van de brander en trek de brander 15 mm naar buiten om deze los te maken (Figuur 22).
- Als er een aansteker en een thermo-element op de brander zitten, verwijder dan de bevestigingsringen en maak de onderdelen los van de brander.
- Nadat de brander is losgelaten, gebruikt u een 7's dopsleutel om de injector te verwijderen en monteert u vervolgens de gewenste injector. Raadpleeg pagina 22 voor de injectortabel.
- Draai de schroef van de luchtregelschroef op de brander los, lijn de corresponderende letter van het gewenste gastype uit met dezelfde as als de schroef en draai de schroef vervolgens vast.
- Voor LPG, stel het in op "GPL" zoals aangegeven op het luchtafstelblad. Voor NG, stel het in op 'N' op het luchtafstelblad.


Figure 21


Figure 22



Lekkagebestrijding;

Open de klep of aardgasklep en breng zeepwater met ruim schuim aan op het aansluitpunt om te controleren of het gasdicht is. Nooit controleren met een vlam.

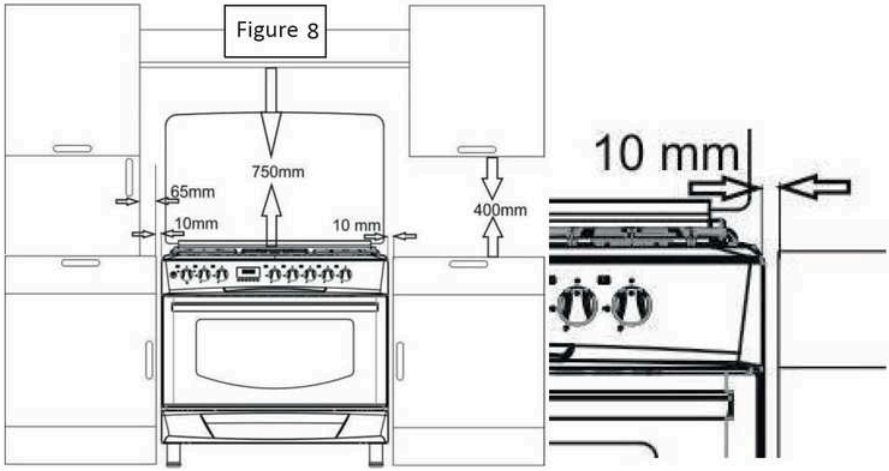
Eindcontrole

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en activeer de zekering van het apparaat.
2. Beheer de functies.

Plaatsing

Plaats uw product nadat u de vereiste stroom- en gasaansluiting hebt gecontroleerd. Zorg er bij het plaatsen voor dat de gasslang en de stroomkabel zich niet in de buurt van het hete oppervlak van het product bevinden.

Let er bij het plaatsen op dat de gasslang en de stroomkabel niet beschadigd zijn.
Plaats uw product minimaal op het aanrecht volgens de afmetingen die in afbeelding 8 zijn weergegeven.



Verwijdering van het product

Verpakkingsmaterialen zijn gevaarlijk voor kinderen. Bewaar de verpakkingsmaterialen op een plek waar kinderen er niet bij kunnen. De verpakking van het product is gemaakt van recyclebare materialen. Sorteer het volgens de instructies op afval en gooi het weg. Gooi het niet bij het normale huisvuil.

Transportactiviteiten in de toekomst

- Bewaar de originele verpakking van het product en gebruik deze om het product te verplaatsen. Volg de instructies op de doos.
- Als de originele doos niet meer beschikbaar is, wikkel het product dan in blisterverpakkingsmateriaal of dik karton en plak het stevig vast.
- Om te voorkomen dat het rooster en de bak in de oven de binnenkant van de ovendeur beschadigen, plaatst u een kartonnen strip aan de binnenkant van de ovendeur, uitgelijnd met deze bakjes. Plak de ovendeur vast aan de zijwanden.
- Plak de doppen en de ladesteunen stevig vast.
- Gebruik de deur of de handgreep niet om het product te verplaatsen of te vervoeren.

Plaats geen enkel object op het product. Het product moet rechtop worden verplaatst.

Controleer het algemene beeld van het product op eventuele schade die tijdens het transport kan ontstaan.

Verwijdering van het oude product

Gooi het oude product weg, zodat het geen schade toebrengt aan het milieu. Dit product heeft een symbool (AEEA), dat aangeeft dat elektrische en elektronische apparatuur apart moet worden ingezameld. Met andere woorden, het betekent dat om deze apparatuur te recyclen, deze moet voldoen aan de Europese richtlijn 2002/96/EG. Neem voor meer informatie contact op met de relevante lokale en regionale autoriteiten.
Elektronische producten die niet onder een gecontroleerd afvalinzamelingsproces vallen, vormen een potentieel risico voor zowel het milieu als de gezondheid van de mens, omdat ze schadelijke stoffen bevatten.
Voor de afvoer van het product kunt u contact opnemen met uw leverancier of met de afvalverwerkingsdienst van uw gemeente.
Knip altijd de stekker door en breek het deurslot, indien van toepassing, zodat kinderen niet aan gevaar worden blootgesteld

Voorbereiding voor het eerste gebruik

Wat moet u doen om energie te besparen? De volgende informatie helpt u om het product ecologisch te gebruiken voor energiebesparing:
• Verwarm bij het bereiden van het eten de oven voor als u het eten wilt bereiden volgens het recept of de tabel in de gebruiksaanwijzing.
• Laat de ovendeur niet te vaak openstaan tijdens het koken.
• Probeer meer dan één gerecht tegelijk in de oven te zetten. Dit kun je doen door twee kookpotten op het rek te zetten.
• Kook meer dan één keer achter elkaar. Zo verliest de oven geen warmte.
• Schakel de oven enkele minuten voordat de kooktijd afloopt uit.
Open in dat geval de ovendeur niet.
• Ontdooi diepvriesproducten voordat u ze gaat koken

Eerste gebruik

Eerste schoonmaak
Sommige schoonmaakmiddelen en reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het oppervlak van het product af met een vochtige doek of spons en wrijf het droog met een doek.

Eerste verwarming
Verwarm de oven ongeveer 30 minuten voor en zet hem dan uit. Zo mag er geen afval meer in de oven achterblijven. De oven wordt bij de eerste opwarming gereinigd.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan. Houd kinderen uit de buurt van het product en gebruik ovenwanten! Sommige detergenten of schoonmaakmiddelen kunnen schade aan het oppervlak veroorzaken.

Elektrische oven
Haal alle ovenschalen en het rooster uit de oven.
1. Sluit de ovendeur.
2. Selecteer de statische positie.
3. Selecteer de hoogste temperatuur; zie De elektrische oven gebruiken.
4. Laat het ongeveer 30 minuten inwerken.
5. Schakel de oven uit; zie Gebruik van de elektrische oven.
6. Tijdens de eerste verwarmingsstap kan er geur en rook ontstaan.
7. Zorg voor een goede ventilatie

5 ?De oven gebruiken

Algemene informatie over koken, braden, grillen in de oven Gevaar voor brandwonden door hete stoom. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat u blootgesteld kunt worden aan hete stoom.

Tips voor het koken in de oven
- Gebruik geschikte metalen borden met antiaanbaklaag, aluminium bakplaten of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op de plank.
- Plaats de kookpot in het midden van de plank.
- Selecteer de juiste rekpositie voordat u de oven of grill bedient. Verplaats de bakplaatpositie niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur goed gesloten.

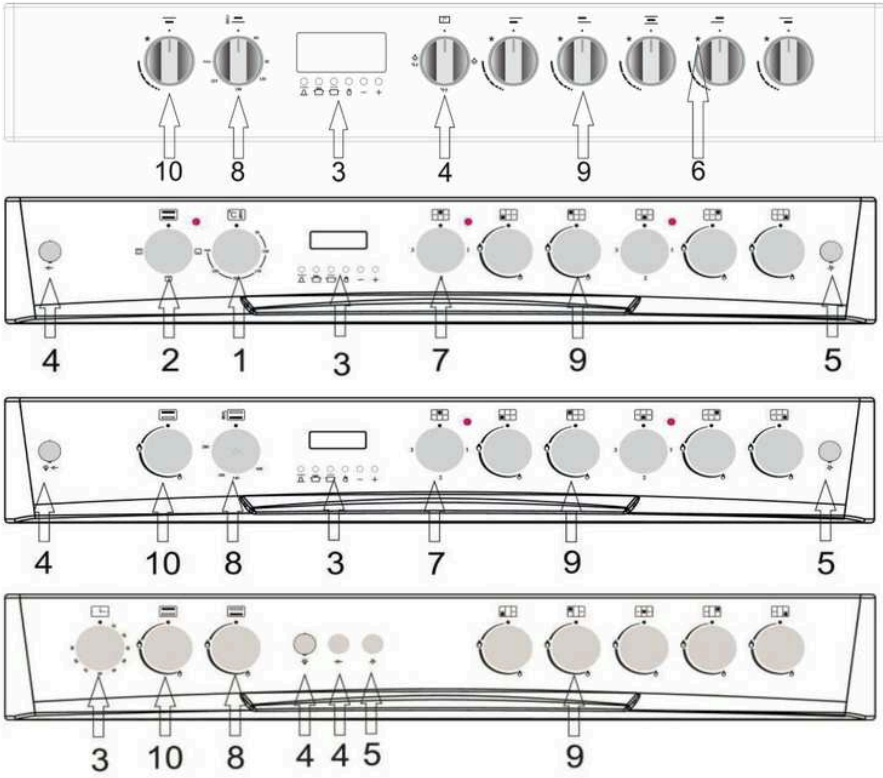
Tips voor het roosteren
- Bij het bereiden van een hele kip, kalkoen en het grootste deel van het vlees, verbetert het kookresultaat als u ze marineert met citroensap en zwarte peper.
- Het bakken van vlees met bot duurt 15-30 minuten langer dan het bakken van vlees zonder bot.
- Reken voor de kooktijd op ongeveer 4-5 minuten per centimeter vleesdikte.
- Nadat de kooktijd is verstreken, laat u het vlees nog 10 minuten in de oven staan.

Het vleessap verdeelt zich beter over het gebraad en bij het snijden.
- Vis moet op de middelste of onderste plank op een vuurvaste plaat worden gelegd

Brandgevaar als het niet geschikt is om te grillen. Gebruik alleen voedsel dat geschikt is om te grillen. Plaats niet te veel voedsel aan de achterkant van de grill. Dit is het heetste deel van de oven.

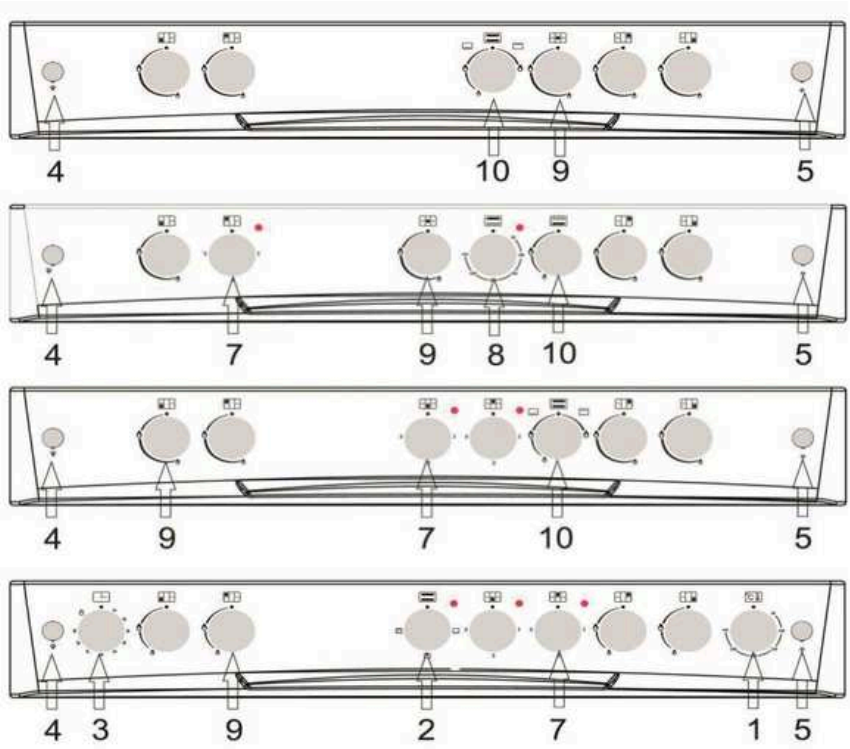
Gebruik van elektrische oven

Selectie van temperatuur en bedrijfsmodus Modellen met gesloten branders:

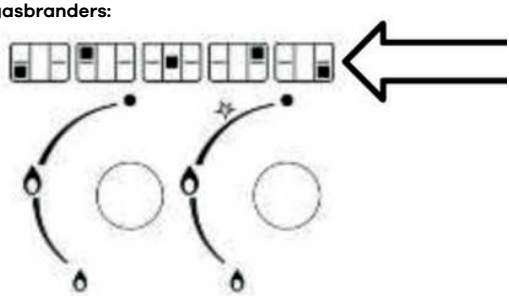


1. Elektrische temperatuurschakelaar
2. Elektrische functie schakelaar
3. Tijdschakelaar
4. Lamp en kip braadschakelaar
5. Lichtere knop
6. Schakelaar lichter symbool
7. Elektrische kachel schakelaar
8. Gasthermostaat oven schakelaar
9. Gas oven schakelaar
10. Gas oven schakelaar

Modellen met open branders

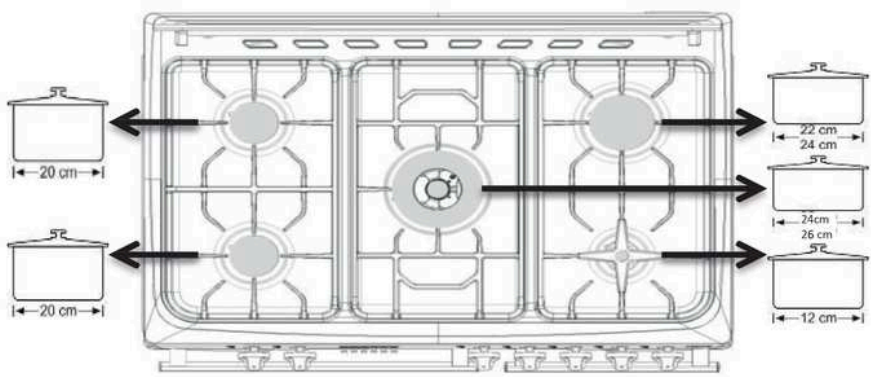


Gebruik van de gasbranders:



Schakelsymbolen op het bedieningspaneel geven schakelaars aan.

1: Druk op de schakelaar van de gasbrander en draai deze tegen de klok in naar de stand voor hoge vlam en/of hoge temperatuur op het paneel.
2: Steek de aansteker aan volgens de versie van uw oven
3: Stel de vlam in op de gewenste stand.
4: Wanneer het koken voltooid is, draait u de ovenschakelaar met de klok mee naar boven om de ovenverwarming uit te schakelen.





De gastoevoer is afgesloten.

Hoge vlam

Laag vuur.

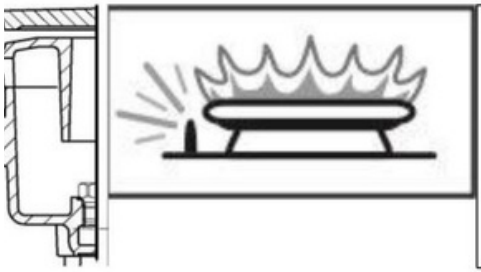




De grootte van de container en de afmetingen van de gasvlam moeten bij elkaar passen. Stel de gasvlam zo in dat deze niet uit de containerbodem steekt. Plaats de container op de potdrager door deze te centreren.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

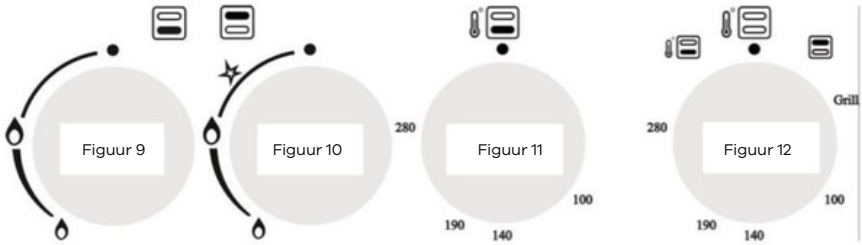
Gasveiligheidsmontage (voor uitvoeringen met verwarmingselement)



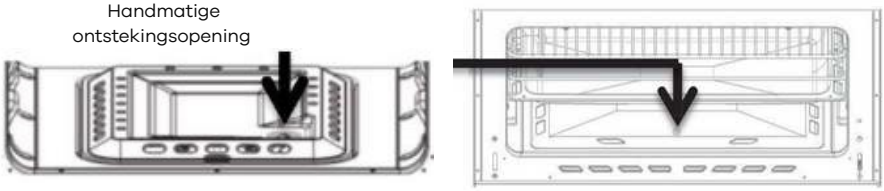
Bij het thermische element van de bovenste branders wordt het veiligheidsmechanisme geactiveerd en wordt de gastoevoer onmiddellijk afgesloten ter voorkoming van uitschakeling door overstromende vloeistof.

1. Druk op de gasknop en draai deze tegen de klok in naar de hoogste stand.
2. Gebruik de aansteker die past bij de versie van uw fornuis.
3. Na het ontsteken houdt u de knop 3 tot 5 seconden ingedrukt om het veiligheidsmechanisme te activeren.
4. Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde handeling door de schakelaar 15 seconden ingedrukt te houden.
5. Stel de vlam in op de gewenste stand.
6. Zodra het koken klaar is, schuift u de ovenschakelaar naar rechts om het bovenste puntje van de brander uit te zetten.

Het gebruik van de gasoven
Schakelaar De symbolen op het bedieningspaneel geven de stand van de knop aan.



1. Druk op de schakelaar van de gasoven en draai deze 1 slag tegen de klok in naar de stand voor hoge vlam en/of hoge temperatuur op het paneel.
2. Als de ovenknop, zoals afgebeeld in Afbeelding 12, de brander van de bovenste verwarming bedient, druk dan op de schakelaar en draai hem met de klok mee naar het opschrift op de grill of het vlamteken.
3. Gebruik de aansteker die past bij de versie van uw oven.



4-Bij versies met thermisch element, na het ontsteken, de schakelaar 3-5 seconden ingedrukt houden om het veiligheidsmechanisme te activeren
5-Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde handeling door de schakelaar 15 seconden ingedrukt te houden.
6-Stel de vlam in op de gewenste stand.
7-Wanneer het koken voltooid is, zet u de ovenschakelaar met de klok mee naar boven om de ovenverwarming uit te schakelen.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Gebruik van grillplaat (indien er een grillplaat beschikbaar is voor uw product)

- Bij gebruik van de bovenste brander bij gasovens gaat de ovendeur open zoals aangegeven in afbeelding 13.
- De grillplaat wordt op de rollen onder het bedieningspaneel gemonteerd. De kap wordt naar voren geschoven, zodat deze in contact komt met de grillplaat.

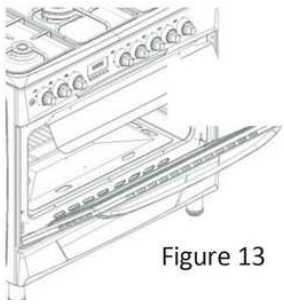
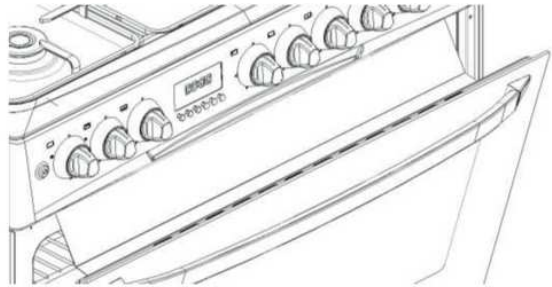


Figure 13



Gebruik van de kip braden (optioneel)

- Als uw product kip braadaccessoires heeft, neem dan de shish tussen de accessoires en draai de schroef van de V-plaat (zwaluwstaart) op de shish los. En steek de shish in de kip en plaats de V-plaat vervolgens stevig terug en draai de schroef vast.
- Bakeliet gedeelte achter de shish helpt u het product gemakkelijk te dragen. Tijdens het kookproces moet dit gedeelte worden verwijderd
- Bevestig één kip met een maximaal gewicht van 8 kg aan de shish.
- Grillbranders worden gebruikt om kip te bakken.
- Kippen moeten in de shish worden gelegd met hun dijen gekruist, zoals weergegeven in Afbeelding 14.







- Maximaal 3 kg wanneer op deze manier gemonteerd. De kip moet in het midden van de shish worden geplaatst. Anders zal de shish buigen en kan het mechanisme defect raken.



- Maximaal 2x4 ⍰ 8 kg bij deze montage

5 ?gebruik van de elektrische oven

De werking van de elektronische oven wordt geselecteerd met behulp van de functieschakelaar. De temperatuur wordt ingesteld met de temperatuurschakelaar. Alle ovenfuncties worden uitgeschakeld door de betreffende schakelaar in de uit (bovenste) positie te zetten.
1. Stel de oventimer in op de kooktijd; zie Gebruik van de oventimer.
2. Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste bedrijfsmodus.
3. Zet de functieschakelaar in de gewenste bedrijfsmodus.
? ? De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Temperatuurlampje brandt tijdens het verwarmingsproces? ?

De elektrische oven uitschakelen

Zet de oventimer op de 'uit'-stand.
Als de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, stopt de timer automatisch; zie Gebruik van de oventimer.
Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op de uit-stand (boven).

Bedrijfsmodi

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan variëren, afhankelijk van de configuratie van uw product.



Boven- en onderverwarming

Boven- en onderverwarming is aan. Het eten wordt van onder en boven tegelijk verwarmd. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotels. Doe het koken met een enkele plaat.



Bovenverwarming

Alleen de bovenwarmte is aan. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten met een helder oppervlak en voedsel dat u bruin wilt hebben aan de oppervlakte.



Lagere verwarming

Alleen de onderste verwarming staat aan. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor pizza en het eten dat u van onderen bruin wilt hebben.



Onder ? boven ? turbofan (optioneel)

Boven ? onder en turbomotor verwarming is aan. Heteten zorgt voor een homogenere verwarming dankzij turbomotor. Het is bijvoorbeeld geschikt voor cakes, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotels. Doe het koken met enkele platen.



Grill (optioneel)

De grill op het ovenrek is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.
- Plaats grote en middelgrote porties op de juiste roosterpositie onder het grillrooster om te grillen.
- Zet de temperatuur op de hoogste stand.
- Draai het gerecht na de helft van de grilltijd om.



Zware grill (optioneel)

Grill op het ovenrek is in werking. Dit is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelgrote porties op de juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Zet de temperatuur op de hoogste stand.
- Draai het gerecht na de helft van de grilltijd om.



Turbomotor (optioneel)

Het wordt gebruikt voor ontdooien dankzij de turbomotor



Turboweerstand ⊘ turboventilator (optioneel)

Turbo weerstand en turbo motor verwarming is aan. Voet worden homogener verwarmd dankzij de turbo motor. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten, yoghurt, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotel. Doe het koken door gebruik te maken van een enkele plaat.



Grill ⊘ kip braden (optioneel)

Geschikt voor het koken met behulp van een grill en een kipbraadmotor.

- Zorg ervoor dat het voedsel, zoals vlees, kip, enz., op de shish kebab in de vorm van een rooster wordt gelegd, zodat het gelijkmatig wordt gegrild.
- Breng de temperatuur naar de maximale waarde

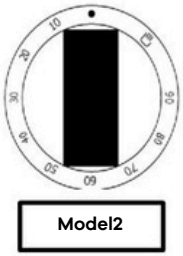


Zware grill ⊘ turboventilator (optioneel)

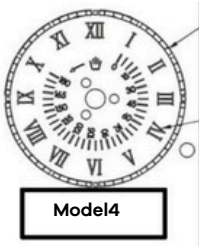
Zware grill (bovenste en grillweerstand) turbomotorverwarming is aan. Turbomotor garandeert homogenere verwarming van het voedsel. Het is bijvoorbeeld geschikt voor ovenschotels. Doe het koken met een enkele schaal

Gebruik van de oventimer

De oventimer gebruiken

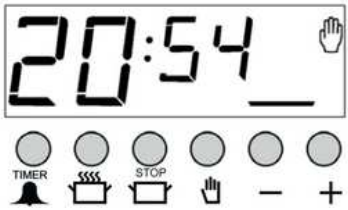


MECHANISCHE TIMER (model 2)
Zoals de timer in versie 2:Draai de timer met de klok mee om te koken. Stel de duur in.



ANALOGE TIMER (model 4)
1- TIMER INSTELLEN Druk op de knop om de tijd in te stellen en draai tegen de klok in.
2- DE KOOKTIJD INSTELLEN Het is mogelijk om de kooktijd van de analoge timer in te stellen tot 180 minuten. Het alarmsignaal start automatisch nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om het alarmsignaal uit te schakelen, draait u de knop tegen de klok in zonder te drukken en blijft u doorgaan totdat het handmatige symbool op het display verschijnt. Het alarm wordt in deze positie uitgeschakeld.

DIGITALE TIMER (versie 3)

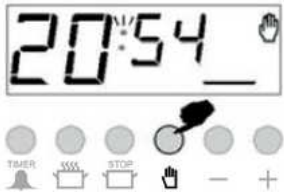


Alle beschrijvingen in dit digitale horloge hebben betrekking op elektrische producten.
Sommige functies werken mogelijk niet met gasproducten.

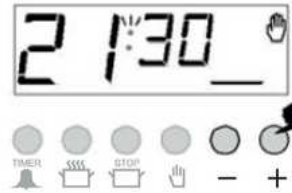
OT-3000-VFD-OD is een elektronische timingmodule om het eten in de oven klaar te maken voor gebruik wanneer u dat wenst. Stel hiervoor eenvoudig de tijd in voor het koken van het eten en de tijd waarop u het klaar wilt hebben voor gebruik. Bovendien kan het ook worden gebruikt als alarmtimer onafhankelijk van de oven, programmeerbaar per minuut.

INSTELTIJD

De timer kan alleen worden ingesteld als er geen kookprogramma actief is (op het display worden het klok- en wijzerpictogram weergegeven).
Druk op de knop ; de dubbele punt tussen het uur en de minuut begint te knipperen; u kunt de tijd vooruitzetten met en achteruit met . Wanneer u deze toetsen lon indrukt, zal de tijd snel vooruitgaan.



1) Ga naar de modus voor het instellen van de uren.



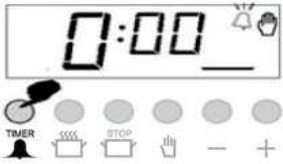
2) Stel het uur in met behulp van de toetsen ⍰ of -



3) Het display wordt na 5 seconden vastgezet.

ALARM INSTELLEN

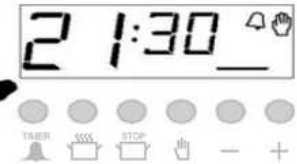
Met deze functie kunt u het alarm laten afgaan aan het einde van de door u ingestelde tijd.



1) Selecteer de modus voor het instellen van de alarmtijd.



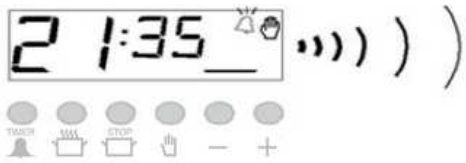
2) Voer de tijd in met behulp van de toetsen ⍰ of - (bijv.: 5 minuten)



3) Na enkele seconden verschijnt de tijd weer op het display.

Let op: Hoe lang het nog duurt voordat het alarm afgaat, kunt u op het display zien door op de toets te drukken

OM HET BELLEN VAN HET ALARM TE STILZETTEN



1)Wanneer de alarmtijd is ingesteld, begint het alarm te rinkelen.



2) U kunt het alarm uitschakelen door op de toets te drukken

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA

Als u het gerecht dat u in de oven heeft gezet direct wilt bereiden, hoeft u alleen maar de kooktijd in te voeren.

Voorbeeld: We stoppen het gerecht dat we willen bereiden in de oven en willen het 2 uur en 15 minuten laten koken.



1) Het is nu 18:30 uur



2) Voer de kookduur in de instellingenmodus in.

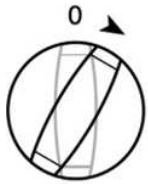


3) Voer de duur in met de toetsen ⑦ of -.



functie en temperatuur die u wenst.

De oventimer is ingesteld om het eten 2 uur en 15 minuten te koken vanaf dit moment. Vergeet niet om andere bedieningsschakelaars op de oven op de juiste posities te zetten volgens de kooktijd.



4) Na enkele seconden begint het display de huidige tijd weer te geven, wat aangeeft dat het eten gaar is.

Let op: Wanneer u het kookprogramma maakt of wanneer het programma loopt, kunt u het programma annuleren door op de toets ukken.

In het bovenstaande voorbeeld zagen we dat u het kookproces direct kunt starten door de kooktijd in te voeren. En u kunt ook de tijd bekijken en, indien nodig, instellen wanneer het eten klaar is.

zal klaar zijn (eindtijd van de bereiding) door op de toets te drukken. In het volgende voorbeeld is de instelling zo gemaakt dat het eten om 21:30 uur klaar zal zijn.



1) Op het display wordt de tijd weergegeven waarop het eten klaar zal zijn, bijvoorbeeld 18:30 ⑦ 2:15 ⑦ 20:45.



2) U kunt de kooktijd instellen met behulp van de toetsen ⑦ of -.



3) Na enkele seconden begint het display de tijd weer te geven.

In dit geval hebben we de oven geprogrammeerd om klaar te zijn om 21:30. We hadden eerder de kooktijd van het eten ingesteld op 2 uur en 15 minuten. En in dit geval zal de oven het kookproces starten om 19:15, het eten koken gedurende 2 uur en 15 minuten en het kookprogramma zal voltooid zijn om 21:30.

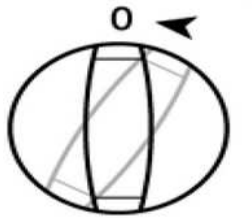


Het display dat verschijnt wanneer het kookproces start:

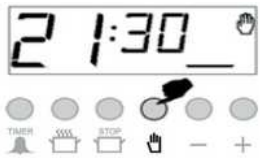


Het display dat verschijnt wanneer het kookproces voltooid is.

Zodra het kookprogramma is voltooid, wordt het geluidssignaal ingeschakeld. Als u het signaal niet uitzet, blijft het 7 minuten lang klinken.



1)Schakel de oven uit.



2) Stel de oventimer opnieuw in.

Let op: De oven blijft uitgeschakeld totdat u de oventimer opnieuw instelt.

In het hierboven gegeven voorbeeld werd de kooktijd ingevoerd en werd de automatisch berekende kookvoltooiingstijd door ons in de tweede fase gewijzigd. Indien gewenst is het ook mogelijk om de kookvoltooiingstijd in te voeren; in dat geval wordt de kooktijd automatisch berekend en indien nodig in de tweede fase gewijzigd.

IN GEVAL VAN STROOMUITVAL

Als de netstroom uitvalt, blijft uw oven uitgeschakeld voor de veiligheid. Deze situatie wordt aangegeven door het knipperende handpictogram op het display. In deze positie wordt het programma verwijderd, zelfs als er momenteel een kookprogramma is. De tijd die op het display wordt weergegeven, is ook niet correct en moet worden aangepast.
Druk eerst op de toets om de oven in te schakelen, daarna kunt u de tijd later instellen (zie tijd instellen).

Let op: Als u de oven niet wilt gebruiken, vergeet dan niet de schakelaar op de oven op 'uit' te zetten.

HET KNIPPERENDE 'HAND-ICOON' GEEFT AAN DAT DE OVEN UITGESCHAKELD IS EN DAT U OP DE TOETS MOET DRUKKEN OM NAAR DE NORMALE STAND TE SCHAKELEN.

ALARMVOLUME INSTELLEN

1) Reset de oventimer door op de toets te drukken.
2) U kunt het ingestelde volume horen door de (-) toets ingedrukt te houden. Laat de toets (-) los en druk erop, houd hem opnieuw ingedrukt om het volume te beluisteren en te selecteren. (3 niveaus)
3) Het alarm zal nu afgaan op het volume waarnaar u het laatst luisterde.
Let op: Het standaard alarmvolume staat op het hoogste niveau. Als de netstroom uitvalt en het alarmvolume is gewijzigd, keert het terug naar de standaardinstelling.

INSTELLING VAN DE HELDERHEID VAN HET SCHERM

1) Reset de oventimer door op de toets te drukken.
2) Druk op de toets (+). Door op de toets (+) te drukken en deze weer los te laten, kunt u het helderheidsniveau van het scherm bekijken (3 niveaus)
3) Het scherm heeft nu de helderheid die u het laatst hebt ingesteld.

Let op: De standaard schermhelderheid is op het helderste niveau. Wanneer de netstroom is uitgeschakeld, zal het scherm teruggaan naar de standaardinstelling als het helderheidsniveau is gewijzigd.

OT-4000-LED TOUCH-BEDIENING OVENTIMER

OVERZICHT:



OT-4000-LED, is een elektronische timer, die uw oven in staat stelt om het eten klaar te maken om te serveren op het gewenste tijdstip. Het enige wat u hoeft te doen is de kooktijd en de klaar-tijd te programmeren. Het kan ook worden gebruikt als een wekker, waarbij u gewoon de hoeveelheid tijd opgeeft waarna het u moet herinneren door een zoemertoon.

OPSTARTEN:

Bij het opstarten, knipperende cijfers en AUTO-pictogram, is de oven buiten werking. Druk op M om terug te keren naar de handmatige modus en pas de tijd van de dag aan met de omhoog- en omlaagknoppen.

HANDMATIGE MODUS



Door tegelijkertijd ⏲ aan te raken, wordt de handmatige modus geopend. Elk eerder kookprogramma wordt geannuleerd.

M

AANPASSEN VAN DE TIJD VAN DE DAG

Tijdsinstelling is alleen toegestaan als er geen kookprogramma gaande is. Ga eerst naar de handmatige modus zoals hierboven beschreven. Het punt tussen de uren- en minutenweergave knippert.



1) Schakel over naar de tijdsaanpassingsmodus.



2) Pas de tijd aan met de knoppen omhoog of omlaag.



3) Na een paar seconden stabiliseert het scherm.

31ZOEMERALARM:

Met deze functie kunt u instellen na hoeveel tijd u door een zoemer gewaarschuwd wilt worden.



1) Raak de M twee keer aan om de zoemeralarmmodus te activeren



2) Met Omhoog of Omlaag geeft u de duur in minuten op



3) Na een paar seconden keert het scherm terug naar de klokmodus

HET ZOEMERSGELUID ANNULEREN



Nadat de geprogrammeerde duur is verstreken, klinkt de zoemer. Elke druk op de knop annuleert de zoemer.

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA

Als u direct wilt beginnen met koken, hoeft u alleen maar rekening te houden met de kooktijd.

Voorbeeld: We hebben ons eten in de oven gezet en willen het 2 uur en 15 minuten laten garen.



1)De huidige tijd is 18:30.



2) Schakel over naar de kooktijdmodus

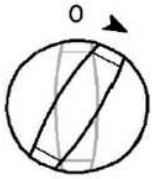


3) Pas de kooktijd aan met de knoppen omhoog of omlaag.



4) Na een paar seconden geeft het scherm aan dat het koken is begonnen en toont de huidige tijd

Nu hebt u uw oven geprogrammeerd om het eten 2 uur en 15 minuten te koken. Vergeet niet om de functie- en/of temperatuurknoppen van uw oven op de juiste stand te zetten.



Opmerking: U kunt de automatische kookmodus op elk gewenst moment annuleren door naar de handmatige modus te gaan. In het bovenstaande voorbeeld begint het koken direct nadat de kookperiode is verstreken. Door op de knop te drukken, kunt u de kooktijd zien, d.w.z. de tijd waarop het eten klaar is om te serveren, en als u dat wilt, kunt u deze ook wijzigen. In het onderstaande voorbeeld wordt de kooktijd gewijzigd naar 21:30.



1) De weergegeven tijd is 18:30 ⑦ 2:15 ⑦ 20:45.



2) Stel de gewenste tijd in met de ⑦ of - knoppen.



3) Binnen enkele seconden schakelt het scherm over naar de klokmodus.

We hebben onze oven nu zo geprogrammeerd dat het eten om 21:30 uur klaar is. Omdat de kooktijd vooraf is geprogrammeerd op 2 uur en 15 minuten, begint uw oven om 19:15 uur met koken, zodat het eten om 21:30 uur klaar is.

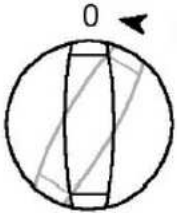


Scherm zodra het koken begint



Scherm alleen wanneer het koken is afgelopen

Zodra het automatisch koken is voltooid, klinkt er een zoemersignaal. Dit blijft 7 minuten lang klinken, tenzij het apparaat wordt gestopt.



1) Schakel uw oven UIT



2) Reset de timer

Let op: Uw oven werkt niet totdat u de timer opnieuw instelt.

In het getoonde voorbeeld is de kooktijd eerst geprogrammeerd, de ready-tijd werd automatisch berekend en door ons bewerkt. Het is ook mogelijk om eerst de ready-tijd te programmeren, in dat geval wordt de kooktijd automatisch berekend en dient daarna te worden bewerkt.

KINDERSLOT:

Wanneer u de oven in de handmatige modus activeert, worden uw oven en de timertoetsen geblokkeerd. Wanneer deze functie wordt geactiveerd terwijl er een kookprogramma gaande is, worden alleen de toetsen geblokkeerd.



1) Raak tegelijkertijd de boven- en onderkant aan gedurende 1 seconde totdat u 2 pieptonen hoort



2) Het sleutelsymbool verschijnt op het scherm, kinderslot is actief

Om het kinderslot te deactiveren, raakt u omhoog en omlaag aan totdat het sleutelsymbool verdwijnt. Uitzondering: Een zoemertoon tijdens het kinderslot kan worden geannuleerd door op een willekeurige knop te drukken.

DOOR DE GEBRUIKER PROGRAMMEERBARE OPTIES:

1- Tijdweergave 12u / 24u

De fabrieksinstelling is 24-uursweergave. Als u 5 seconden lang aanraakt, hoort u een dubbele pieptoon en schakelt de weergavemodus over naar de 12-uursmodus (am/pm-indicatie). Als u dit nogmaals doet, schakelt u terug naar de 24-uursweergave.

2- Toetstonen

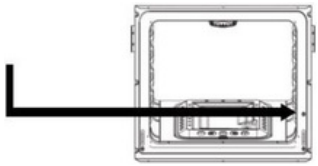
Als fabrieksinstelling worden aanraakknoppen vergezeld door pieptonen. Als u de M-knop 5 seconden lang aanraakt, hoort u een dubbele pieptoon en verschijnt nt, dat blijft staan voor geen toon, op het scherm. Nu worden er geen aanraaktonen meer geproduceerd. Als u hetzelfde doet totdat bt op het scherm verschijnt, dat blijft staan voor knoptoon, keert u terug naar aanraaktonen.

3- Schermhelderheid aanpassen:

Door de UP-knop 1 seconde lang aan te raken, totdat u een dubbele pieptoon hoort, komt u in de helderheidsmodus van het display. Het display toont br 0x (x℗ 1tot8). Nu zal elke opeenvolgende aanraking van dezelfde knop de helderheid verlagen.

Kooktafel

Het onderste niveau van de oven is de 1e plank.



1. De aangegeven waarden worden bepaald in het laboratorium. De waarden kunnen variëren afhankelijk van uw smaak.
2. Schakel de functieschakelaar en de oven uit met de temperatuurschakelaar.

Eten Taart in schaal	Bakvorm	Plankpositie	Temperatuur (oC)	Baktijd (min) (ongeveer)
Taart in schaal	Ovenschaal 24...26cm	2	170...180	25-35
Taart in vorm	Taartvorm 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Koekjes	Ovenschaal	2	180...190	25-35
Frisse millefeuille	Ovenschaal	1...2	170...180	25-35
Donut	Ovenschaal	1...2	200	25-35
Vlaai	Ovenschaal	1...2	200	40-50
Gerezen deeg	Ovenschaal	1...2	180...190	35-45
Gebakje	Ovenschaal	1...2	180...190	25-35
Filodeegdeeg	Ovenschaal	1...2	200...220	40-50
Pizza	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten ⑦ ⑦	15-20
Rundvlees	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten ⑦ ⑦	100-110
Lamsbout	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten ⑦ ⑦	90-100
Gebraden kip	Ovenschaal	1	Maximaal 15 minuten ⑦ ⑦	60-70
Turkije deel	Ovenschaal	1	Maximaal 25 minuten ⑦ ⑦	180-240
Vis	Ovenschaal	1...2	200	15-25

Schakel over naar 150oC na max. minuten

Gebruik van grill oven – tafel voor grill

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Draai bij het grillen de tijdschakelaar, indien van toepassing, naar het handsymbool.

Zet de grill aan

1. Zet de functieschakelaar op het grillsymbool dat u kiest.
2. Stel vervolgens de gewenste grilltemperatuur in.
3. Indien nodig kunt u het ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

De grill uitzetten

1. Zet de functieschakelaar op de uit (boven) Kooktafel in grillstand

Grillen met de elektrische grill

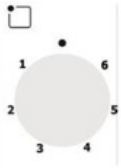
Voedsel Plankpositie Grillperiode (ongeveer)

Voedsel	Plankpositie	Grillperiode (ongeveer)
Vis	3	30-40 minuten*
Kippenkoteletten	3	40-50 minuten*
Lamskoteletten	3	25-35 minuten*
Steak	3	25-35 minuten*
Kalfskoteletten	3	25-35 minuten*

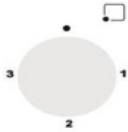
*afhankelijk van de dikte.

Gebruik van het elektrische bereik

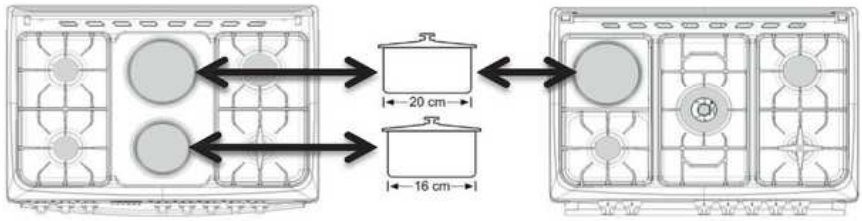
Als uw product is uitgerust met een elektrische kookplaat, is het te gebruiken schakelsysteem als volgt:

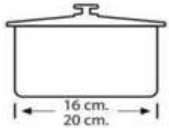


Schakelpositie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

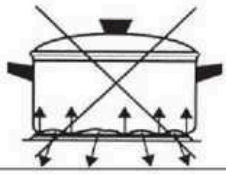


Schakelpositie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	250 W	400 watt	400 watt	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

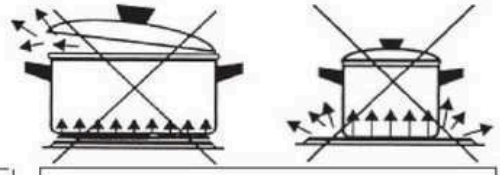




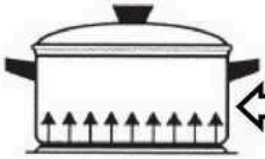
Om optimaal te profiteren van de elektrische kookplaat, raden wij u aan om pannen met een diameter van 16-20 cm te gebruiken.



Als de bodem van de pan niet in contact komt met het kookoppervlak, zal dit leiden tot een hoog energieverbruik en zal de warmte niet gelijkmatig worden verdeeld.



Als de pan te groot is en buiten de kookplaat (keramisch of inductie) uitsteekt, kan deze breken. Kleine pannen kunnen een overmatig energieverbruik veroorzaken.



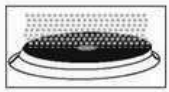
Dit is de juiste manier om het te gebruiken.



- Gebruik droge potten op het fornuis.



- Laat de plaat na gebruik afkoelen en veeg hem af met een vochtige doek. Als hij erg vuil is, maak hem dan grondig schoon met water.



- Na het schoonmaken van de kookplaat. Als u deze langere tijd niet gebruikt, smeer deze dan in en bescherm het bovenste gedeelte van de kookplaat met dunne olie.

- Roestvrijstalen metalen plaat rond de elektrische fornuizen kan van kleur veranderen door de hitte. Het heeft geen probleem om te gebruiken.

6 Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

Regelmatig schoonmaken van het product verlengt de levensduur van het product en vermindert veelvoorkomende problemen.

Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het product schoonmaakt, moet u de stroomtoevoer naar het product uitschakelen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Let op: De glazen deur kan barsten bij verhitting.
Zet alle branders uit voordat u het glazen deksel sluit

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Het product moet na elk gebruik goed worden schoongemaakt. Zo kunt u de etensresten gemakkelijker weggooien en schoonmaken.
- Het is niet nodig om een speciaal reinigingsmiddel te gebruiken om het product schoon te maken. Reinig het product met reinigingsmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en droog het af met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er na het schoonmaken niets achterblijft. Voedselresten moeten direct worden weggegooid.
- Om roestvrij staal of roestvrijstalen oppervlakken en handgrepen schoon te maken, gebruikt u geen zure of chloorhoudende schoonmaakmiddelen. Het is het beste om voorzichtig in één richting te vegen met een zachte doek met water en zeep of vloeibaar wasmiddel.

Sommige schoonmaakmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, reinigingspoeders/-crèmes of scherpe voorwerpen.

Gebruik geen stoomreinigingsmiddelen om het fornuis schoon te maken.

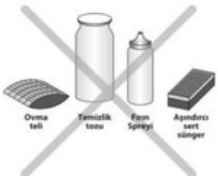
Het frontpaneel schoonmaken

Maak het voorpaneel en de knoppen schoon met een vochtige doek en droog ze vervolgens af met een droge doek.

Het frontpaneel kan beschadigd raken! Verwijder de reinigingsknoppen van het frontpaneel niet.

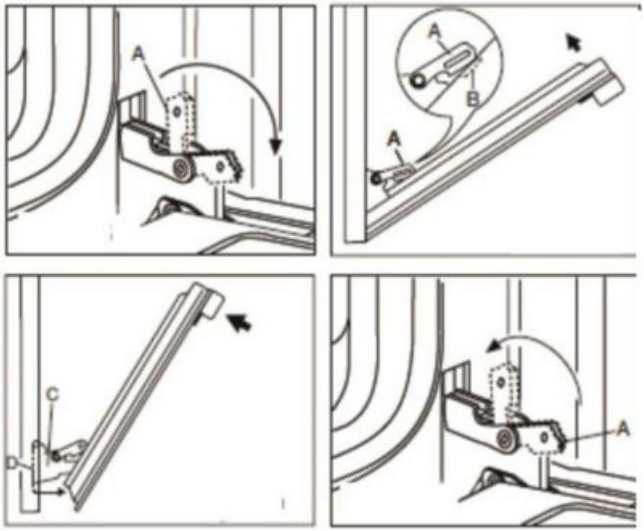
De oven schoonmaken

Geen ovenreinigingsmiddel of andere speciale reinigingsmiddelen om de oven schoon te maken. Het is aan te raden om de oven af te vegen als deze nog lauw is met een vochtige doek.



De oven schoonmaken

Er is geen ovenreiniger of andere speciale schoonmaakmiddelen nodig om de oven schoon te maken. Het is aan te raden om de oven schoon te maken met een vochtige doek.



Verwijderen van de ovendeur

Draai onderdeel A in figuur 1 in de richting van de pijl.

Plaats onderdeel A in onderdeel B zoals afgebeeld in figuur 2.
Duw de ovendeur in de richting van de pijl naar voren en trek deze naar u toe, zoals weergegeven in afbeelding 3.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

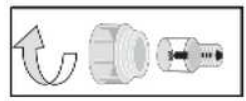
1. Open de ovendeur.
Om een elektrische schok te voorkomen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u deze afkoelen voordat u de ovenlamp vervangt.

Ovenlamp is een speciale elektrische lamp die bestand is tegen 300oC. Voor TLE-lampspecificaties, zie Technische specificaties, pagina 3.

Ovenlampen kunnen worden geleverd door de geautoriseerde servicecentra. De positie van de lamp kan afwijken van de positie die in de afbeelding wordt getoond.

Heeft uw oven een ronde lamp:

1. Schakel de netspanning uit.
2. Draai het glazen deksel tegen de klok in en verwijder het.
3. Draai de ovenlamp tegen de klok in en vervang deze door de nieuwe.
4. Plaats het glazen deksel terug.



7 ⍰Probleemoplossing

Product werkt niet.

- Controleer of de geaarde stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de zekeringen in de meterkast. Als deze uit staat, zet hem dan weer aan.
- Netspanning kan fluctueren. Stekker eruit en er weer in.

Er komt stoom uit als de oven werkt

- Als er stoom vrijkomt tijdens de werking van de oven, is dat normaal. Dit is geen fout.

Er klinkt een beltoon wanneer het product warm of koud wordt.

- De metalen onderdelen kunnen geluid maken door de uitzetting tijdens het verwarmen. Dit is geen oorzaak van falen.

De oven wordt niet warm.

- Geen stroom. Controleer of er stroom is in huis en controleer de zekeringen in de meterkast. Schakel de zekeringen indien nodig opnieuw in.
- Mogelijk is de timer niet ingesteld in het geval van versies met timer. Stel de timer in of breng deze naar het handmatige (hand) teken.
- Mogelijk is de functie- en/of temperatuurknop niet ingesteld. Stel de functie- en/of temperatuurknop in.

Oven wordt niet warm.

- Geen stroom. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de meterkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.
- Voor versies die zijn uitgerust met een timer, is de timer niet ingesteld. Stel de tijd in of breng deze naar het handmatige (hand) symbool.

Als het probleem niet is opgelost na het volgen van de instructies in deze sectie, raadpleeg dan uw dealer of geautoriseerde servicecentrum. Probeer het defect niet zelf te repareren.

GASTYPE ⊘ DRUK

Brandertype	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Extra	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Halfsnel	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Hulp (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel (reden)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel (reden)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m^3/h	0,219 m^3/h	0,238 m^3/h	0,244 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dubbel werk (reden)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m^3/h	0,457 m^3/h	0,505 m^3/h	0,509 m^3/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (verdedigen)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m^3/h	0,352 m^3/h	0,343 m^3/h	0,368 m^3/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Garantievoorwaarden

Algemene service- en garantievoorwaarden (mei 2024)

Deze service- en garantievoorwaarden zijn van toepassing op de aankopen van Wiggo keukenapparatuur in de Benelux na 1 mei 2024. Wij zijn toegewijd aan uitstekende klantenservice en productkwaliteit; voor vragen of voorwaarden op voorgaande aankopen, bezoek www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bij Wiggo zetten we ons in voor de uitstekende kwaliteit en duurzaamheid van onze keukenapparatuur, en streven we naar een naadloze klantbeleving. Bij problemen bieden we een passende oplossing, van reparatie tot vervanging, om je tevredenheid te garanderen.

Defect ontdekt? Meld dit via ons serviceportal op www.wiggo.eu/services voor snelle ondersteuning. Onze garantievoorwaarden bieden je vijf jaar zekerheid na aankoop van onze apparatuur.

Artikel 2: Uitsluitingen van de Garantie

Hoewel we achter de kwaliteit van onze keukenapparatuur staan, zijn er enkele gevallen waarbij de garantie niet van toepassing is:

a. Keukenapparatuur die niet als 'nieuw' zijn aangekocht.

b. Gebreken of schade aan een huishoudapparaat die worden gemeld bij Wiggo na de garantieperiode van 5 jaar.

c. Gebruik in een niet-huishoudelijke omgeving of voor zakelijke doeleinden.

d. Op de levering van gebruiksgoederen, onderdelen en toebehoren.

e. Ongeautoriseerde reparaties en/of gebruik van niet-officiële onderdelen.

f. Keukenapparatuur: zonder leesbare identificatienummers, gekocht buiten de Benelux, verkocht als B-keus of als showroom model.

g. Beschadigingen, normale slijtage of kleine afwijkingen die het functioneren niet beïnvloeden.

h. Schade of gebreken aan accessoires, deurafdichtingen en breekbare elementen zoals glas, kunststof en lampen.

i. Schade of gebreken door waterschade of andere stoffen waar het product niet tegen bestand is, zoals bijvoorbeeld verkeerde reinigingsmiddel gebruiken.

j. Schade of gebreken door verkeerd gebruik, bediening, belasting, montage en/of onderhoud.

k. Schade of gebreken buiten het apparaat, inclusief gevolgschade en indirecte schade.

l. Schade of gebreken veroorzaakt door handelingen niet conform de handleiding.

m. Schade of verlies normaal gedekt door inboedelverzekering.

n. Schade of gebreken door stroom- en spanningsschommelingen, die buiten het door Wiggo aangegeven tolerantiebereik liggen.

o. Schade of gebreken veroorzaakt door nalatigheid van de gebruiker.

p. Schade ontstaan door of ten gevolge van een van buiten komende oorzaak.

Artikel 3: Garantieverzoek

a. Problemen met je product? Meld het snel, uiterlijk binnen 48 uur, via www.wiggo.eu/services.

b. Stuur ons een kopie van je aankoopbewijs, want dat is noodzakelijk voor je garantieclaim.

c. Wij houden je op de hoogte over de afhandeling via e-mail of telefoon.

d. Bij omruiling blijft de originele garantieperiode van kracht.

e. De vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Wiggo.

Artikel 4: Service na garantieperiode

a. Probleem met je keukenapparatuur na de garantieperiode? Vul het serviceformulier in op www.wiggo.eu/services.

b. Verzendkosten en/of voorrijkosten voor onderzoek, reparatie, onderdelen zijn voor jouw rekening.

c. We geven vooraf een kostenindicatie voor controle en reparatie. Bij goedkeuring sturen we een betaalverzoek en plannen we vervolgens een afspraak in.

d. Eventuele extra kosten worden na reparatie duidelijk.

e. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 5: Claims

Naast eventuele rechten die voortvloeien uit wettelijke garanties of andere garanties die je hebt afgesloten, heb j geen recht op andere claims dan wat in deze garantie wordt genoemd.

Artikel 6: Internationaal Gebruik

Neem je Wiggo apparaat mee over de grens? De garantie geldt dan niet meer. Check lokale garanties en zorg dat je apparaat past bij de technische eisen (zoals spanning, frequentie, gassoort, etc.) en klimatologische omstandigheden daar.

Artikel 7: Servicebezoek en Onderhoud

a. Als de monteur constateert dat er geen daadwerkelijk probleem is (het product werkt zoals het hoort), worden de kosten van het monteursbezoek bij je in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

b. Apparaten die niet werken of defect zijn, moeten leeg en schoon zijn wanneer de geautoriseerde service monteur langskomt voor reparatie of omruiling. Als dit niet het geval is, kan de monteur of vervoerder de omruiling weigeren en kosten hiervoor in rekening brengen.

c. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 8: Aansprakelijkheid

Wij zijn alleen aansprakelijk tot het bedrag gedekt door onze verzekering. Let op: voor niet-Wiggo keukenapparatuur of late annuleringen (minimaal 24 uur van tevoren) worden kosten in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

Artikel 9: Gegevensbescherming

Bij de serviceverlening verzamelt en verwerkt Wiggo persoonsgegevens. Meer informatie hierover is te vinden op www.wiggo.eu

Artikel 10: Recht en Geschillen

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN

www.wiggo.eu

Bezoek onze website!

WIGGO

Manual de horno independiente | Estufa

- Instrucciones de seguridad
- Instrucciones de instalación
- Operación del producto

Modelos

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Manual de usuario

wiggo.eu

5 AÑOS
GARANTIZAR

REGISTRO

APOYO

¡Gran saludo!

¡Únete a nuestra comunidad!

Gracias por permitirnos cocinar contigo y ser parte de tu cálida cocina. Estamos tremendamente felices de tenerte dentro de nuestra comunidad Wiggo y no podemos esperar para llevar más positividad a tu hogar.

Sé creativo y tómate un selfie con tu nuevo compañero de cocina para ganar increíbles premios con nosotros.

¡No olvides etiquetarnos! ⓒ wiggo_eu

¡A comidas frescas!

NUESTROS SERVICIOS

- Entrega rápida
- Mantenimiento
- Reparación rápida
- Instalación

¡Lea primero el manual de usuario!

Querido cliente,

Queremos que aproveche al máximo este producto que se fabrica en instalaciones modernas con base en la alta calidad.
Por este motivo, lea atenta y detenidamente este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para consultarlo en el futuro. Si transfiere el producto a otra persona, devuélvalo con el manual del usuario.

El manual de usuario le ayuda a utilizar el producto de forma correcta y segura.

- Lea el manual del usuario antes de instalar y utilizar el producto.
- Es imperativo respetar las instrucciones de seguridad.
- Guarde el manual del usuario en un lugar conveniente para cualquier necesidad futura.
- Lea también otros documentos proporcionados con el producto.

El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por cualquier daño o incendio causado por posibles problemas resultantes del incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual.

Comuníquese con el centro de servicio autorizado si tiene alguna pregunta.

Recuerde que este manual de usuario también puede aplicarse a otras versiones. Puede haber diferencias entre versiones debido a los distintos fabricantes, pero las condiciones de limpieza y mantenimiento son las mismas.
Por ley, el cliente está obligado a revisar la última versión del manual disponible en línea en docs.wiggo.eu, ya que el manual se actualiza regularmente

Símbolos utilizados en el manual de usuario y sus correspondientes significados:

Explicación de símbolos:

En este manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos.



Información importante o instrucciones útiles sobre el uso de este dispositivo



Advertencia de descarga eléctrica



Advertencia de peligro de incendio



Advertencia por superficies calientes



Advertencia de situaciones que ponen en peligro la vida y daños a la propiedad



A partir de la fecha de fabricación, este producto ha sido probado y cumple con las especificaciones del marcado CE.

Contenido

1) Su producto
Visión general
Especificaciones técnicas
Accesorios

2) Instrucciones generales de seguridad
Seguridad general
Seguridad infantil
Seguridad eléctrica
Uso previsto

3) Instalación
Antes de la instalación
Instalación y conexión
Eliminación del producto – Destrucción del embalaje Procedimientos de transporte futuros Eliminación del producto anterior

4) Preparación preliminar
Consejos para ahorrar energía
Primer uso – Primera limpieza – Primer calentamiento

5) Uso del horno
Información general sobre cocinar, freír y asar en el horno.
Uso del horno eléctrico Uso de la cocina de gas Uso del horno de gas Uso de la plancha de grill Uso del asado al grill Modos de funcionamiento Uso del temporizador del horno Tabla de tiempos de cocción Funcionamiento del grill – Tabla de tiempos de cocción

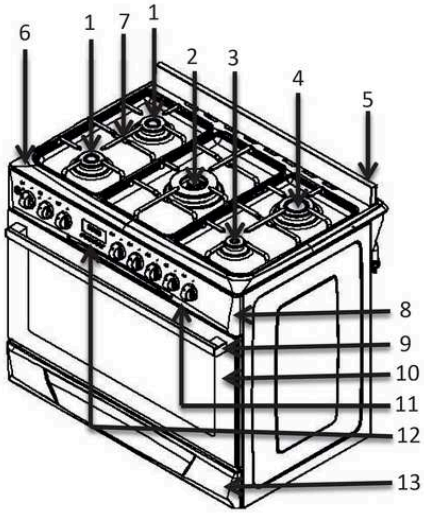
6) uso del horno eléctrico

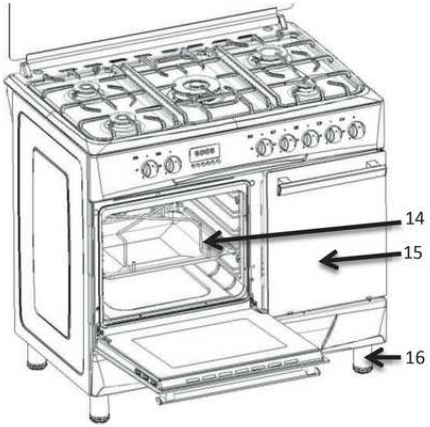
7) Mantenimiento y limpieza
Información general Limpieza del panel de control Limpieza del horno Sustitución de la lámpara del horno

8) Solución de problemas

1 | Su producto

Visión general





1	Quemador promedio	9	Manija de la puerta
2	Quemador para wok	10	Vidrio frontal
3	Quemador pequeño	11	Botón
4	Quemador para wok grande/mini	12	Minutero
5	Salpicadero / cubierta de vidrio	13	Cajón inferior
6	Placa de cocina	14	Portacilindros
7	Soportes para sartenes	15	Compartimento del cilindro de gas
8	Panel frontal	16	Piernas

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V 50-60 Hz
Consumo total de energía	Mín. 0,006 KW – Máx. 5,6 kW
Fusible a utilizar	Mín. 16 A – Máx. 25 A
Tipo/sección del cable	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Longitud del cable	Máximo 1,5 m
Medidas exteriores (alto/ancho/profundidad)	890 x 985 x 680
Horno	Opcional
Iluminación interior	25W
Consumo de energía de la parrilla	2000 vatios

Esencial: En el caso de hornos domésticos, la información en la etiqueta energética se proporciona según la norma EN 50304. Los valores se determinan de acuerdo con las funciones de carga estándar y calefacción inferior-superior o calefacción asistida por ventilador (si existe).

Las especificaciones técnicas pueden modificarse para mejorar la calidad del producto sin previo aviso.

Las figuras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir estrictamente con su producto.

Los valores indicados en las marcas del producto o en otros documentos impresos que se entregan junto con el producto son valores obtenidos en laboratorio según las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales del producto.

ACCESORIOS

Los accesorios suministrados pueden variar según la versión del producto. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual de instrucciones estén disponibles en su producto.

Bandeja de horno: Se puede utilizar para repostería, alimentos congelados y frituras de gran tamaño.

Bandeja para compartimento de bombonas de gas



Bandeja de horno de 90x60



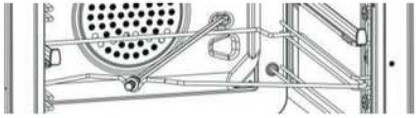
Parrilla de alambre: se utiliza para asar o ajustar la posición de los alimentos asados en el nivel deseado.

Estante de alambre para compartimento de bombonas de gas



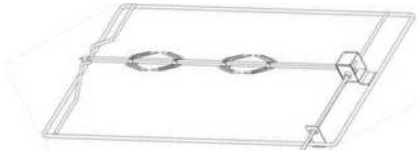
Parrilla de alambre para horno de 90 x 60





OPCIONAL

Soporte para asador para compartimento de bombonas de gas



OPCIONAL

Soporte para asador de 90 x 60 cm

2 |Instrucciones generales de seguridad

Instrucciones importantes Advertencias de seguridad

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones personales o daños a la propiedad. Si no se siguen estos consejos y recomendaciones, se anulará la garantía.

Seguridad general

- Este producto no está diseñado para ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) que sea incompetente en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezca de la información o experiencia necesaria, a menos que estén supervisadas por alguien responsable de su seguridad que también pueda proporcionarle las instrucciones necesarias sobre cómo utilizar el producto.
- Los niños siempre deben estar supervisados y no se les debe permitir jugar con el producto.
- Conecte el producto a una toma de corriente con toma de tierra protegida por un fusible de acuerdo con los valores indicados en las "Especificaciones técnicas". En caso de uso con o sin transformador, recuerde que debe encargar la instalación de la toma de tierra a un electricista cualificado. Si el producto se utiliza antes de que se haya realizado la conexión a tierra adecuada de acuerdo con las normativas locales, nuestra empresa no se hará responsable de ninguna pérdida potencial.
- No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. En su lugar, llame al centro de servicio autorizado.
- Si el producto está defectuoso o presenta daños visibles, no lo utilice.
- No intente realizar reparaciones ni modificaciones en el producto. Sin embargo, puede solucionar algunos problemas; consulte las propuestas de solución para solucionarlos.
- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndole agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el producto cuando sus facultades mentales estén deterioradas debido al consumo de drogas y/o bebidas alcohólicas.
- Desconecte la alimentación del producto durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Todas las operaciones de instalación y reparación deben ser realizadas por un Centro de Servicio Autorizado. La empresa fabricante no será responsable y la garantía del producto perderá su validez si se producen daños a causa de operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser monitoreado continuamente.
- Peligro de incendio: No guarde alimentos sobre las superficies de cocción.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus alimentos, ya que se evapora a altas temperaturas y puede encenderse al entrar en contacto con superficies calientes.
- No caliente latas de conserva cerradas ni frascos de vidrio en el horno. La presión que se acumula en el interior puede hacer que los recipientes exploten.
- Como los lados del producto se calientan durante el funcionamiento, no coloque sustancias inflamables cerca.
- No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno, ya que el calor acumulado puede dañar la base.
- Mantenga el área alrededor de los canales de ventilación libre de obstrucciones.
- El producto puede estar caliente durante su uso. No toque las piezas calientes, el interior del horno ni los componentes calefactores.
- Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor al colocar alimentos dentro o sacarlos del horno caliente.
- No utilice el producto si la puerta de vidrio frontal está removida o rota.
- Cuando el horno está en funcionamiento, su superficie trasera también puede calentarse. Asegúrese de que las conexiones eléctricas no entren en contacto con la superficie trasera para evitar daños.
- No comprima los cables de conexión en la puerta del horno ni los pase sobre superficies calientes, ya que la fusión del cable puede provocar un cortocircuito y potencialmente iniciar un incendio.

- Asegúrese de que el producto esté apagado después de cada uso.
- El producto y las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Evite tocar el producto mientras esté en funcionamiento.
- No utilice materiales afilados o punzantes para limpiar el interior y el cristal del producto, ya que estos materiales pueden dañarlo.
- Como el aceite caliente puede provocar incendios, tenga siempre cuidado y esté atento cuando el producto esté en funcionamiento.

- No intente apagar un incendio con agua; desconecte inmediatamente la alimentación del producto y cubra el área en llamas con una manta húmeda.
- No almacene ninguna sustancia inflamable o combustible dentro o cerca del producto.
- No utilice un limpiador a vapor en el producto.
- Evite utilizar agentes de limpieza agresivos o raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno, ya que pueden dañar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- Las cocinas y hornos no deben instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Las instrucciones de las placas de cocción deben especificar que el aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- PRECAUCIÓN: Antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte la alimentación y deje que el aparato se enfríe para eliminar el riesgo de descarga eléctrica.
- El primer estante del horno es el más bajo.
- No utilice el producto con nailon ni ningún otro material inflamable o sensible al calor.
- Asegúrese de que las ollas colocadas sobre los calentadores sean del tamaño adecuado.





Seguridad infantil

Seguridad para niños

- Durante y después del uso del producto, las partes expuestas del mismo estarán calientes antes de enfriarse; mantenga a los niños alejados.
- PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso de la parrilla. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del producto.
- Los niños menores de 8 años tienen prohibido tocar el producto a menos que estén acompañados por una persona adulta.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y/o personas con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que se les informe sobre los riesgos del producto y se les muestre su uso seguro.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar fuera del alcance de los niños o sepárelos y deséchelos de acuerdo con las instrucciones de eliminación de residuos.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten en ella, ya que esto puede provocar que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.

Seguridad para operaciones relacionadas con la energía

- Todas las operaciones en los equipos y sistemas eléctricos deberán ser realizadas por personas competentes y autorizadas.
- Este producto no es adecuado para su uso con control remoto.
- En caso de cualquier daño, apague el producto y desconecte la corriente. Para ello, utilice el interruptor principal de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con los requisitos de corriente del producto.

Uso previsto

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales. PRECAUCIÓN: Utilice este producto únicamente para cocinar; no está destinado a calentar habitaciones ni a ninguna otra actividad que no sea cocinar. Evite utilizar la placa calefactora debajo de la parrilla para secar o calentar toallas o ropa. El fabricante no se hace responsable de ninguna pérdida que pueda resultar del uso o transporte inadecuados del producto.
La sección del horno se puede utilizar para descongelar, hornear, freír y asar alimentos. La vida útil prevista del producto es de 10 años. Durante este período, el fabricante se compromete a proporcionar las piezas de repuesto necesarias para mantener el funcionamiento del producto según lo especificado.

3 | Instalación

Antes de utilizar el producto

Asegúrese de que la instalación eléctrica y/o de gas sea la adecuada. En caso contrario, llame a un electricista e instalador competente para que realice las gestiones necesarias.

La preparación del lugar de instalación del producto y la instalación eléctrica y/o de gas la realiza el cliente.

Para la instalación del producto se deben tener en cuenta los requisitos especificados en las normas locales relacionadas con la energía y/o el gas.

Antes de instalar el producto, compruebe que no presente daños. Si el producto está dañado, no lo instale. Cualquier producto dañado podría poner en riesgo su seguridad.

Cualquier trabajo en los equipos y sistemas de gas deberá ser realizado por personas autorizadas y competentes.

Los productos no disponen de ningún sistema para evacuar los gases que se desprenden como consecuencia de la combustión. El producto debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación aplicables. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.

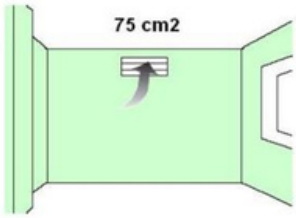
El aire necesario para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases liberados se introducen directamente en la habitación.

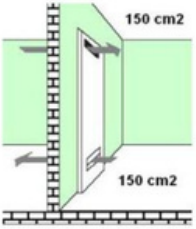
Una habitación bien ventilada es esencial para el funcionamiento seguro de su producto. Si no hay puerta o puerta para ventilar la habitación, se debe instalar ventilación adicional.

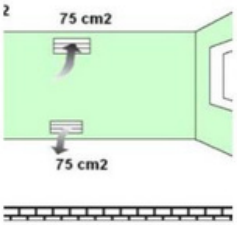
La superficie de la cocina debe ser superior a $8m^2$.
El volumen de la cocina debe ser superior a $20m^3$.

La salida de la chimenea deberá estar a una altura de 1,80 metros del suelo y abierta a la atmósfera en un diámetro de 150 mm.

El respiradero debe tener un mínimo de 75 cm^2 cerca del piso de la cocina para abrirse a la atmósfera exterior.





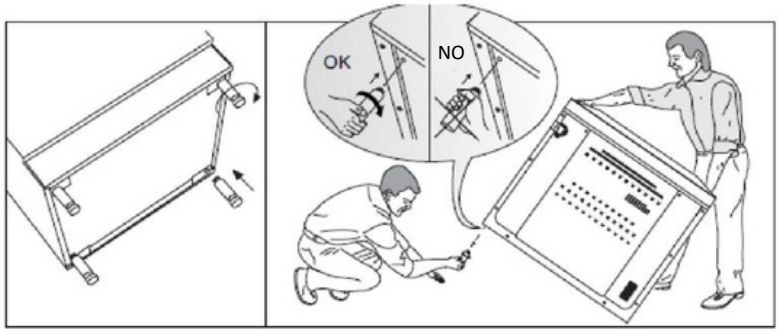


Instalación y conexión

¡Daños materiales!
No utilice la puerta y/o la manija para mover o manipular el.

Montaje de las patas

Las patas del producto no se ensamblan durante la instalación del mismo. Las patas del producto se embalan en la bolsa que se encuentra dentro del horno.
Monte las patas de su producto y ajústelo a la encimera de la cocina. En el caso de los hornos a gas, si las patas no están montadas, es posible que el horno no reciba suficiente alimentación durante el uso del mismo y que se vea perjudicada la combustión.



Conexión de energía

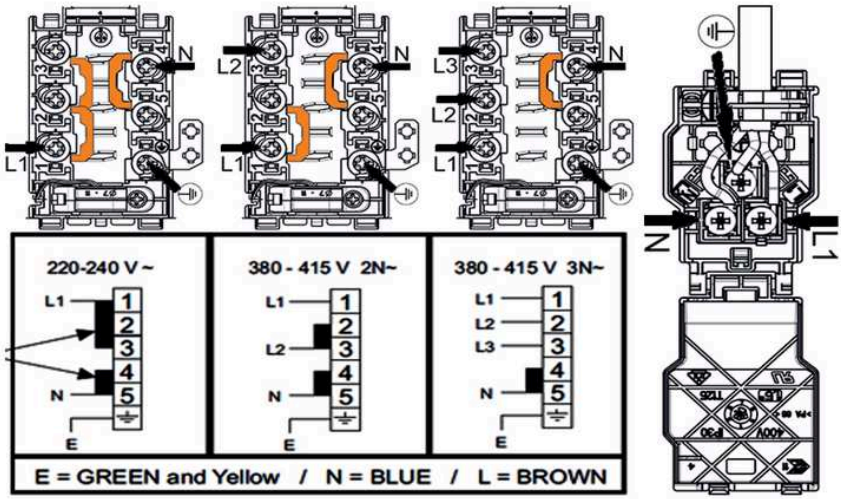
El producto debe utilizarse siempre con una línea conectada a tierra. El fabricante no será responsable de los daños que puedan producirse si se utiliza sin una línea conectada a tierra.

¡Existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación realizada por personas no profesionales! La conexión del producto a la red eléctrica solo puede ser realizada por una persona autorizada y competente y la garantía del producto comienza solo después de una instalación correcta.

Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por el uso de un cable de alimentación dañado. El cable de alimentación no debe aplastarse, torcerse ni comprimirse, ni debe entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista competente.

- Los datos de la red eléctrica deben coincidir con los datos que figuran en la placa de identificación de la unidad. La placa de identificación del producto se encuentra en la parte posterior.
- El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas y el consumo de energía.

¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red eléctrica.



Conexión de gas

Cualquier trabajo en los equipos y sistemas de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

Antes de la instalación, verifique que las condiciones de suministro locales (tipo de gas y presión de gas) sean compatibles con la configuración del producto.

Conexión de GLP

Asegúrese de que la manguera de gas y la válvula de gas que utilice para su horno sean seguras. Conecte la manguera de suministro de gas al extremo de la manguera que está en el horno y ajústela mediante clips y tornillos (Figura 6). Asegúrese de que esté apretada. La manguera de gas del horno debe tener una longitud mayor a 1500 mm. La presión de la válvula que se utilizará para GLP debe ser de 30 mbar (300 mm de acero inoxidable) y estar certificada.

No utilice una válvula reductora de presión ajustable.

La manguera de suministro de gas no debe pasar por la sección caliente detrás del horno. La temperatura de la manguera de gas no debe superar los 90 ℗ C.

Antes de usar, asegúrese de que el sistema sea hermético.

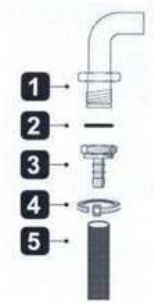
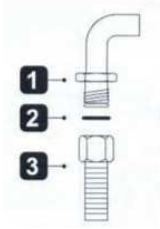


Figura 6

1- Niple G1/2 (unión)
2- Junta de silicona
3- Entrada de manguera G1/2 (entrada de gas)
4- Abrazadera metálica
5- Manguera de gas (diámetro interior 8 mm)

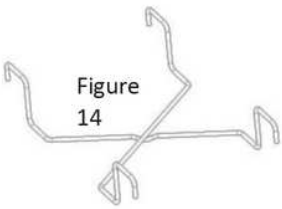
Conexión de GN (gas natural)



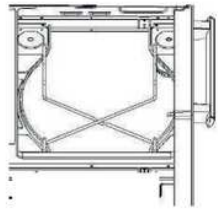
1-G1/2 Niple (unión)
2- Junta de silicona
3- Manguera G1/2 NG (manguera de gas natural según EN 14800)

Si su equipo está configurado para gas natural, debe hacer que lo conecte un instalador registrado en la compañía distribuidora de gas natural. La conexión de gas natural de su equipo es de 1/2".
Si desea convertir su equipo de GLP a gas natural o de gas natural a GLP, llame al centro de servicio más cercano para obtener configuraciones de conversión de gas.

Colocación de cable de cilindro y cilindro de gas en caso de producto equipado con compartimento de cilindro.


Figure 14

Tome el cable del cilindro dentro de la caldera (figura 14) y colóquelo en el lugar designado dentro del compartimiento del cilindro (Figura 15).


Figure 15

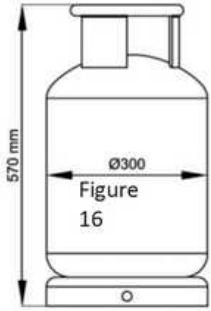
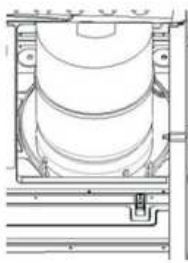
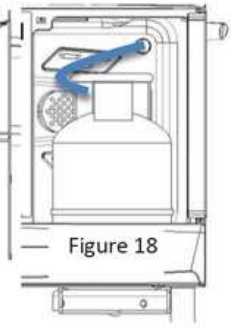


Figure 16


Figure 16A

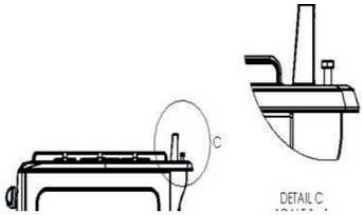

Figure 17


Figure 18

- Abra la puerta del gabinete inferior y monte el regulador en el cilindro.
- Debe tener dimensiones como las que se muestran en la Figura 16.
- Como se muestra en la Figura 16A, primero coloque la parte inferior del cilindro y luego coloque la parte superior del cilindro (figura 17).
- Como se muestra en la Figura 18, la manguera de gas debe montarse sin que quede demasiado larga. Asegúrese de que la manguera de gas no se dañe al colocar y retirar el cilindro.

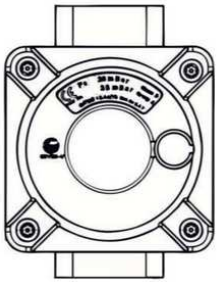
Montaje de protector contra salpicaduras (opcional)

Para algunas versiones, utilizamos "Splash Back" en lugar de la cubierta de vidrio superior; y dicho Panel se encuentra en el Cajón Inferior tal como viene embalado; a continuación se describe paso a paso cómo montar este Panel:



Afloje los tornillos (10) de los lados derecho e izquierdo en la parte posterior de la bandeja con la ayuda de una llave y asegure la lámina del faldón en el canal en la parte inferior y vuelva a apretar los tornillos.

Regulador



- Esta parte se utiliza en algunos países o regiones.
- Si el regulador está montado en el producto, no lo retire ni juegue con su ajuste.
- Este dispositivo es fijo para evitar fallos derivados de la alta presión del gas.
- En caso de conversión de GLP a GN, no es necesario desmontar la pieza.

Conversiones GLP - GN, GN – GLP;

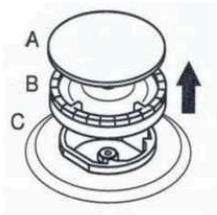


Figure 19

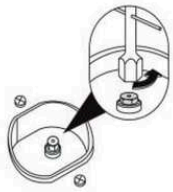
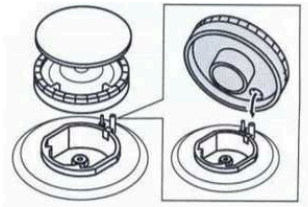
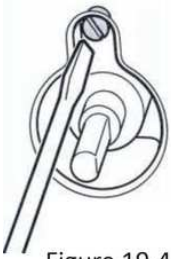

Figure 19.1



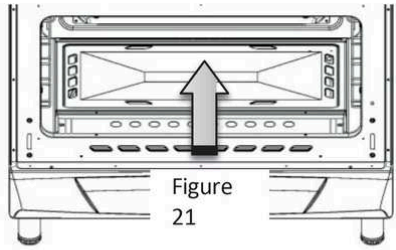
Figure 19.2

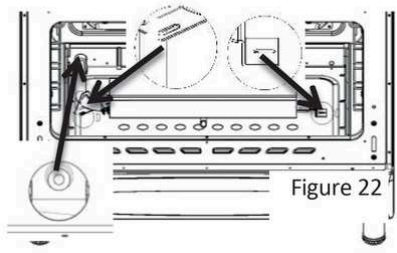

Figure 19.3

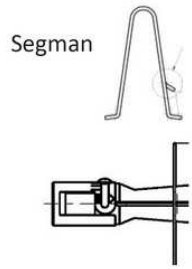

Figure 19.4

- Retire la tapa del quemador y el quemador como se muestra en la Figura 19. Retire el inyector con la ayuda de un destornillador de 7 pulgadas como se muestra en la Figura 19.1.
- Fije el inyector (D) que desea convertir como se muestra en la Figura 19.2 (ver Tabla 1).
- Vuelva a colocar el quemador en su lugar como se muestra en la Figura 19.3. Una vez finalizada la conversión, encienda los quemadores en orden y retire el interruptor del panel de control y ajuste la longitud de llama baja apretando o aflojando el tornillo en la válvula de gas (llave 19.4) o dentro del eje de la válvula.

- Cuando desee convertir el quemador del horno, primero retire la cubierta del horno consultando las instrucciones de la página 36.
- Retire los tornillos en los puntos marcados (Figura 20).
- Levante la lámina de la carcasa del quemador primero en la dirección de la flecha, luego hacia arriba en dirección al interior de la caldera y tire hacia usted para quitar la lámina de su lugar (Figura 21).
- Retire los tornillos de montaje del quemador y tire del quemador 15 mm para liberarlo (Figura 22).
- Si hay un encendedor y un elemento térmico en el quemador, retire los anillos de fijación y separe las piezas del quemador.
- Después de soltar el quemador, utilice una llave de tubo del 7 para quitar el inyector y luego monte el inyector deseado. Consulte la página 22 para ver la tabla de inyectores.
- Afloje el tornillo de ajuste de aire en el quemador, alinee la letra correspondiente del tipo de gas deseado con el mismo eje que el tornillo y luego apriete el tornillo.
- Para GLP, ajústelo a "GPL" como se indica en la hoja de ajuste de aire. Para NG, ajústelo a "N" en la hoja de ajuste de aire.


Figure 21


Figure 22



Control de fugas;

Abra la válvula o la válvula de gas natural y aplique agua jabonosa con abundante espuma en el punto de conexión para controlar la hermeticidad. Nunca controle con llama.

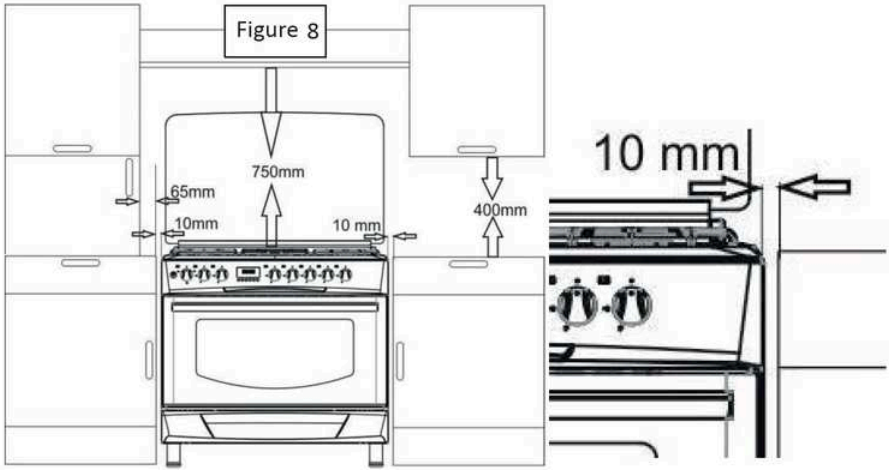
Control final

1. Conecte el cable de alimentación a la toma y active el fusible del equipo.
2. Controlar las funciones.

Colocación

Coloque el producto después de comprobar la conexión de gas y de alimentación requerida. Al colocarlo, asegúrese de que la manguera de gas y el cable de alimentación no estén cerca de la superficie caliente del producto.

Al colocarlo, asegúrese de que la manguera de gas y el cable de alimentación no estén dañados.
Coloque su producto sobre la encimera de la cocina como mínimo de acuerdo con las dimensiones que se muestran en la Figura 8.



Eliminación del producto

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar fuera del alcance de los niños. El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables. Sepárelos de acuerdo con las instrucciones de eliminación de residuos y deséchelos. No los tire junto con los residuos domésticos normales.

Operaciones de transporte en el futuro

- Conserve el embalaje original del producto y utilícelo para trasladarlo. Siga las instrucciones que figuran en la caja.
- Si no está disponible la caja original, envuelva el producto en material de embalaje blíster o cartón grueso y fíjelo firmemente con cinta adhesiva.
- Para evitar que la rejilla de alambre y la bandeja del horno dañen el lado interior de la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el lado interior de la puerta del horno alineada con estas bandejas. Pegue la puerta del horno a las paredes laterales con cinta adhesiva.
- Fije con cinta las tapas y los soportes de la bandeja firmemente en su lugar.
- No utilice la puerta ni la manija para mover o transportar el producto.

No coloque ningún objeto sobre el producto. El producto debe trasladarse en posición vertical.

Controlar la vista general del producto por cualquier daño que pueda ocurrir durante el transporte.

Eliminación del producto antiguo

Deseche el producto usado de forma que no dañe el medio ambiente. Este producto tiene un símbolo (RAEE), que indica que los equipos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. En otras palabras, significa que para reciclar este equipo debe cumplir con la Directiva Europea 2002/96/EC. Para obtener más información, comuníquese con las autoridades locales y regionales pertinentes.
Los productos electrónicos que no están sujetos a un proceso controlado de recogida de residuos plantean riesgos potenciales tanto para el medio ambiente como para la salud humana, ya que contienen sustancias nocivas.
Para la eliminación del producto puedes dirigirte a tu distribuidor o al servicio de recogida de residuos de tu municipio.
Corte siempre el enchufe y rompa el cierre de la puerta, si lo hubiera, para que los niños no corran peligro.

Preparación para el primer uso

Qué se debe hacer para ahorrar energía La siguiente información le ayudará a utilizar el producto de forma ecológica para ahorrar energía:
• Al cocinar los alimentos, precaliente el horno si se va a hacer según la receta o tabla del manual de instrucciones.
• No deje la puerta del horno abierta con frecuencia mientras cocina.
• Procura introducir más de un alimento al mismo tiempo en el horno. Puedes hacerlo colocando dos ollas sobre la rejilla.
• Cocine más de una vez seguida. De esta manera el horno no perderá calor.
• Apague el horno unos minutos antes de que expire el tiempo de cocción.
En ese caso, no abra la puerta del horno.
• Descongele los productos congelados antes de cocinarlos.

Estreno

Primera limpieza
Algunos detergentes y agentes de limpieza pueden dañar la superficie.
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o una esponja y séquelo con un paño.

Primer calentamiento
Precaliente el horno durante unos 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, no deben quedar residuos en el horno. El horno se limpia durante el primer calentamiento.
Las superficies calientes pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del dispositivo. Mantenga a los niños alejados del producto y utilice guantes de cocina. Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.

Horno eléctrico
Retire todos los recipientes y la rejilla del horno.
1. Cierre la puerta del horno.
2. Seleccione la posición estática.
3. Seleccione la temperatura más alta; consulte Uso del horno eléctrico.
4. Deje actuar durante unos 30 minutos.
5. Apague el horno; consulte Uso del horno eléctrico.
6. Pueden producirse olores y humo durante el primer paso de calentamiento.
7. Asegúrese de que haya una buena ventilación

5 ?Usando el horno

Información general sobre cocción, asado y parrilla en el horno Peligro de quemaduras por vapor caliente. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede estar expuesto al vapor caliente.

Consejos para cocinar en el horno
- Utilice placas de metal adecuadas con revestimiento antiadherente o bandejas de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Utilice el espacio en el estante de forma óptima.
- Coloque el molde para hornear en el centro del estante.
- Seleccione la posición correcta del estante antes de poner en funcionamiento el horno o la parrilla. No mueva la bandeja para hornear cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno bien cerrada.

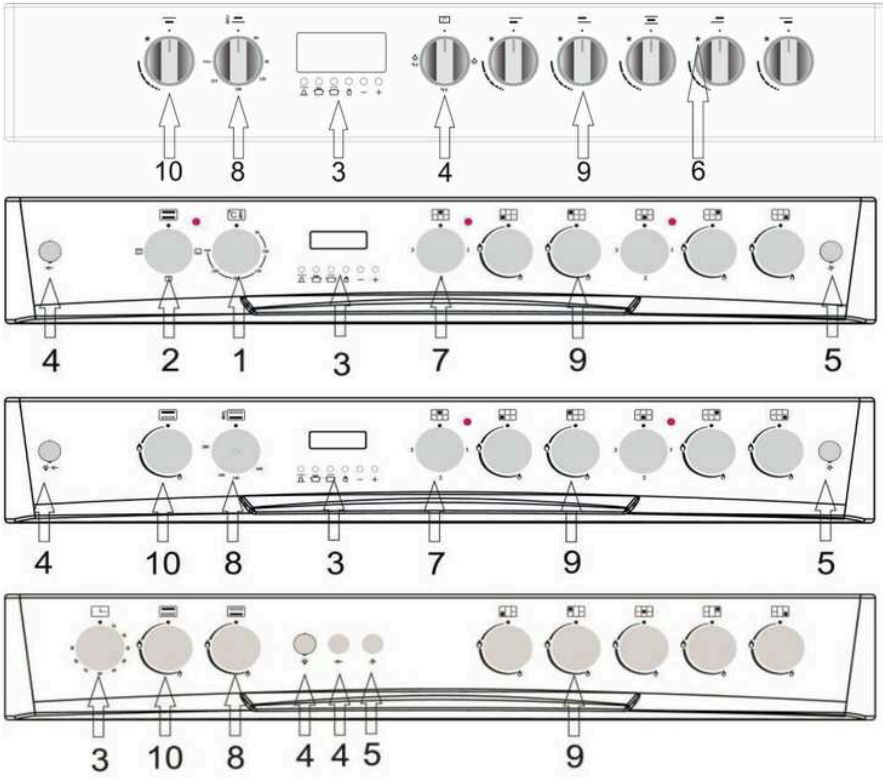
Consejos para asar
- Al cocinar pollo entero, pavo y gran parte de la carne, el rendimiento de cocción mejorará si los marina mediante el uso de jugo de limón y pimienta negra.
- Freír la carne con hueso tomaría entre 15 y 30 minutos más que la carne sin hueso.
- Calcula el tiempo de cocción en aproximadamente 4-5 minutos por centímetro de grosor de la carne.
- Transcurrido el tiempo de cocción, mantener la carne en el horno durante 10 minutos.

El jugo de la carne se distribuye mejor sobre el asado y al cortar la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante medio o inferior sobre un plato ignífugo.

Existe riesgo de incendio si no es apto para asar a la parrilla. Utilice únicamente alimentos aptos para asar a la parrilla. No coloque demasiados alimentos en la parte posterior de la parrilla, ya que es la parte más caliente del horno.

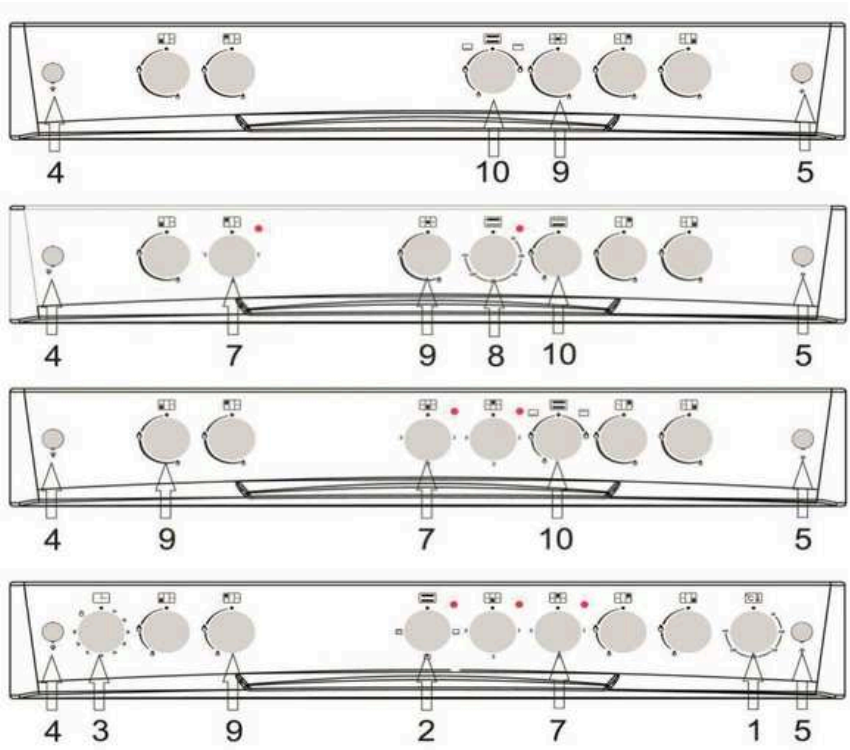
Uso del horno eléctrico

Selección de temperatura y modo de funcionamiento Modelos con quemadores sellados:

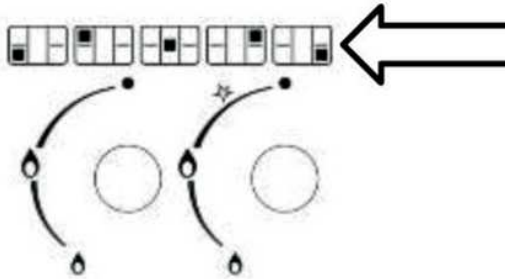


1. Interruptor de temperatura eléctrico
2. Interruptor de función eléctrica
3. Interruptor temporizador
4. Interruptor de lámpara y asador de pollos
5. Botón más ligero
6. Símbolo del encendedor
7. Interruptor de calentador eléctrico
8. Interruptor del termostato del horno a gas
9. Interruptor del horno a gas
10. Interruptor del horno a gas

Modelos con quemadores abiertos

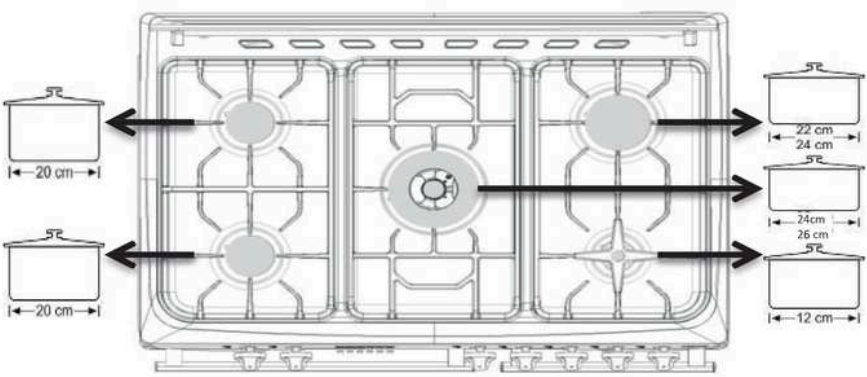


Uso de los quemadores de gas:



Los símbolos de interruptor en el panel de control indican interruptor.

1: Presione el interruptor del quemador de gas y gírelo en sentido antihorario a la posición de llama alta y/o temperatura en el panel.
2: Enciende el mechero según la versión de tu horno
3: Ajuste la posición de llama deseada.
4: Una vez finalizada la cocción, gire el interruptor del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto superior para apagar el calentador del horno.







El flujo de gas está cortado.

Llama alta

Llama baja.

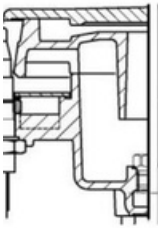




El tamaño del recipiente y la dimensión de la llama de gas deben coincidir entre sí. Ajuste la llama de gas de manera que no sobresalga de la base del recipiente. Coloque el recipiente sobre el soporte de la olla centrándolo.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

Montaje de seguridad de gas (para versiones con elemento calefactor)





En el caso del elemento térmico de los quemadores superiores, se activa un mecanismo de seguridad que corta el gas inmediatamente ante apagado por desbordamiento de líquido.

1. Presione el botón de gas y gírelo en sentido antihorario a la posición de calor alto.
2. Encienda el encendedor según la versión de su estufa.
3. Después del encendido, presione y mantenga presionado el botón durante 3 a 5 segundos para activar el mecanismo de seguridad.
4. Si no se produce ningún encendido después de presionar y soltar el interruptor, repita la misma acción presionando y manteniendo presionado el interruptor durante 15 segundos.
5. Coloque la llama en la posición deseada.
6. Una vez finalizada la cocción, mueva el interruptor del horno hacia la derecha para apagar la punta superior del quemador.

Uso del horno de gas

Interruptor Los símbolos en el panel de control indican la posición de la perilla.

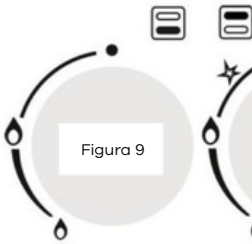


Figura 9

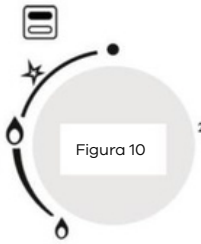


Figura 10

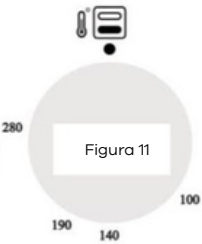


Figura 11

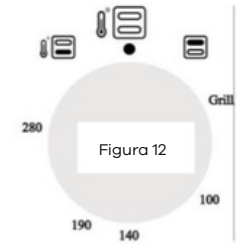
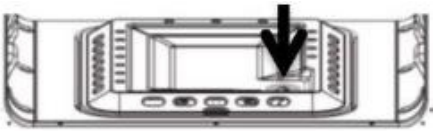
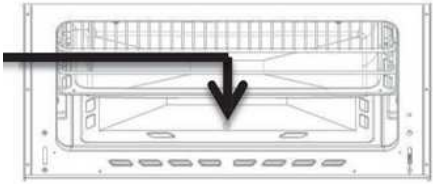


Figura 12

1. Presione el interruptor del horno a gas y gírelo 1 vuelta en sentido antihorario hasta la posición de llama alta y/o temperatura en el panel.
2. Si, como se muestra en la Figura 12, el botón del horno controla el quemador del calentador superior, presione el interruptor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la inscripción de la parrilla o el signo de la llama.
3. Enciende el encendedor según la versión de tu horno.

Orificio de encendido manual





4-En el caso de versiones con elemento térmico, después del encendido, presione y mantenga presionado el interruptor durante 3-5 segundos para activar el mecanismo de seguridad.
5-Si no se produce ningún encendido después de presionar y soltar el interruptor, repita la misma acción presionando y manteniendo presionado el interruptor durante 15 segundos.
6-Ajuste la posición de llama deseada.
7-Al finalizar la cocción, lleve el interruptor del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto superior para apagar el calentador del horno.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Uso de una lámina para parrilla (si la lámina para parrilla está disponible para su producto)

- Al utilizar el quemador superior en el caso de los hornos a gas, la puerta del horno se abre como se muestra en la figura 13.
- La placa de la parrilla está montada sobre los rodillos ubicados debajo del panel de control; la cubierta se empuja hacia adelante para entrar en contacto con la placa de la parrilla.

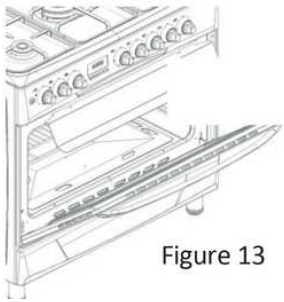
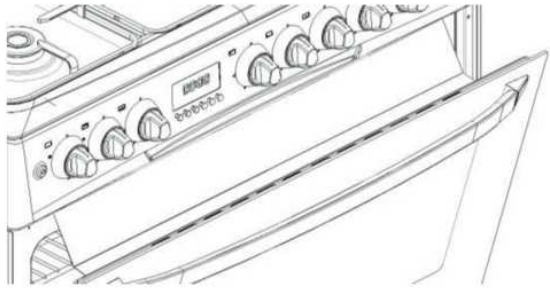


Figure 13



Uso del pollo asado (opcional)

- Si su producto tiene accesorios para asar pollos, tome el palillo entre los accesorios y afloje el tornillo de la lámina en V (cola de milano) en el palillo. Inserte el palillo en el pollo y luego vuelva a colocar la lámina en V con firmeza y ajuste el tornillo.
- La parte de baquelita que se encuentra detrás del shish te ayudará a transportar el producto con facilidad. Durante el proceso de cocción, esta parte debe retirarse.
- Coloque en el shish un pollo con un peso máximo de 8 kg.
- El quemador de parrilla se utiliza para freír pollo.
- Los pollos deben colocarse en el shish con los muslos cruzados como se muestra en la Figura 14.







- Máximo 3 kg cuando se monta de esta manera. El pollo debe colocarse en el centro del shish. De lo contrario, el shish se doblará y el mecanismo puede funcionar mal.



- Máximo 2x4 ⑦ 8 kg cuando se monta de esta manera

5 ?uso del horno eléctrico

El funcionamiento del horno electrónico se selecciona mediante el interruptor de función. La temperatura se ajusta mediante el interruptor de temperatura. Todas las funciones del horno se apagan colocando el interruptor correspondiente en la posición de apagado (arriba).
1. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de cocción; consulte Uso del temporizador del horno.
2. Coloque el interruptor de temperatura en el modo de funcionamiento deseado.
3. Coloque el selector de función en el modo de funcionamiento deseado.
? ? El horno se calienta hasta la temperatura establecida y la mantiene. La luz de temperatura está encendida durante el proceso de calentamiento ? ?

Apagado del horno eléctrico

Gire el temporizador del horno a la posición “apagado”.
En caso de que el temporizador esté configurado en un tiempo determinado, el temporizador se detendrá automáticamente; consulte Uso del temporizador del horno.
Gire el interruptor de función y el interruptor de temperatura a la posición de apagado (superior).

Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí puede variar dependiendo de la disposición con su producto.



Calefacción superior e inferior

Se activan los calentamientos superior e inferior. Los alimentos se calientan desde abajo y desde arriba al mismo tiempo. Por ejemplo, es adecuado para pasteles, tartas o pasteles en los moldes de cocción y en los guisos. Realice la cocción con una sola bandeja.



Calefacción superior

Solo se activa la calefacción superior. Por ejemplo, es adecuada para pasteles con una superficie brillante y alimentos que se desean dorar por la superficie.



Calefacción inferior

Solo se enciende la temperatura inferior. Por ejemplo, es adecuada para pizzas y alimentos que se deseen dorar por la parte inferior.



Ventilador inferior ? superior ? turbo (opcional)

El calentamiento superior e inferior y el motor turbo están activados. Los alimentos se calientan de forma más homogénea gracias al motor turbo. Es adecuado, por ejemplo, para tartas, pasteles o pasteles en los moldes de cocción y en los guisos. Realice la cocción con bandejas individuales.



Parrilla (opcional)

La parrilla situada en la parrilla del horno está en funcionamiento. Es adecuada para asar grandes cantidades de carne.
- Coloque las porciones grandes y medianas en la posición correcta de la rejilla debajo de la parrilla de mármol para asarlas.
- Ajuste la temperatura al nivel máximo.
- Gire los alimentos después de la mitad del tiempo de cocción.



Parrilla pesada (opcional)

La parrilla en la parrilla del horno está en funcionamiento. Es adecuada para asar grandes cantidades de carne.

- Coloque las porciones grandes y medianas en la posición correcta de la rejilla debajo del calentador de la parrilla para asar.
- Ajuste la temperatura al nivel máximo.
- Gire los alimentos después de la mitad del tiempo de cocción.



Motor turbo (opcional)

Se utiliza para descongelar gracias a su motor turbo.



Resistencia turbo ⑦ ventilador turbo (opcional)

La resistencia turbo y el motor turbo calientan de forma más homogénea gracias al motor turbo. Por ejemplo, es adecuado para tartas, yogures, pasteles o tartas en los moldes de cocción y en los guisos. Realice la cocción utilizando una sola bandeja.



Parrilla ⑦ pollo asado (opcional)

Es adecuado para cocinar mediante el uso de parrilla y motor para asar pollo.

- Asegúrese de que los alimentos dispuestos en la parrilla estén en forma de parrilla, como carne, pollo, etc., para obtener una parrillada uniforme.
- Llevar la temperatura al valor máximo

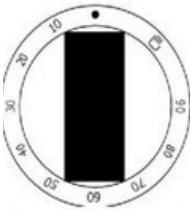


Parrilla pesada ⑦ ventilador turbo (opcional)

El motor turbo de la parrilla pesada (resistencia superior y de la parrilla) está activado. El motor turbo garantiza un calentamiento más homogéneo de los alimentos. Por ejemplo, es adecuado para guisos. Realice la cocción con una sola bandeja

Uso del temporizador del horno

Uso del temporizador del horno



Modelo 2

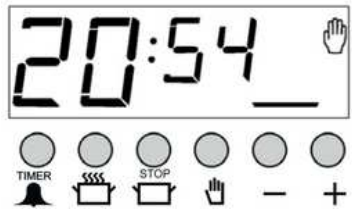
TEMPORIZADOR MECÁNICO (modelo 2)
Como el temporizador que se muestra en la versión 2:Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj para cocinar. Establezca la duración.



Modelo 4

TEMPORIZADOR ANALÓGICO (modelo 4)
1- AJUSTE DEL TEMPORIZADOR Presione el botón para ajustar la hora y gire en sentido antihorario.
2- AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Es posible ajustar el tiempo de cocción del temporizador analógico hasta 180 minutos. El timbre de alarma se activa automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido. Para apagar el timbre de alarma, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj sin presionar y continúe hasta que aparezca el símbolo manual en la pantalla. La alarma se apagará en esta posición.

TEMPORIZADOR DIGITAL (versión 3)



Todas las descripciones descritas en este reloj digital se utilizan para productos eléctricos. Algunas funciones pueden no funcionar con productos de gas.

OT-3000-VFD-OD es un módulo temporizador electrónico que permite tener los alimentos en el horno listos para servir cuando usted lo desee. Para ello, simplemente configure el tiempo de cocción de los alimentos y el tiempo que desea que estén listos para servir. Además, también puede usarse como temporizador de alarma independiente del horno, programable por minutos.

TIEMPO DE CONFIGURACIÓN

El ajuste del temporizador solo se puede realizar cuando no hay ningún programa de cocción actual (la pantalla muestra el icono del reloj y la manecilla).
Presione el botón ; los dos puntos entre la hora y los minutos comienzan a parpadear; puede ajustar la hora hacia adelante o hacia atrás con . Cuando presione estas teclas durante mucho tiempo, la hora avanzará rápidamente.



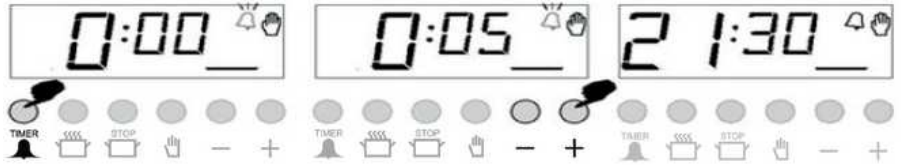
1)Cambie al modo de ajuste de hora.

2) Establezca la hora mediante las teclas ⑦ o -

3) La pantalla quedará fija después de 5 segundos.

CONFIGURACIÓN DE ALARMA

Con esta función podrás hacer que la alarma suene al finalizar el tiempo que hayas configurado.



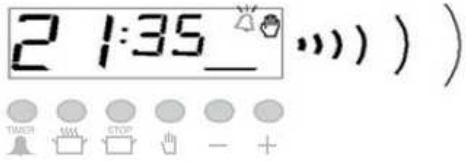
1)Seleccione el modo de configuración de la hora de la alarma.

2)Ingrese el tiempo utilizando las teclas ⑦ o – (por ejemplo: 5 minutos)

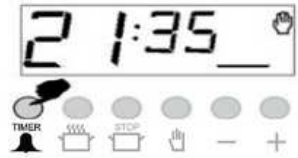
3)Después de varios segundos, la pantalla vuelve a mostrar la hora.

Nota: El tiempo que falta para que suene la alarma se puede ver en la pantalla presionando la tecla

PARA SILENCIAR LA ALARMA QUE ESTÁ SONANDO



1)Cuando se establece la hora de la alarma, la alarma comienza a sonar.



2)Puede silenciar la alarma presionando la tecla

PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si va a comenzar a cocinar inmediatamente los alimentos que coloca en el horno, simplemente ingrese el tiempo de cocción.

Ejemplo: Metemos la comida que deseamos cocinar en el horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.



1)La hora actual es 18:30



2) Introduzca la duración de la cocción en el modo de configuración.

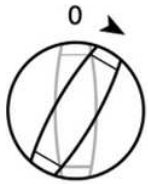


3)Ingrese la duración utilizando las teclas ⊙ o -.



Función y temperatura que desees.

El temporizador del horno está configurado para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos a partir de este momento. Recuerde colocar los demás interruptores de control del horno en las posiciones adecuadas según la cocción.



4)Después de varios segundos, la pantalla comenzará a mostrar la hora actual, indicando que la comida está cocida.

Nota: Al realizar el programa de cocción o cuando el programa se está ejecutando, puede cancelar el programa presionando la te

En el ejemplo anterior, vimos que se puede iniciar el proceso de cocción inmediatamente ingresando el tiempo de cocción. También se puede ver y, si es necesario, configurar el tiempo en el que se cocinará el alimento.

estará listo (hora de finalización de la cocción) al presionar la tecla En el siguiente ejemplo, el ajuste se realiza de tal manera que el alimento estará listo a las 21:30.



1) La pantalla muestra la hora en que la comida estará lista, es decir, 18:30 ⑦ 2:15 ⑦ 20:45.

2)Puede configurar el tiempo de finalización de la cocción con la ayuda de las teclas ⑦ o -.

3)Después de varios segundos, la pantalla comenzará a mostrar la hora.

En este caso, hemos programado el horno para que esté listo a las 21:30. Previamente habíamos programado el tiempo de cocción de los alimentos en 2 horas y 15 minutos. Y en este caso, el horno comenzará el proceso de cocción a las 19:15, cocinará los alimentos durante 2 horas y 15 minutos y el programa de cocción finalizará a las 21:30.

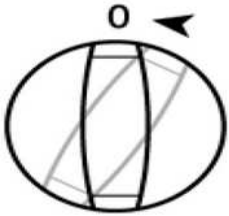


La pantalla que aparecerá cuando comience el proceso de cocción:

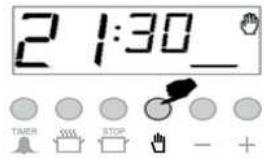


La pantalla que aparecerá cuando se complete el proceso de cocción.

Al finalizar el programa de cocción se habilita el aviso sonoro y si no se silencia funcionará durante 7 minutos.



1)Apague el horno.



2)Reinicie el temporizador del horno.

Nota: El horno permanecerá deshabilitado hasta que restablezca el temporizador del horno.

En el ejemplo anterior, se ha introducido el tiempo de cocción y, en la segunda fase, hemos modificado el tiempo de finalización de la cocción calculado automáticamente. Si se desea, también es posible introducir el tiempo de finalización de la cocción; en ese caso, el tiempo de cocción se calculará automáticamente y, si es necesario, se modificará en la segunda fase.

EN CASO DE FALLO DE ENERGÍA

En caso de que se corte la alimentación de red, el horno permanecerá desactivado por seguridad. Esta situación se indica mediante el icono de la mano parpadeando en la pantalla. En esta posición, aunque haya un programa de cocción en curso, este se eliminará. El tiempo que se muestra en la pantalla tampoco es correcto y es necesario ajustarlo.
Primero presione la tecla para habilitar el horno y luego podrá configurar el tiempo más tarde (ver configuración de tiempo).
Nota: Si no tiene intención de utilizar el horno, recuerde colocar el interruptor del horno en la posición “apagado”.

EL ICONO DE MANO PARPADEANTE INDICA QUE EL HORNO ESTÁ DESACTIVADO Y DEBE PRESIONAR LA TECLA PARA CAMBIAR A LA POSICIÓN NORMAL.

CONFIGURACIÓN DEL VOLUMEN DE LA ALARMA

1)Reinicie el temporizador del horno presionando la tecla .
2)Puedes escuchar el volumen configurado manteniendo presionada la tecla (-). Suelta la tecla (-) y mantenla presionada nuevamente para escuchar y seleccionar el volumen. (3 niveles)
3)Ahora la alarma sonará al último volumen que escuchaste.
Nota: El volumen de la alarma predeterminado está en el nivel más alto. Cuando se corta la alimentación de red, si se modificó el volumen de la alarma, volverá a la configuración predeterminada.

AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA

1)Reinicie el temporizador del horno presionando la tecla .
2) Pulse la tecla ( ). Si pulsa y suelta la tecla ( ), podrá ver el nivel de brillo de la pantalla (3 niveles).
3)Ahora la pantalla estará en el nivel de brillo que dejaste la última vez.

Nota: El brillo de la pantalla predeterminado está en el nivel más alto. Cuando se apaga la alimentación de red, si se modificó el nivel de brillo de la pantalla, volverá a la configuración predeterminada.

TEMPORIZADOR DE HORNO CON CONTROL TÁCTIL LED OT-4000

DESCRIPCIÓN GENERAL:



OT-4000-LED, es un temporizador electrónico, que permite que su horno tenga los alimentos listos para servir a la hora deseada. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y el tiempo de preparación. También se puede utilizar como despertador, en el que sólo hay que indicar el tiempo transcurrido el cual debe avisarle mediante un tono acústico.

ENCENDIDO:

Al encender el horno, los dígitos parpadean y el ícono AUTO, lo que significa que no funciona. Presione M para volver al modo manual y ajuste la hora del día con los botones arriba y abajo.

MODO MANUAL



Al tocar y al mismo tiempo se ingresa al modo manual. Se cancelará cualquier programa de cocción anterior.

AJUSTE DE LA HORA DEL DÍA

El ajuste de la hora del día solo se permite cuando no hay ningún programa de cocción en curso. Primero ingrese al modo manual como se describe anteriormente. El punto entre las horas y los minutos parpadea.



1)Cambie al modo de ajuste de hora.



2)Ajuste la hora utilizando los botones arriba o abajo.



3)Después de unos segundos, la pantalla se estabilizará.

31ALARMA DE ZUMBADOR:

Con esta función, puedes programar después de cuánto tiempo transcurrido debes recibir un aviso mediante un sonido acústico.



1) Al tocar la M dos veces, se ingresa al modo de alarma sonora.



2) Usando Arriba o Abajo ingrese la duración en minutos



3) Después de unos segundos, la pantalla volverá al modo reloj.

CANCELAR EL SONIDO DEL ZUMBADOR



Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará un timbre. Cualquier toque de botón cancelará el timbre.

PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Si quieres empezar a cocinar inmediatamente, sólo tienes que ceder el tiempo de cocción.

Ejemplo: Colocamos nuestra comida en el horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.



1)La hora actual es 18:30.



2) Cambiar al modo de tiempo de cocción

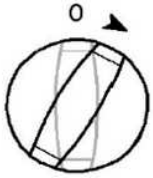


3) Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones arriba o abajo.



4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que la cocción ha comenzado y mostrará la hora actual.

Ahora, ha programado su horno para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. No olvide colocar las perillas de función y/o temperatura de su horno en la posición adecuada.



Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento pasando al modo manual. En el ejemplo anterior, la cocción comenzó inmediatamente después de que se dio el período de cocción. Al presionar el botón, puede ver la hora de preparación, es decir, la hora en que la comida estará lista para servir y, si lo desea, también puede cambiarla. En el siguiente ejemplo, la hora de preparación se cambiará a las 21:30. ⏵❙❙



1) Se muestra la hora de preparación 18:30⏵ 2:15⏵ 20:45.



2) Ajústelo a la hora deseada utilizando los botones ⏵ o -.



3) En unos segundos, la pantalla cambia al modo reloj.

Ahora hemos programado nuestro horno para que tenga la comida lista a las 21:30. Como el tiempo de cocción estaba preprogramado en 2 horas y 15 minutos, tu horno empezará a cocinar a las 19:15, de forma que la comida esté lista a las 21:30.

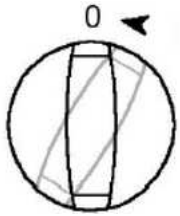


Pantalla justo cuando comienza la cocción



Pantalla justo cuando termina la cocción

Cuando se completa la cocción automática, se escucha una alarma sonora y sonará, si no se detiene, durante 7 minutos.



1)Apague el horno



2)Reiniciar el temporizador

Nota: Su horno no funcionará hasta que reinicie el temporizador.

En el ejemplo que se muestra, el tiempo de cocción se programó primero, el tiempo de preparación se calculó automáticamente y fue editado por nosotros. También es posible programar primero el tiempo de preparación, en ese caso el tiempo de cocción se calculará automáticamente y deberá editarse a continuación.

BLOQUEO PARA NIÑOS:

Cuando se activa en modo manual, el horno y las teclas del temporizador quedan bloqueadas.
Cuando se activa mientras hay un programa de cocción en curso, solo se bloquean las teclas.



1) Toque hacia arriba y hacia abajo al mismo tiempo durante 1 segundo hasta que escuche 2 pitidos



2) El símbolo de la llave aparece en la pantalla, el bloqueo para niños está activo

Para desactivar el bloqueo para niños, toque hacia arriba y hacia abajo hasta que desaparezca el símbolo de la llave. Excepción: el tono del timbre durante el bloqueo para niños se puede cancelar tocando cualquier botón.

OPCIONES PROGRAMABLES POR EL USUARIO:

1- Visualización de la hora del día 12h / 24h

La configuración de fábrica es de 24 horas. Si se toca durante 5 segundos, se escuchará un pitido doble y el modo de visualización cambiará al modo de 12 horas (indicación am/pm). Si se vuelve a hacer esto, se volverá a 24 horas.

2- Tonos táctiles

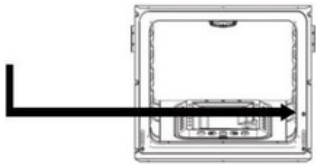
Como configuración de fábrica, al tocar los botones se escuchan pitidos. Si toca el botón M durante 5 segundos, se escuchará un pitido doble y aparecerá nt en la pantalla, que permanece sin tono. A partir de ahora, ya no se producirán más tonos táctiles. Si hace lo mismo hasta que aparezca bt en la pantalla, que permanece sin tono de botón, volverá a los tonos táctiles.

3- Ajuste del brillo de la pantalla:

Si toca el botón ARRIBA durante 1 segundo hasta oír un pitido doble, accederá al modo de brillo de la pantalla. La pantalla muestra br 0x (x① 1 a 8). Ahora, cada toque consecutivo del mismo botón reducirá el brillo.

Mesa de cocina

El nivel más bajo del horno es el 1er estante.



1. Los valores indicados se determinan en el laboratorio. Los valores pueden variar según el gusto del consumidor.
2. Apague el interruptor de función y el horno mediante el interruptor de temperatura.

Pastel de comida en bandeja	Recipiente para hornear	Posición del estante	Temperatura (°C)	Duración del horneado (min) (aproximadamente)
Pastel en bandeja	Bandeja de horno 24...26cm	2	170...180	25-35
Pastel en forma	Molde para tarta de 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Galletas	Bandeja del horno	2	180...190	25-35
Milhojas crujientes	Bandeja del horno	1...2	170...180	25-35
Rosquilla	Bandeja del horno	1...2	200	25-35
Flan	Bandeja del horno	1...2	200	40-50
Masa leudada	Bandeja del horno	1...2	180...190	35-45
Pasteles	Bandeja del horno	1...2	180...190	25-35
Masa filo	Bandeja del horno	1...2	200...220	40-50
Pizza	Bandeja del horno	1...2	15 minutos máximo① ②	15-20
Carne de res	Bandeja del horno	1...2	15 minutos máximo① ②	100-110
Cenizo	Bandeja del horno	1...2	15 minutos máximo① ②	90-100
Pollo asado	Bandeja del horno	1	15 minutos máximo① ②	60-70
Parte de pavo	Bandeja del horno	1	25 minutos máximo① ②	180-240
Pez	Bandeja del horno	1...2	200	15-25

Cambiar a 150oC después de un máximo de minutos

Uso del horno grill – mesa para grill

Las superficies calientes pueden provocar quemaduras. Cierre la puerta del horno mientras cocina a la parrilla.

Al asar a la parrilla, gire el interruptor del temporizador, si corresponde, al símbolo de la mano.

Enciende la parrilla

1. Coloque el interruptor de función en el símbolo de parrilla que elija.
2. A continuación, configúrelo a la temperatura de parrilla deseada.
3. Si es necesario, puedes precalentar durante unos 5 minutos.

Apagar la parrilla

1. Coloque el interruptor de función en la posición de apagado (arriba) Tabla de cocción en la posición de parrilla

Asar a la parrilla con la parrilla eléctrica

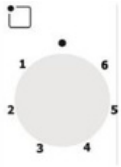
Posición de la parrilla para alimentos Periodo de cocción (aproximado)

Alimento	Posición del estante	Período de asado (aproximadamente)
Pez	3	30-40 minutos*
Chuletas de pollo	3	40-50 minutos*
Chuletas de cordero	3	25-35 minutos*
Bife	3	25-35 minutos*
Chuletas de ternera	3	25-35 minutos*

*dependiendo del grosor.

Uso de la cocina eléctrica

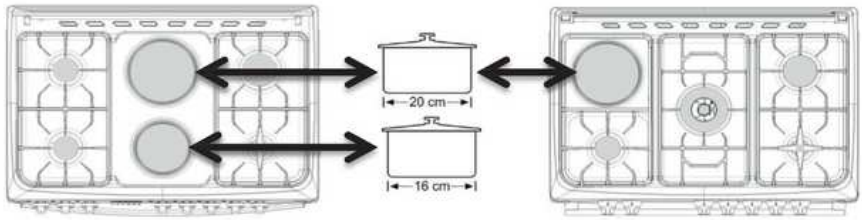
Si su producto está equipado con placa eléctrica, el sistema de conmutación a utilizar será opcionalmente el siguiente:

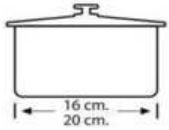


Posición del interruptor	Ø145 1000W	Ø145 Rápido 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rápido 2000W
1	100 W	156W	155 W	200 W
2	165 vatios	210 W	185 W	250 W
3	255 vatios	285W	330 W	330 W
4	510 vatios	820 W	390W	930 W
5	750 vatios	1070 W	731W	1250 W
6	1000W	1500 W	1500 W	2000W

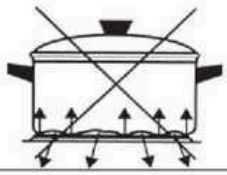


Posición del interruptor	Ø145 1000W	Ø145 Rápido 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rápido 2000W
1	250 vatios	400 W	400 W	750W
2	750 vatios	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000W	1500 W	1500 W	2000W

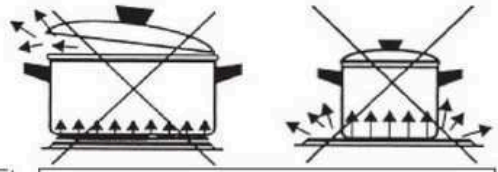




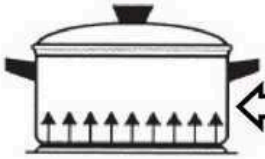
Para aprovechar al máximo la placa eléctrica, se recomienda utilizar ollas de 16-20 cm de diámetro.



Si la base de la olla no hace contacto con la superficie de la placa, se producirá un alto consumo de energía y el calor no se distribuirá de manera uniforme.



Si la olla es demasiado grande y sobresale de la placa de cocción (vitrocerámica o inducción), puede romperse; las ollas pequeñas pueden provocar un consumo excesivo de energía.



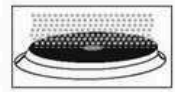
Esta es la forma correcta de usarlo.



- Utilice ollas con base seca en la cocina.



- Después de utilizar la placa, déjela enfriar y límpiela con un paño húmedo. Si está demasiado sucia, límpiela bien con agua.



- Después de limpiar la placa de cocina, si no la ha utilizado durante un tiempo prolongado, lubríquela y proteja la parte superior de la placa con un aceite fino.

- La placa de metal inoxidable que rodea las estufas eléctricas puede cambiar de color debido al calor. No presenta ningún problema al usarla.

6 ?Mantenimiento y limpieza

información general

Limpiar periódicamente el producto prolongará su vida útil y reducirá los problemas comunes.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

La conexión eléctrica del producto debe estar apagada antes de limpiarlo para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



Tenga en cuenta: la puerta de vidrio puede agrietarse al calentarse.
Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa de vidrio.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

- El producto debe limpiarse adecuadamente después de cada uso. De esta manera, podrá desechar los restos de comida de manera más fácil.
- No es necesario utilizar ningún detergente especial para limpiar el producto. Limpie el producto con detergente, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de que no quede nada después de la limpieza. Los alimentos deben salpicarse inmediatamente para limpiarse.
- Para limpiar superficies y manijas de acero inoxidable o de acero inoxidable, no utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloro. Es mejor limpiar con cuidado en una sola dirección utilizando un paño suave con agua y jabón o detergente líquido.

Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni objetos afilados.

No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar la estufa.

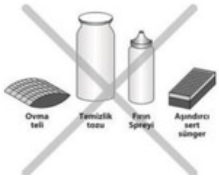
Limpieza del panel frontal

Limpie el panel frontal y los botones con un paño húmedo y séquelos con un paño seco.

El panel frontal puede dañarse. No retire los botones de limpieza del panel frontal.

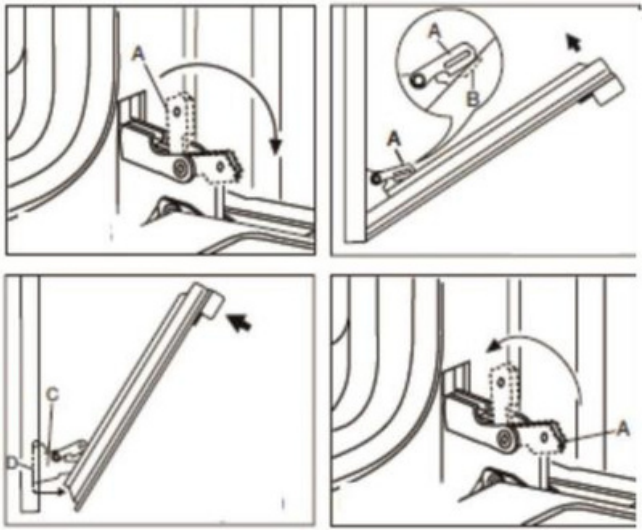
Limpieza del horno

No utilice ningún agente limpiador de hornos ni ningún otro limpiador especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno cuando aún esté tibio con un paño húmedo.



Limpieza del horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo.



Desmontaje de la puerta del horno

Gire la parte A de la figura 1 en la dirección de la flecha.
Como se muestra en la figura 2, coloque la parte A en la parte B.
Empuje hacia adelante en la dirección de la flecha y tire de la puerta del horno hacia usted, como se muestra en la figura 3.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

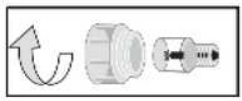
1.Abra la puerta del horno.
Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de alimentación y déjelo enfriar antes de usar la lámpara del horno.

La lámpara de horno es una lámpara eléctrica especial resistente a 300 ℃. Para conocer las especificaciones de la lámpara TLE, consulte las Especificaciones técnicas, página 3.

Las lámparas del horno pueden ser suministradas por los Centros de Servicio Autorizados. La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.

¿Su horno tiene lámpara redonda?

1. Desconecte la tensión de red.
2. Gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario y retírela.
3. Gire la lámpara del horno en sentido antihorario y reemplácela por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio en su lugar.



7 ⑦Solución de probl

El producto no funciona.

- Compruebe si el enchufe con toma de tierra está conectado correctamente a la toma.
- Revise los fusibles en el armario del medidor. Si está apagado, vuelva a encenderlo.
- El voltaje de la red eléctrica puede fluctuar. Desconecte y vuelva a conectar.

Sale vapor cuando el horno está funcionando

- Si sale vapor durante el funcionamiento del horno es normal. No se trata de un error.

Sonido de timbre cuando el producto se calienta o se enfría.

- Las piezas metálicas pueden hacer ruido debido a la expansión en el momento del calentamiento. No es una causa de falla.

El horno no calienta.

- No hay electricidad. Compruebe si hay electricidad en el hogar y revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, vuelva a conectar los fusibles.
- Es posible que no se haya configurado el temporizador en el caso de las versiones con temporizador. Configure el temporizador o llévelo a la señal manual (manual).
- Es posible que no se haya configurado el botón de función y/o temperatura. Configure el botón de función y/o temperatura.

El horno no calienta.

- No hay electricidad. Verifique si hay electricidad. Verifique los fusibles en el armario del medidor. Reemplace o restablezca los fusibles si es necesario.
- En las versiones equipadas con temporizador, el temporizador no está programado. Programar la hora o llevarla hasta el símbolo manual (manecilla).

Si el problema no se resuelve después de seguir las instrucciones de esta sección, consulte a su distribuidor o centro de servicio autorizado. No intente reparar el defecto usted mismo.

TIPO DE GAS Y PRESIÓN

Tipo de quemador	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliar	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semirrápido	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rápido	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliar (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi rápido (razón)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rápido (razón)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m^3/h	0,219 m^3/h	0,238 m^3/h	0,244 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Trabajo dual (razón)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m^3/h	0,457 m^3/h	0,505 m^3/h	0,509 m^3/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Wok Trible (Defendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m^3/h	0,352 m^3/h	0,343 m^3/h	0,368 m^3/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Condiciones de garantía

Términos y condiciones generales de servicio y garantía (mayo de 2024)

Estos términos y condiciones de servicio y garantía se aplican a las compras de electrodomésticos de cocina Wiggo en la región del Benelux después del 1 de mayo de 2024. Estamos comprometidos con un excelente servicio al cliente y calidad del producto; Para consultas o condiciones sobre compras anteriores, visite www.wiggo.eu.

Artículo 1: Garantía

En Wiggo, nos dedicamos a la excelente calidad y durabilidad de nuestros electrodomésticos de cocina y nos esforzamos por ofrecer una experiencia perfecta al cliente. En caso de cualquier problema, brindamos una solución adecuada, desde la reparación hasta el reemplazo, para garantizar su satisfacción.

¿Descubrió un defecto? Infórmalo a través de nuestro portal de servicios en www.wiggo.eu/services para obtener asistencia inmediata. Nuestros términos de garantía le brindan cinco años de garantía después de la compra de nuestros electrodomésticos.

Artículo 2: Exclusiones de la Garantía

Aunque respaldamos la calidad de nuestros electrodomésticos de cocina, hay ciertos casos en los que la garantía no se aplica:

a. Electrodomésticos de cocina que no fueron adquiridos como 'nuevos'.
b. Defectos o daños en un electrodoméstico informados a Wiggo después del período de garantía de 5 años.
c. Uso en un entorno no doméstico o con fines comerciales.
d. Sobre el suministro de consumibles, repuestos y accesorios.
e. Reparaciones no autorizadas y/o uso de repuestos no oficiales.
f. Electrodomésticos de cocina: sin números de identificación legibles, adquiridos fuera del Benelux, vendidos como clase B o como modelos de exposición.
g. Daños, desgaste normal por el uso o desviaciones menores que no afecten a la funcionalidad.
h. Daños o defectos en accesorios, sellos de puertas y elementos frágiles como vidrios, plásticos y lámparas.
i. Daños o defectos debidos a daños por agua u otras sustancias a las que el producto no es resistente, como el uso de un agente de limpieza inadecuado.
j. Daños o defectos por uso, operación, carga, montaje y/o mantenimiento inadecuados.
k. Daños o defectos fuera del aparato, incluidos daños emergentes e indirectos.
l. Daños o defectos causados por acciones no acordes con el manual.
m. Daños o pérdidas normalmente cubiertos por el seguro del hogar.
n. Daños o defectos debidos a fluctuaciones de potencia y voltaje que excedan el rango de tolerancia indicado por Wiggo.
o. Daños o defectos causados por negligencia del usuario.
p. Daños causados por o resultantes de una causa externa.

Artículo 3: Reclamo de garantía

a. ¿Problemas con su producto? Infórmalo inmediatamente, a más tardar en un plazo de 48 horas, a través de www.wiggo.eu/services.
b. Envíenos una copia de su comprobante de compra, ya que es necesario para su reclamo de garantía.
c. Le mantendremos informado sobre el proceso de gestión por correo electrónico o por teléfono.
d. En caso de sustitución, el período de garantía original sigue siendo válido.
e. Las piezas y aparatos sustituidos pasan a ser propiedad de Wiggo.

Artículo 4: Servicio posgarantía

a. ¿Problemas con los electrodomésticos de tu cocina después del período de garantía? Rellene el formulario de servicio en www.wiggo.eu/services.
b. Los costos de envío y/o tarifas de llamada para inspección, reparación o piezas corren por su cuenta.
c. Proporcionamos una estimación de costos para la inspección y reparación por adelantado. Tras la aprobación, le enviaremos una solicitud de pago y luego programaremos una cita.
d. Cualquier coste adicional se comunicará claramente después de la reparación.
mi. El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 5: Reclamaciones

Además de cualquier derecho que surja de las garantías legales u otras garantías que haya celebrado, no tiene derecho a ningún otro reclamo que los mencionados en esta garantía.

Artículo 6: Uso Internacional

Si lleva su electrodoméstico Wiggo a otro país, la garantía ya no se aplicará. Consulte las garantías locales y asegúrese de que su electrodoméstico cumpla con los requisitos técnicos (como voltaje, frecuencia, tipo de gas, etc.) y condiciones climáticas del lugar.

Artículo 7: Visita de Servicio y Mantenimiento

a. Si el técnico determina que no hay ningún problema real (el producto funciona como debería), se le cobrará la visita del técnico. Estos costos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.
b. Los electrodomésticos que no funcionen o estén defectuosos deben estar vacíos y limpios cuando el técnico de servicio autorizado venga a repararlos o reemplazarlos. Si no es así, el técnico o transportista podrá rechazar la sustitución y cobrar por la misma.
c. El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 8: Responsabilidad

Sólo somos responsables hasta el monto cubierto por nuestro seguro. Tenga en cuenta: para electrodomésticos de cocina que no sean Wiggo o cancelaciones tardías (al menos con 24 horas de anticipación), se aplicarán cargos. Estos cargos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.

Artículo 9: Protección de Datos

Durante la prestación del servicio, Wiggo recopila y procesa datos personales. Puede encontrar más información al respecto en www.wiggo.eu.

Artículo 10: Ley y Controversias

Estas condiciones de garantía y servicio están sujetas a la ley holandesa, con excepción de la Convención de Ventas de Viena. Los conflictos serán resueltos por el tribunal holandés competente.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

www.wiggo.eu

¡Visite nuestro sitio web!

WIGGO

Freistehender Ofen | Herdhandbuch

- Sicherheitshinweise
- Installationsanleitung
- Bedienung des Produkts

Modelle

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Bedienungsanleitung

wiggo.eu

5 JAHRE GARANTIE

REGISTRIEREN

UNTERSTÜTZUNG

Großes Hallo!

Treten Sie unserer Community bei!

Vielen Dank, dass Sie uns erlauben, mit Ihnen zu kochen und Teil Ihrer warmen Küche zu sein. Wir sind überglücklich, Sie in unserer Wiggo-Community zu haben und können es kaum erwarten, mehr Positivität an Ihren Ort zu bringen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und machen Sie ein Selfie mit Ihrem neuen Koch-Buddy, um mit uns tolle Preise zu gewinnen.

Vergessen Sie nicht, uns zu markieren! wiggo_eu

Auf frische Mahlzeiten!

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

- Schnelle Lieferung 
- Wartung 
- Schnelle Reparatur 
- Installation 

Bitte lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung!

Lieber Kunde,

Wir möchten, dass Sie das Beste aus diesem Produkt herausholen, das in modernen Anlagen auf der Grundlage hoher Qualität hergestellt wird.
Aus diesem Grund lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig und sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, senden Sie es bitte zusammen mit der Bedienungsanleitung zurück.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, das Produkt richtig und sicher zu verwenden.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden.
- Die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.
- Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Bedarf an einem geeigneten Ort auf.
- Lesen Sie auch andere mit dem Produkt gelieferte Dokumente.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Brände, die durch mögliche Probleme verursacht werden, die auf die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch zurückzuführen sind.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter.

Bitte beachten Sie, dass dieses Benutzerhandbuch möglicherweise auch für andere Versionen gilt.
Aufgrund verschiedener Hersteller kann es zu Abweichungen zwischen den Versionen kommen, die Reinigungs- und Wartungsbedingungen sind jedoch gleich.

Der Kunde ist gesetzlich verpflichtet, die neueste Version des Handbuchs online unter docs.wiggo.eu einzusehen, da das Handbuch regelmäßig aktualisiert wird.

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole und ihre entsprechende Bedeutung:

Symbolerklärung:

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Wichtige Informationen oder hilfreiche Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts



Warnung vor Stromschlag



Warnung vor Brandgefahr



Warnung vor heißen Oberflächen



Warnung vor lebensbedrohlichen Situationen und Sachschäden



Zum Zeitpunkt der Herstellung wurde dieses Produkt getestet und als mit den Spezifikationen der CE-Kennzeichnung übereinstimmend befunden

Inhalt

1) Ihr Produkt
Allgemeine Übersicht
Technische Daten
Zubehör

2) Allgemeine Sicherheitshinweise
Allgemeine Sicherheit
Kindersicherheit
Elektrische Sicherheit
Anwendungsgebiete

3) Installation
Vor der Installation
Installation & Anschluss
Entsorgung des Produktes – Vernichtung der Verpackung Weitere
Transportverfahren Entsorgung des alten Produktes

4) Vorbereitende Maßnahmen
Energiespartipps
Erster Gebrauch – Erste Reinigung – Erstes Aufheizen

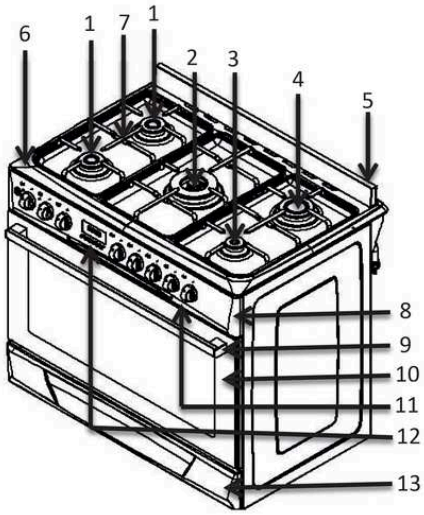
5) Den Backofen benutzen
Allgemeine Informationen zum Kochen, Braten und Grillen im Backofen
Bedienung des Elektrobackofens Bedienung des Gasherds Bedienung des Gasbackofens Bedienung der Grillplatte Bedienung des Grillbratens Betriebsarten Bedienung des Backofen-Timers Garzeittabelle Bedienung des Grills – Grillzeittabelle

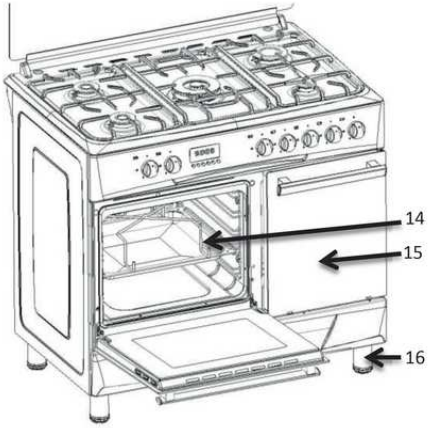
6) Nutzung des Elektroofens

7) Wartung und Reinigung
Allgemeine Hinweise Reinigung des Bedienfeldes Reinigung des Backofens
Austausch der Backofenlampe

8) Fehlerbehebung

Allgemeine Übersicht





1	Durchschnittlicher Brenner	9	Türgriff
2	Wokbrenner	10	Frontglas
3	Kleiner Brenner	11	Taste
4	Großer / kleiner Wokbrenner	12	Timer
5	Spritzschutz / Glasabdeckung	13	Unterste Schublade
6	Kochfeld	14	Flaschenhalter
7	Topfträger	15	Gasflaschenfach
8	Vorderseite	16	Beine

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V 50-60 Hz
Gesamtstromverbrauch	Min. 0,006 kW – maximal 5,6 kW
Zu verwendende Sicherung	Min. 16 A – Max. 25 A
Kabeltyp/Querschnitt	3 x 0,75 PVC – 3 x 1 PVC – 3 x 1,5 PVC – 3 x 2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellänge	Max 1,5 m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	890 x 985 x 680
Ofen	Optional
Interne Beleuchtung	25 W
Stromverbrauch des Grills	2000 W

Wichtig: Bei Haushaltsöfen erfolgen die Angaben auf dem Energielabel gemäß der Norm EN 50304. Die Werte werden nach den Funktionen Standardbeladung und Unter-/Oberhitze bzw. ggf. Umluftheizung ermittelt.

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

Die in den Markierungen auf dem Produkt oder in anderen mit dem Produkt gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte sind im Labor gemäß den jeweiligen Normen ermittelte Werte. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.

ZUBEHÖR

Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Produktversion unterschiedlich sein. Nicht alle in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zubehörteile sind für Ihr Produkt verfügbar.

Ofenblech: Es kann für Gebäck, Tiefkühlkost und große Bratpfannen verwendet werden.

Ablage für Gasflaschenfach



90 X60 Ofenblech



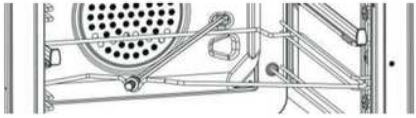
Drahtrost: Wird zum Grillen oder zum Einstellen der Position gegrillter Speisen auf die gewünschte Höhe verwendet.

Gitterrost für Gasflaschenfach



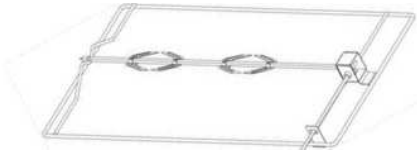
90 X60 Backofen-Gitterrost





OPTIONAL

Drehspießständer für Gasflaschenfach



OPTIONAL

90X60 Drehspießständer

2 |Allgemeine Sicherheitshinweise

Wichtige Anweisungen Sicherheitshinweise

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden. Bei Nichtbeachtung dieser Tipps und Hinweise erlischt die Garantie.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die erforderlichen Informationen oder Erfahrungen fehlen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt, die auch die erforderlichen Anweisungen zur Verwendung des Produkts geben kann.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Netz an, die durch eine Sicherung gemäß den in den „Technischen Daten" angegebenen Werten geschützt ist. Denken Sie bei Verwendung mit oder ohne Transformator daran, einen qualifizierten Elektriker mit der Erdungsinstallation zu beauftragen. Wenn das Produkt verwendet wird, bevor die ordnungsgemäße Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften abgeschlossen ist, haftet unser Unternehmen nicht für eventuelle Verluste.
- Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich stattdessen an das autorisierte Servicecenter.
- Wenn das Produkt defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren oder zu modifizieren. Einige Fehler können Sie jedoch selbst beheben. Weitere Informationen finden Sie unter Lösungsvorschläge zur Fehlerbehebung.
- Reinigen Sie das Produkt niemals durch Abspritzen oder Übergießen mit Wasser, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Ihre geistigen Fähigkeiten aufgrund der Einnahme von Drogen und/oder alkoholischen Getränken beeinträchtigt sind.
- Trennen Sie das Produkt während der Installations-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten von der Stromversorgung.
- Alle Installations- und Reparaturarbeiten sollten von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung und die Produktgarantie erlischt, wenn Schäden durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Arbeiten entstehen.
- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Speisen verwenden, da dieser bei hohen Temperaturen verdunstet und sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Erhitzen Sie geschlossene Konservendosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druckaufbau im Inneren kann zum Bersten der Behälter führen.
- Da die Seiten des Produkts während des Betriebs heiß werden, platzieren Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe.
- Legen Sie keine Backbleche, Teller oder Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Ofens, da die angestaute Hitze den Boden beschädigen kann.
- Halten Sie den Bereich um die Lüftungskanäle frei.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs heiß sein. Berühren Sie keine heißen Teile, das Innere des Ofens oder die Heizkomponenten.
- Tragen Sie beim Einlegen und Herausnehmen von Speisen aus dem heißen Ofen stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die vordere Glastür entfernt oder zerbrochen ist.
- Während des Betriebs kann auch die Rückseite des Backofens heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Stromanschlüsse nicht mit der Rückseite in Berührung kommen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Die Anschlusskabel in der Backofentür nicht einklemmen oder über heiße Flächen führen, da das Schmelzen der Kabel einen Kurzschluss und ggf. einen Brand verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Das Produkt und zugängliche Teile werden beim Betrieb heiß. Vermeiden Sie es, das Produkt während des Betriebs zu berühren.
- Verwenden Sie keine scharfen oder stechenden Materialien zum Reinigen der Innenseite und des Glases des Produkts, da diese Materialien Ihr Produkt beschädigen können.
- Da heißes Öl Brände verursachen kann, seien Sie beim Betrieb des Produkts stets vorsichtig und aufmerksam.

- Versuchen Sie nicht, ein Feuer mit Wasser zu löschen; trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung und decken Sie die brennende Stelle mit einer nassen Decke ab.
- Lagern Sie keine entzündlichen oder brennbaren Stoffe im oder in der Nähe des Produkts.
- Benutzen Sie keinen Dampfreiniger für das Produkt.
- Vermeiden Sie zur Reinigung der Backofentür die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder scharfer Metallschaber, da diese die Oberfläche beschädigen und zum Glasbruch führen können.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen Kochherde und Backöfen nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden.
- In der Anleitung von Kochfeldern muss darauf hingewiesen werden, dass die Bedienung des Gerätes über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung nicht vorgesehen ist.
- ACHTUNG: Trennen Sie vor dem Auswechseln der Ofenlampe die Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die erste Schiene des Backofens ist die unterste Schiene.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit Nylon oder anderen brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die auf den Kochherden platzierten Kochtöpfe die richtige Größe haben.





Sicherheit für Kinder

- Während und nach dem Gebrauch des Produkts sind die freiliegenden Teile des Produkts heiß, bevor sie abkühlen. Halten Sie Kinder davon fern.
- ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß sein. Kleine Kinder sollten vom Produkt ferngehalten werden.
- Kindern unter 8 Jahren ist das Berühren des Produkts ohne Aufsicht einer erwachsenen Person verboten.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und/oder körperlich, sinnlich oder geistig beeinträchtigten Personen verwendet werden, sofern sie über die Risiken des Produkts informiert sind und ihnen die sichere Verwendung gezeigt wird.
- Kinder sollten nicht mit dem Produkt spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern unbeaufsichtigt durchgeführt werden.
- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf oder entsorgen Sie diese entsprechend den Abfallvorschriften.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür und lassen Sie keine Kinder auf der Tür sitzen. Der Backofen könnte sonst umkippen oder die Türscharniere könnten beschädigt werden.

Sicherheit für den energiebezogenen Betrieb

- Sämtliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen dürfen nur von kompetenten und autorisierten Personen durchgeführt werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung mit einer Fernbedienung geeignet.
- Im Schadensfall schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Nutzen Sie hierfür den Hauptschalter Ihres Hauses.
- Stellen Sie sicher, dass der Sicherungsstrom mit dem Strombedarf des Produkts kompatibel ist.

Anwendungsgebiete

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich genutzt werden. ACHTUNG: Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich zum Kochen; es ist nicht zum Heizen von Räumen oder für andere als Kochzwecke vorgesehen. Verwenden Sie die Heizplatte unter dem Grill nicht zum Trocknen oder Erwärmen von Handtüchern oder Kleidung. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Verluste ab, die durch unsachgemäße Verwendung oder Transport des Produkts entstehen können.
Der Backofenbereich kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden. Die erwartete Lebensdauer des Produkts beträgt 10 Jahre. Während dieser Zeit verpflichtet sich der Hersteller, die erforderlichen Ersatzteile bereitzustellen, um den spezifizierten Betrieb des Produkts aufrechtzuerhalten.

3 | Installation

Vor der Verwendung des Produkts

Stellen Sie sicher, dass die Strom- und/oder Gasinstallation ordnungsgemäß ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen kompetenten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes des Produktes sowie die Elektro- und/oder Gasinstallation erfolgt durch den Kunden.

Bei der Aufstellung des Produktes sind die in den jeweiligen lokalen Normen festgelegten Anforderungen hinsichtlich Strom und/oder Gas zu beachten.

Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf etwaige Schäden. Wenn das Produkt beschädigt ist, installieren Sie es nicht. Beschädigte Produkte stellen ein Sicherheitsrisiko dar.

Sämtliche Arbeiten an der Gasausrüstung und den Gassystemen sollten nur von autorisiertem und kompetentem Personal durchgeführt werden.

Die Produkte verfügen über kein System zur Ableitung der bei der Verbrennung freigesetzten Gase. Das Produkt muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Achten Sie insbesondere auf die Anforderungen an die Belüftung.

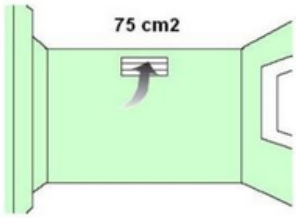
Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen und die freigesetzten Gase direkt in den Raum abgegeben.

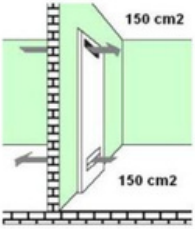
Ein gut belüfteter Raum ist für den sicheren Betrieb Ihres Produkts unerlässlich. Wenn keine Tür oder Tür zur Belüftung des Raums vorhanden ist, sollte eine zusätzliche Belüftung installiert werden.

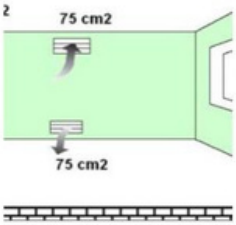
Die Küchengrundfläche sollte mehr als 8 m^2 betragen.
Das Küchenvolumen sollte größer als 20 m^3 sein.

Der Kaminauslass sollte sich in einer Höhe von 1,80 Metern über dem Boden befinden und einen Durchmesser von 150 mm zur Atmosphäre hin offen sein.

Die Entlüftungsöffnung sollte in Küchenbodennähe mindestens 75 cm^2 groß sein, um eine Öffnung zur Außenatmosphäre zu ermöglichen.





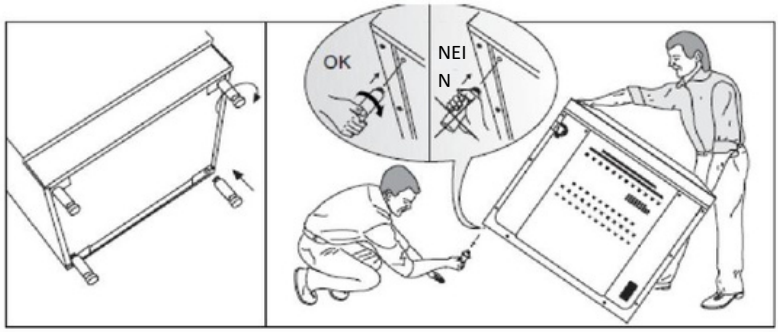


Installation und Anschluss

Sachschaden!
Benutzen Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Bewegen oder Hantieren.

Montage der Beine

Die Beine des Produkts werden bei der Installation nicht montiert. Die Beine des Produkts sind in der Tasche im Ofen verpackt.
Montieren Sie die Beine Ihres Produkts und passen Sie es an die Küchentheke an. Bei gasbefeuerten Öfen kann es sein, dass die Versorgung des Ofens während des Ofenbetriebs unzureichend ist, wenn die Beine nicht montiert sind, was zu einer Beeinträchtigung des Brennens führen kann.



Stromanschluss

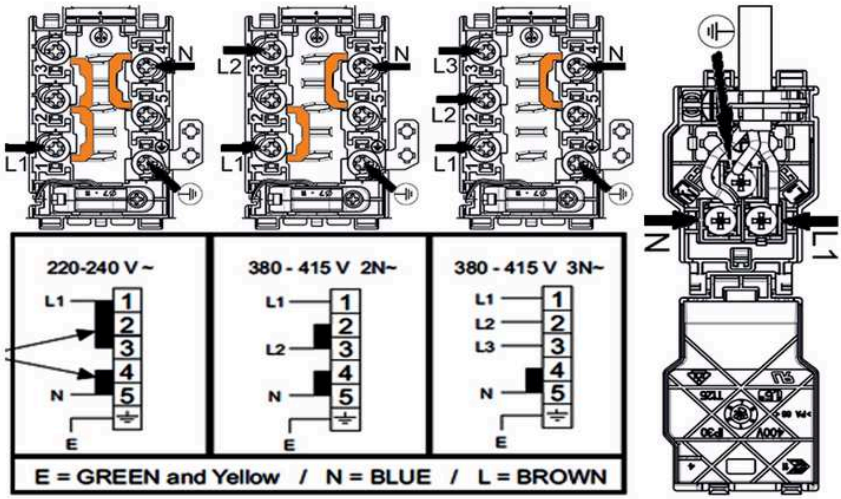
Das Produkt darf nur mit geerdeter Leitung betrieben werden! Für Schäden, die durch den Betrieb ohne geerdete Leitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bei einer Installation durch Laien besteht die Gefahr eines Stromschlags, Kurzschlusses oder Brandes! Der Anschluss des Produkts an das Stromnetz darf nur von einer autorisierten und kompetenten Person durchgeführt werden. Die Garantie für das Produkt beginnt erst bei einer korrekten Installation.

Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch Verwendung eines beschädigten Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, verdreht oder komprimiert werden und darf nicht mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem kompetenten Elektriker ausgetauscht werden.

- Die Netzversorgungsdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Typenschild des Produkts befindet sich auf der Rückseite.
- Das Anschlusskabel des Produkts sollte den technischen Spezifikationen und dem Stromverbrauch entsprechen.

Stromschlaggefahr! Vor Beginn aller Arbeiten an der Elektroinstallation trennen Sie das Produkt bitte vom Stromnetz.



Gasanschluss

Alle Arbeiten an der Gasausrüstung und den Gassystemen sollten von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.

Prüfen Sie vor der Installation, ob die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Produkteinstellungen übereinstimmen

LPG-Anschluss

Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch und das Gasventil, die Sie für Ihren Ofen verwenden, sicher sind. Befestigen Sie den Gasversorgungsschlauch am Schlauchende, das zum Ofen führt, und ziehen Sie ihn mit Klammern und Schrauben fest (Abbildung 6). Stellen Sie sicher, dass er festgezogen ist. Der Gasschlauch des Ofens sollte länger als 1500 mm sein. Der Druck des für Flüssiggas zu verwendenden Ventils sollte 30 mbar – 300 mm SS betragen und zertifiziert sein.
Verwenden Sie kein einstellbares Druckminderventil.

Der Gasschlauch darf nicht durch den heißen Bereich hinter dem Ofen verlaufen. Die Temperatur des Gasschlauchs darf 90 ℗ C nicht überschreiten.

Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das System gasdicht ist.

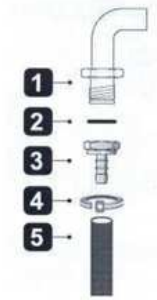
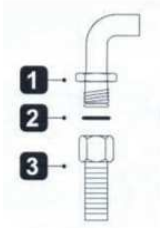


Abbildung 6

1- G1/2 Nippel (Verbindung)
2- Silikondichtung
3- G1/2 Schlaucheinlass (Gaseinlass)
4- Metallklemme
5- Gasschlauch (Innendurchmesser 8mm)

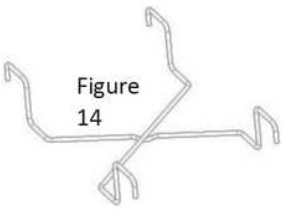
NG-Anschluss (Erdgas).



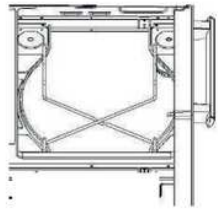
1-G1/2 Nippel (Verschraubung)
2- Silikondichtung
3- G1/2 NG-Schlauch (Erdgasschlauch nach EN 14800)

Wenn Ihr Gerät auf Erdgas eingestellt ist, sollten Sie es von einem beim Erdgasversorgungsunternehmen registrierten Installateur anschließen lassen. Der Erdgasanschluss Ihres Geräts beträgt 1/2".
Wenn Sie Ihre Anlage von Flüssiggas auf Erdgas oder von Erdgas auf Flüssiggas umstellen möchten, wenden Sie sich bitte für die Gasumstellungseinstellungen an das nächstgelegene Servicecenter.

Platzierung des Flaschenkabels und der Gasflasche bei Produkten mit Flaschenfach.


Figure 14

Nehmen Sie das Flaschenkabel aus dem Kessel (Abbildung 14) und legen Sie es an die dafür vorgesehene Stelle im Flaschenfach (Abbildung 15).


Figure 15

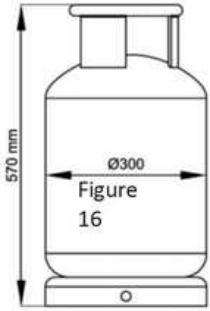
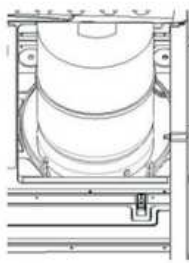
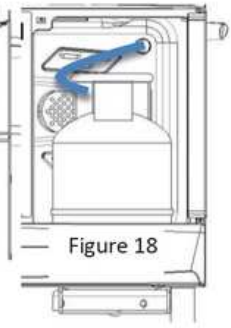


Figure 16


Figure 16A

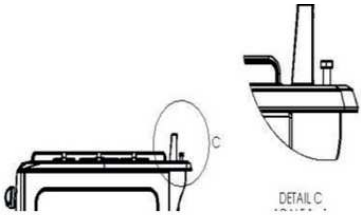

Figure 17


Figure 18

- Öffnen Sie die Tür des Unterschranks und montieren Sie den Regler an der Flasche.
- Die Abmessungen sollten denen in Abbildung 16 entsprechen.
- Platzieren Sie, wie in Abbildung 16A gezeigt, zuerst den unteren Teil des Zylinders und dann den oberen Teil des Zylinders (Abbildung 17).
- Wie in Abbildung 18 gezeigt, sollte der Gasschlauch montiert werden, ohne ihn zu lang zu machen. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch beim Einsetzen und Entfernen der Flasche nicht beschädigt wird.

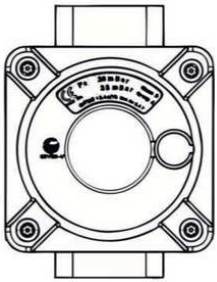
Montage der Spritzwand (optional)

Bei einigen Versionen verwenden wir anstelle der oberen Glasabdeckung eine „Splash Back". Das besagte Panel befindet sich im verpackten Zustand in der unteren Schublade. Im Folgenden wird Schritt für Schritt beschrieben, wie dieses Panel montiert wird:



Lösen Sie mit Hilfe eines Schraubenschlüssels die Schrauben (10) rechts und links auf der Rückseite des Tabletts, schrauben Sie das Schürzenblech in die Nut im unteren Teil ein und ziehen Sie die Schrauben wieder fest.

Regler



- Dieser Teil wird in einigen Ländern oder Regionen verwendet.
- Wenn der Regler am Produkt montiert ist, entfernen Sie ihn nicht und spielen Sie nicht mit seiner Einstellung.
- Dieses Gerät ist fest installiert, um Störungen durch hohen Gasdruck zu verhindern.
- Bei einer Umrüstung von Autogas auf Erdgas ist ein Ausbau des Teils nicht erforderlich.

LPG-NG-, NG-LPG-Konvertierungen;

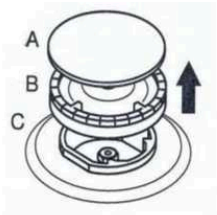


Figure 19

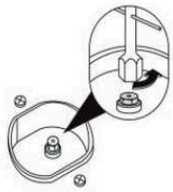

Figure 19.1



Figure 19.2

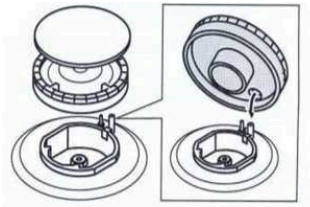
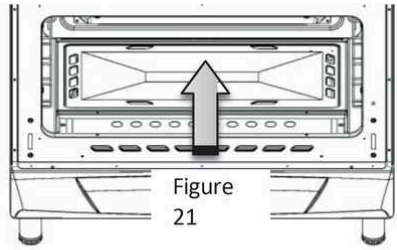
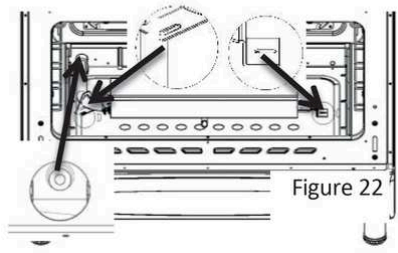

Figure 19.3

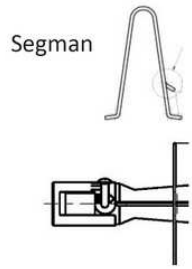

Figure 19.4

- Entfernen Sie die Brennerabdeckung und den Brenner, wie in Abbildung 19 gezeigt. Entfernen Sie den Injektor mit Hilfe eines 7er-Inbusschraubendrehers, wie in Abbildung 19.1 gezeigt.
- Befestigen Sie den Injektor (D), den Sie umbauen möchten, wie in Abbildung 19.2 gezeigt (siehe Tabelle 1).
- Setzen Sie den Brenner wieder ein, wie in Abbildung 19.3 gezeigt. Nach Abschluss der Umstellung lassen Sie die Brenner der Reihe nach brennen, entfernen Sie den Schalter auf dem Bedienfeld und stellen Sie die Länge der kleinen Flamme ein, indem Sie die Schraube am Gasventil (19.4 Hahn) oder im Ventilschaft festziehen oder lösen.

- Wenn Sie den Backofenbrenner umbauen möchten, entfernen Sie zunächst die Backofenabdeckung. Beachten Sie hierzu die Anweisungen auf Seite 36.
- Entfernen Sie die Schrauben an den markierten Stellen (Abbildung 20).
- Heben Sie das Brennergehäuseblech zunächst in Pfeilrichtung und dann nach oben ins Kesselinnere an und ziehen Sie das Blech zu sich heran, um es aus seiner Halterung zu lösen (Abbildung 21).
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Brenners und ziehen Sie den Brenner 15 mm heraus, um ihn freizugeben (Abbildung 22).
- Befinden sich am Brenner ein Anzünder und ein Thermoelement, entfernen Sie die Befestigungsringe und lösen Sie die Teile vom Brenner.
- Nach dem Lösen des Brenners den Injektor mit einem 7er-Steckschlüssel ausbauen und anschließend den gewünschten Injektor montieren. Die Injektortabelle finden Sie auf Seite 22.
- Lösen Sie die Schraube der Luftregulierschraube am Brenner, richten Sie den entsprechenden Buchstaben der gewünschten Gasart auf derselben Achse wie die Schraube aus und ziehen Sie die Schraube dann fest.
- Stellen Sie den Wert für LPG gemäß der Lufteinstelltabelle auf „GPL“ ein. Stellen Sie den Wert für NG gemäß der Lufteinstelltabelle auf „N“ ein.







Leckagekontrolle;

Öffnen Sie das Ventil oder das Erdgasventil und geben Sie Seifenlauge mit reichlich Schaum auf die Anschlussstelle, um die Gasdichtigkeit zu prüfen. Prüfen Sie niemals mit einer Flamme.

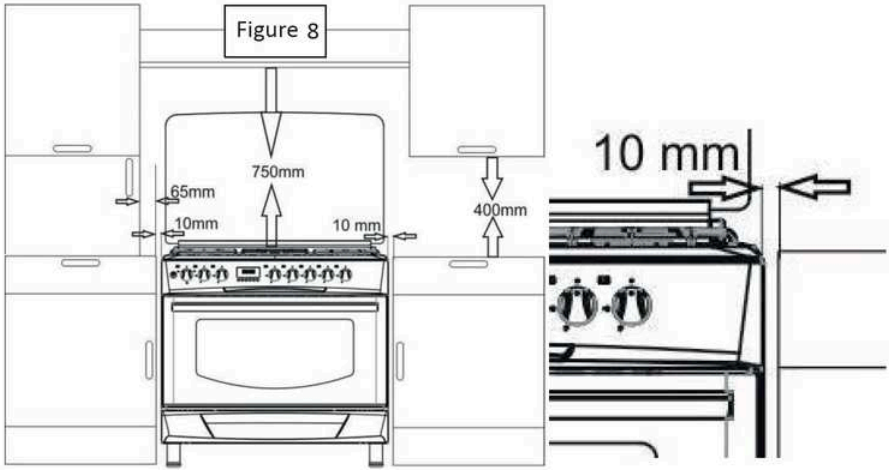
Endkontrolle

1. Netzkabel in die Steckdose stecken und Gerätesicherung aktivieren.
2. Steuern Sie die Funktionen.

Platzierung

Platzieren Sie Ihr Produkt, nachdem Sie den erforderlichen Strom- und Gasanschluss kontrolliert haben. Achten Sie beim Platzieren darauf, dass sich Gasschlauch und Stromkabel nicht in der Nähe der heißen Oberfläche des Produkts befinden.

Beim Aufstellen ist darauf zu achten, dass Gasschlauch und Stromkabel nicht beschädigt werden.
Stellen Sie Ihr Produkt mindestens gemäß den in Abbildung 8 angegebenen Abmessungen auf die Küchentheke.



Entsorgung des Produkts

Verpackungsmaterialien sind eine Gefahr für Kinder. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien so auf, dass sie für Kinder unerreichbar sind. Die Verpackung des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Sortieren Sie sie entsprechend den Abfallvorschriften und entsorgen Sie sie. Werfen Sie sie nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

Transportabläufe der Zukunft

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und verwenden Sie diese für den Transport des Produkts. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Wenn die Originalverpackung nicht verfügbar ist, verpacken Sie das Produkt in Blisterverpackungsmaterial oder dicke Pappe und kleben Sie es gut zu.
- Um zu verhindern, dass der Grillrost und das Backblech im Backofen die Innenseite der Backofentür beschädigen, legen Sie einen Pappstreifen auf die Innenseite der Backofentür, ausgerichtet auf diese Backbleche. Kleben Sie die Backofentür an die Seitenwände.
- Kleben Sie die Kappen und Tablettstützen fest an ihren Platz.
- Verwenden Sie die Tür oder den Griff nicht, um das Produkt zu bewegen oder zu transportieren.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt. Das Produkt sollte aufrecht transportiert werden.

Überprüfen Sie das Produkt im Gesamtbild auf eventuelle Transportschäden.



Entsorgung des alten Produktes

Entsorgen Sie das alte Produkt umweltschonend. Dieses Produkt ist mit einem Symbol (WEEE) gekennzeichnet, das darauf hinweist, dass elektrische und elektronische Geräte getrennt gesammelt werden müssen. Mit anderen Worten bedeutet dies, dass dieses Gerät, um es recyceln zu können, der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsprechen muss. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen lokalen und regionalen Behörden.
Elektronische Produkte, die keinem kontrollierten Abfallsammelprozess unterliegen, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe ein potenzielles Risiko für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.
Zur Entsorgung des Produktes können Sie sich an Ihren Händler oder die Müllabfuhr Ihrer Gemeinde wenden.
Trennen Sie immer den Stecker und brechen Sie ggf. das Türschloss ab, damit Kinder nicht in Gefahr geraten

Vorbereitung für den ersten Gebrauch

Was Sie zum Energiesparen tun können Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, das Produkt ökologisch und energiesparend einzusetzen:
• Heizen Sie beim Garen der Speisen den Backofen vor, wenn dies gemäß Rezept oder Tabelle in der Bedienungsanleitung erfolgen soll.
• Lassen Sie die Backofentür beim Kochen nicht oft offen.
• Versuchen Sie, mehrere Lebensmittel gleichzeitig in den Ofen zu stellen. Dies erreichen Sie, indem Sie zwei Kochtöpfe auf den Rost stellen.
• Mehrmals hintereinander kochen. Auf diese Weise verliert der Ofen nicht seine Hitze.
• Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus.
Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Backofentür.
• Tiefkühlprodukte vor dem Kochen auftauen

Erster Gebrauch

Erste Reinigung
Einige Wasch- und Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Produkts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und reiben Sie es mit einem Tuch trocken.

Erstes Aufheizen
Den Backofen etwa 30 Minuten vorheizen und dann ausschalten. So dürfen keine Reste mehr im Backofen bleiben. Beim ersten Aufheizen wird der Backofen gereinigt.
Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen! Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Halten Sie Kinder vom Produkt fern und verwenden Sie Ofenhandschuhe! Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

Elektrischer Ofen
Nehmen Sie alle Auflaufformen und Roste aus dem Ofen.
1. Schließen Sie die Backofentür.
2. Wählen Sie die statische Position.
3. Wählen Sie die höchste Temperatur, siehe „Benutzen des Elektrobackofens".
4. Etwa 30 Minuten lang in Betrieb nehmen.
5. Schalten Sie den Ofen aus (siehe „Verwenden des Elektroofens").
6. Während des ersten Erhitzungsschrittes können Geruch und Rauch auftreten.
7. Sorgen Sie für eine gute Belüftung

5 ?Benutzung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Kochen, Braten, Grillen im Backofen Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf. Vorsicht beim Öffnen der Backofentür, Sie können heißem Dampf ausgesetzt werden.

Tipps zum Garen im Backofen
- Verwenden Sie dazu entsprechende Metallteller mit Antihaftbeschichtung bzw. Aluminiumbleche bzw. hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz im Regal optimal.
- Stellen Sie die Bratform in die Mitte des Rostes.
- Wählen Sie vor dem Einschalten des Backofens oder Grills die richtige Einschubhöhe. Verschieben Sie die Backblechposition nicht, wenn der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür fest geschlossen.

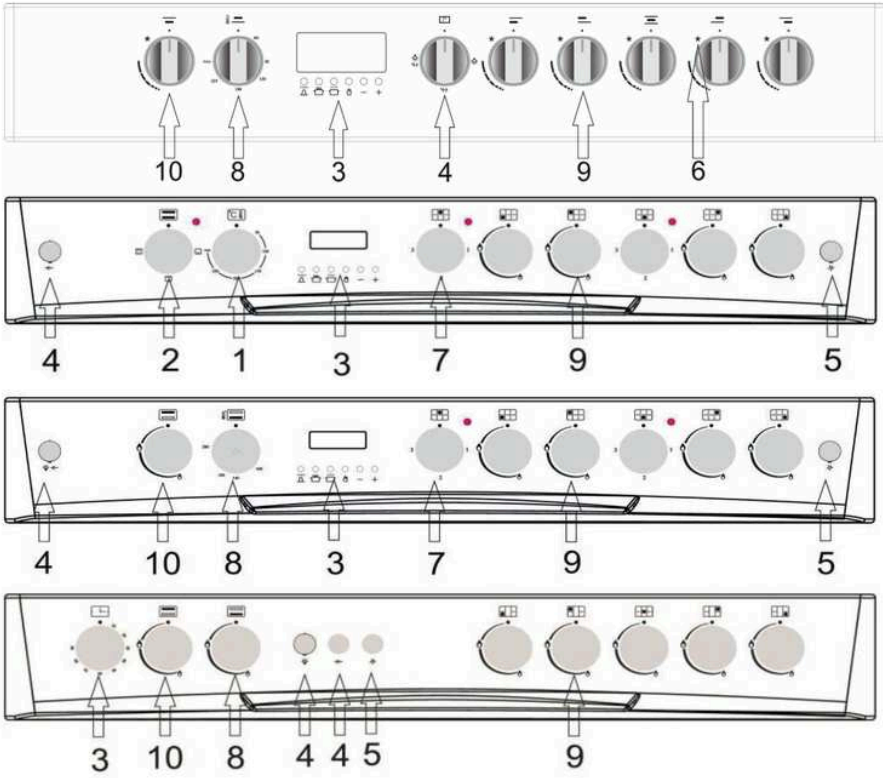
Tipps zum Braten
- Beim Garen von ganzen Hähnchen, Truthahn und vielen anderen Fleischsorten verbessert sich das Garergebnis, wenn Sie sie mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer marinieren.
- Das Braten von Fleisch mit Knochen dauert 15–30 Minuten länger als bei Fleisch ohne Knochen.
- Berechnen Sie eine Garzeit von ca. 4–5 Minuten pro Zentimeter Fleischdicke.
- Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch 10 Minuten im Ofen.

Fleischsaft verteilt sich besser über den Braten und beim Anschneiden des Fleisches.
- Fisch sollte auf der mittleren oder unteren Ablage auf einer feuerfesten Platte platziert werden

Brandgefahr, wenn der Grill nicht zum Grillen geeignet ist. Verwenden Sie nur Grillgut. Legen Sie nicht zu viel Grillgut auf die Rückseite des Grills. Dies ist der heißeste Teil des Ofens.

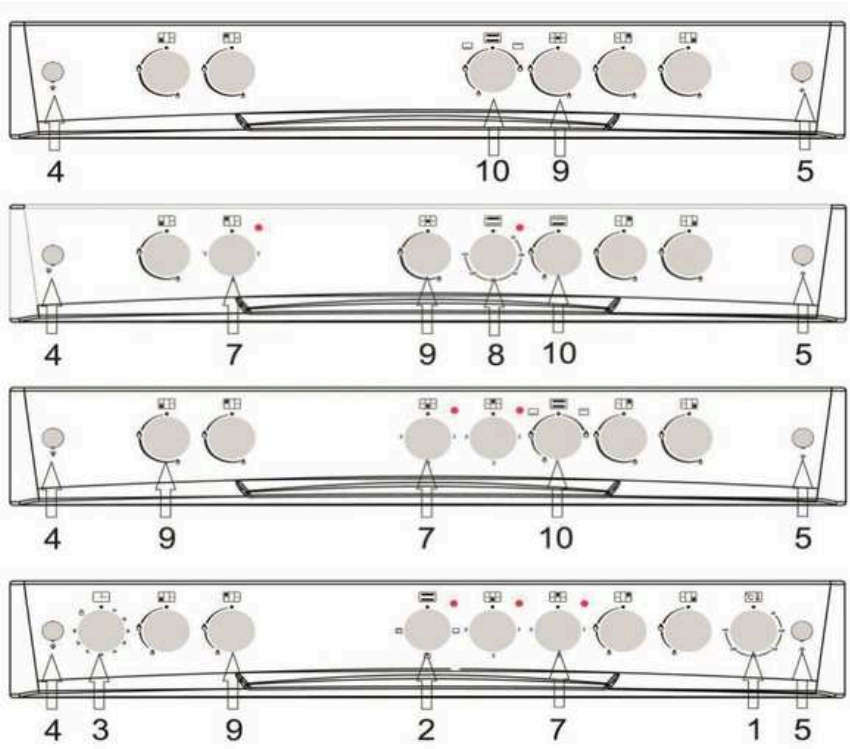
Verwendung eines Elektroofens

Auswahl der Temperatur und des Betriebsmodus Modelle mit hermetischen Brennern:

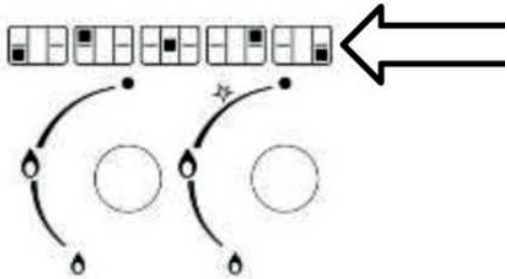


1. Elektrischer Temperaturschalter
2. Elektrischer Funktionsschalter
3. Zeitschaltuhr
4. Lampe und Hähnchenbratschalter
5. Feuerzeugknopf
6. Schalter Feuerzeugsymbol
7. Schalter für elektrische Heizung
8. Gasthermostat-Ofenschalter
9. Schalter für Gasherde
10. Schalter für Gasherde

Modelle mit offenen Brennern

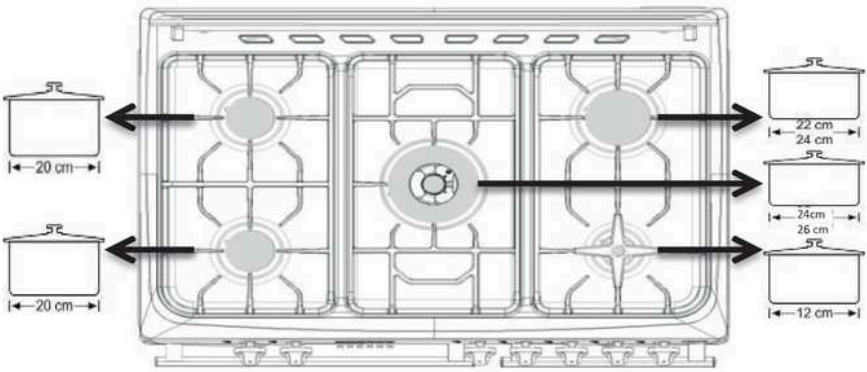


Einsatz der Gasbrenner:



Schaltersymbole auf dem Bedienfeld weisen auf einen Schalter hin.

1: Drücken Sie den Gasbrennerschalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „Hohe Flamme“ und/oder „hohe Temperatur“ auf dem Bedienfeld.
2: Zünden Sie das Feuerzeug entsprechend der Version Ihres Ofens an
3: Auf die gewünschte Flammenposition einstellen.
4: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Ofenschalter im Uhrzeigersinn bis zum höchsten Punkt, um die Ofenheizung auszuschalten.







Der Gasfluss wird unterbrochen.

Hohe Flamme

Kleine Flamme.

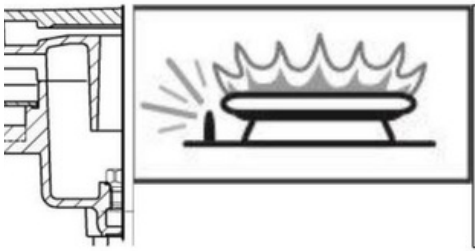




Größe des Gefäßes und Dimension der Gasflamme sollten aufeinander abgestimmt sein. Stellen Sie die Gasflamme so ein, dass sie nicht über den Gefäßboden hinausragt. Setzen Sie das Gefäß zentriert auf den Topfträger.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

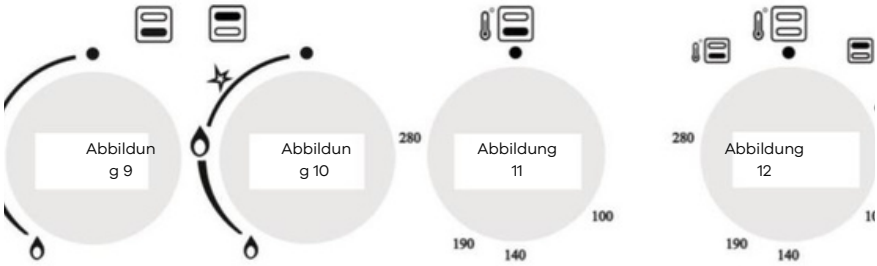
Gas-Sicherheitshalterung (für Versionen mit Heizelement)



Beim Thermoelement der oberen Brenner wird ein Sicherheitsmechanismus aktiviert, der die Gaszufuhr sofort unterbricht und so eine Abschaltung wegen überlaufender Flüssigkeit verhindert.

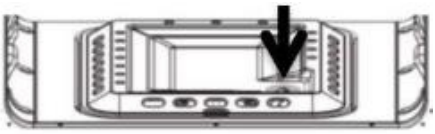
1. Drücken Sie den Gasknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Hitzeposition.
2. Zünden Sie das Feuerzeug entsprechend der Version Ihres Herdes an.
3. Halten Sie die Taste nach der Zündung 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Sicherheitsmechanismus zu aktivieren.
4. Wenn nach dem Drücken und Loslassen des Schalters keine Zündung erfolgt, wiederholen Sie die gleiche Aktion, indem Sie den Schalter 15 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Auf die gewünschte Flammenposition einstellen.
6. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, bewegen Sie den Ofenschalter nach rechts, um die obere Spitze des Brenners auszuschalten.

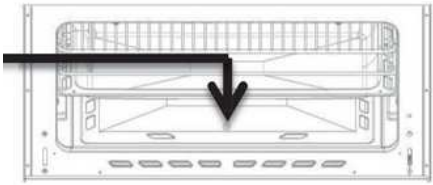
Den Gasofen benutzen
Schalter Die Symbole auf dem Bedienfeld zeigen die Position des Knopfes an.



1. Drücken Sie den Schalter des Gasofens und drehen Sie ihn eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „Hohe Flamme“ und/oder „hohe Temperatur“ auf dem Bedienfeld.
2. Wenn der Backofenknopf, wie in Abbildung 12 dargestellt, den Brenner der oberen Heizplatte steuert, drücken Sie den Schalter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zur Grillbeschriftung bzw. zum Flammenzeichen.
3. Zünden Sie den Anzünder entsprechend der Ausführung Ihres Backofens an.

Manuelles Zündloch





4-Bei Versionen mit Thermoelement den Schalter nach der Zündung 3-5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Sicherheitsmechanismus zu aktivieren

5-Wenn nach dem Drücken und Loslassen des Schalters keine Zündung erfolgt, wiederholen Sie die gleiche Aktion, indem Sie den Schalter 15 Sekunden lang gedrückt halten.

6-Auf die gewünschte Flammenposition einstellen.

7-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Ofenschalter im Uhrzeigersinn bis zum höchsten Punkt, um die Ofenheizung auszuschalten.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Verwendung einer Grillfolie (sofern für Ihr Produkt eine Grillfolie verfügbar ist)

- Bei Verwendung des oberen Brenners bei Gasöfen öffnet sich die Ofentür wie in Abbildung 13 gezeigt.
- Das Grillblech wird auf den Rollen unter dem Bedienfeld montiert; die Abdeckung wird nach vorne geschoben, bis sie das Grillblech berührt.

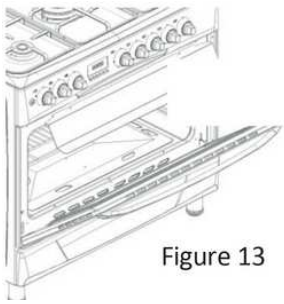
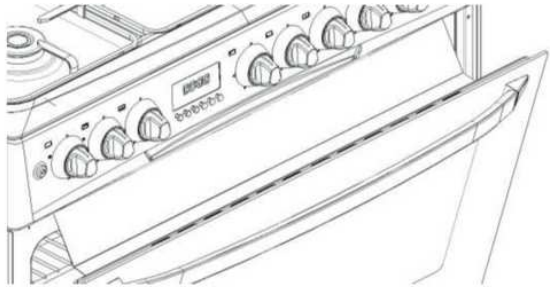


Figure 13



Verwendung des Hähnchenbräters (optional)

- Wenn Ihr Produkt über Zubehör zum Braten von Hähnchen verfügt, nehmen Sie den Grillrost aus dem Zubehör und lösen Sie die Schraube des V-Blechs (Schwalbenschwanz) am Grillrost. Setzen Sie den Grillrost in das Hähnchen ein, setzen Sie das V-Blech wieder fest ein und ziehen Sie die Schraube fest.
- Der Bakelit-Teil hinter dem Schaschlik erleichtert Ihnen den Transport des Produkts. Während des Kochvorgangs sollte dieser Teil entfernt werden
- Befestigen Sie ein Huhn mit einem Maximalgewicht von 8 kg am Schaschlik.
- Der Grillbrenner wird zum Braten von Hühnchen verwendet.
- Die Hühner sollten mit gekreuzten Schenkeln in den Shish gelegt werden, wie in Abbildung 14 dargestellt.







- Maximal 3 kg, wenn auf diese Weise montiert. Das Huhn sollte in der Mitte des Schaschliks platziert werden. Andernfalls verbiegt sich der Schaschlik und der Mechanismus kann fehlerhaft funktionieren.



- Maximal 2x4 ⑦ 8 kg bei dieser Montage

5 ?Nutzung des Elektroofens

Die Betriebsart des Elektrobackofens wird über den Funktionsschalter gewählt. Die Temperatur wird über den Temperaturschalter eingestellt. Alle Backofenfunktionen werden ausgeschaltet, indem der jeweilige Schalter in die Aus-Position (oben) gebracht wird.
1. Stellen Sie den Backofentimer auf die Garzeit ein, siehe „Verwendung des Backofentimers".
2. Bringen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Betriebsart.
3.Bringen Sie den Funktionsschalter auf die gewünschte Betriebsart.
?? Der Backofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese. Während des Aufheizvorgangs leuchtet die Temperaturanzeige??

Elektroherd ausschalten

Stellen Sie den Backofentimer auf die Position „Aus".
Falls der Timer auf eine bestimmte Zeit eingestellt ist, stoppt er automatisch, siehe Verwendung des Backofen-Timers.
Drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter in die Aus-Position (oben).

Betriebsarten

Die Reihenfolge der hier dargestellten Betriebsarten kann je nach Ausgestaltung Ihres Produktes variieren.



Obere und untere Heizung

Ober- und Unterhitze sind eingeschaltet. Das Gargut wird gleichzeitig von unten und oben erhitzt. Geeignet zum Beispiel für Kuchen, Torten oder Kuchen in Backformen und Auflaufformen. Das Garen erfolgt mit Einzelblech.



Obere Heizung

Es wird nur die Oberhitze eingeschaltet. Geeignet zum Beispiel für Kuchen mit heller Oberfläche und Speisen, die an der Oberfläche braun werden sollen.



Untere Heizung

Es wird nur die untere Hitze eingeschaltet. Diese eignet sich zum Beispiel für Pizza und andere Speisen, die von unten braun werden sollen.



Unterer ? oberer ? Turbolüfter (optional)

Ober- und Unterhitze sowie Turbomotor sind eingeschaltet. Dank Turbomotor wird das Gargut gleichmäßiger erhitzt. Geeignet zum Beispiel für Kuchen, Torten oder Kuchen in Backformen und Auflaufformen. Garen Sie mit einzelnen Blechen.



Grill (optional)

Der Grill auf dem Backofenrost ist in Betrieb. Er eignet sich zum Grillen größerer Fleischmengen.
- Platzieren Sie große und mittlere Portionen zum Grillen in der richtigen Rostposition unter dem Grillmarmor.
- Stellen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe ein.
- Nach der Hälfte der Grillzeit das Grillgut wenden.



Schwerer Grill (optional)

Der Grill auf dem Backofenrost ist in Betrieb. Dieser eignet sich zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Platzieren Sie zum Grillen große und mittelgroße Portionen in der richtigen Rostposition unter der Grillheizung.
- Stellen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit.



Turbomotor (optional)

Es wird zum Auftauen dank seines Turbomotors verwendet



Turbowiderstand ⓘ Turbolüfter (optional)

Die Heizung mit Turbowiderstand und Turbomotor ist eingeschaltet. Dank des Turbomotors werden die Speisen gleichmäßiger erhitzt. Geeignet zum Beispiel für Kuchen, Joghurt, Torten oder Kuchen in Backformen und Aufläufen. Verwenden Sie zum Backen nur ein Blech.



Grillen ⓘ Hähnchen braten (optional)

Es eignet sich zum Kochen mittels Grill und Hähnchenbratmotor.

- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel (z. B. Fleisch, Hühnchen usw.) auf dem Schaschlikgrill gleichmäßig gegrillt werden.
- Bringen Sie die Temperatur auf den Maximalwert

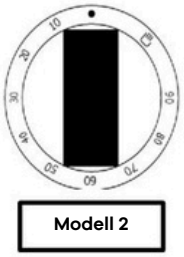


Schwerer Grill ⓘ Turbolüfter (optional)

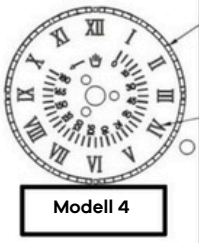
Starker Grill (Ober- und Grillwiderstand) mit Turbomotor-Heizung. Der Turbomotor garantiert eine gleichmäßigere Erwärmung der Speisen. Er eignet sich beispielsweise für Schmorgerichte. Kochen Sie mit einem einzigen Blech.

Verwendung des Backofen-Timers

Den Backofen-Timer verwenden

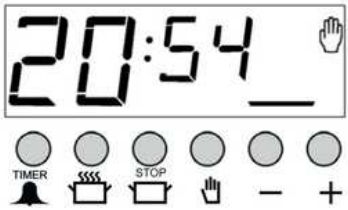


MECHANISCHER TIMER (Modell 2)
So funktioniert der Timer wie in Variante 2: Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn, um zu kochen. Stellen Sie die Dauer ein.



ANALOGER TIMER (Modell 4)
1- TIMER-EINSTELLUNG Drücken Sie die Taste, um die Uhrzeit einzustellen, und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.
2- EINSTELLEN DER GARZEIT Die Garzeit des analogen Timers kann auf bis zu 180 Minuten eingestellt werden. Der Alarmton ertönt automatisch, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Um den Alarmton auszuschalten, drehen Sie den Knopf ohne zu drücken gegen den Uhrzeigersinn und fahren Sie fort, bis das manuelle Symbol auf dem Display erscheint. In dieser Position wird der Alarm ausgeschaltet.

DIGITALER TIMER (Version 3)



Alle in dieser Digitaluhr beschriebenen Beschreibungen beziehen sich auf elektrische Produkte.
Bei Gasprodukten sind einige Funktionen möglicherweise nicht verfügbar.

OT-3000-VFD-OD ist ein elektronisches Zeitmodul, mit dem Sie die Speisen im Ofen zu dem von Ihnen gewünschten Zeitpunkt servierbereit machen können. Stellen Sie dazu einfach die Garzeit der Speisen und die gewünschte Zeit ein, zu der sie servierbereit sein sollen. Darüber hinaus kann es auch unabhängig vom Ofen als Alarmtimer verwendet werden und ist minutengenau programmierbar.

EINSTELLZEIT

Die Timereinstellung kann nur vorgenommen werden, wenn kein aktuelles Kochprogramm vorhanden ist (im Display werden das Uhr- und Handsymbol angezeigt).
Drücken Sie die Taste ; der Doppelpunkt zwischen Stunde und Minute beginnt zu blinken; Sie können die Zeit um vorwärts oder um rückwärts stellen. Wenn Sie diese Tasten lange drücken, läuft die Zeit schnell weiter.



1)Wechseln Sie in den Stundeneinstellungsmodus.



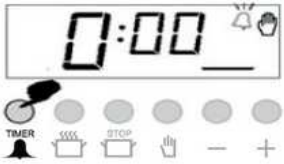
2) Stellen Sie die Stunde mit den Tasten ⑦ oder - ein.



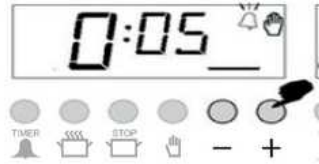
3) Die Anzeige wird nach 5 Sekunden fixiert.

ALARM EINSTELLEN

Mit dieser Funktion können Sie den Alarm nach Ablauf der von Ihnen eingestellten Zeit klingeln lassen.



1)Wählen Sie den Alarmzeit-Einstellmodus.



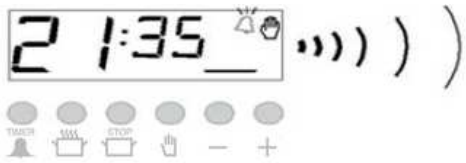
2)Geben Sie die Zeit mit den Tasten ⑦ oder – ein (Beispiel: 5 Minuten).



3)Nach einigen Sekunden wird auf der Anzeige wieder die Uhrzeit angezeigt.

Hinweis: Die verbleibende Zeit bis zum Alarm kann durch Drücken der Taste auf dem Display angezeigt werden.

So schalten Sie den Alarm aus



1)Wenn die Weckzeit eingestellt ist, beginnt der Wecker zu klingeln.



2)Sie können den Alarm durch Drücken der Taste stumm schalten.

AUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM

Wenn Sie die in den Ofen geschobenen Speisen sofort zubereiten möchten, geben Sie einfach die Garzeit ein.

Beispiel: Wir legen das Essen, das wir zubereiten möchten, in den Ofen und möchten, dass es 2 Stunden und 15 Minuten gart.



1)Es ist jetzt 18:30 Uhr



2) Geben Sie im Einstellmodus die Gardauer ein.

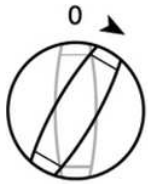


3)Geben Sie die Dauer mit den Tasten ⑦ oder - ein.



Funktion und Temperatur, die Sie wünschen.

Der Ofentimer ist so eingestellt, dass das Essen ab diesem Zeitpunkt 2 Stunden und 15 Minuten lang gart. Denken Sie daran, die anderen Bedienschalter am Ofen je nach Garzeit auf die richtigen Positionen zu bringen.



4) Nach einigen Sekunden zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an und zeigt damit an, dass das Essen fertig ist.

Hinweis: Während der Erstellung eines Kochprogramms oder während des Programmablaufs können Sie das Programm durch Drücken der Taste abbrechen.

Im obigen Beispiel haben wir gesehen, dass Sie den Garvorgang sofort starten können, indem Sie die Garzeit eingeben. Außerdem können Sie die Zeit anzeigen und ggf. einstellen, zu der das Essen fertig ist.

→|

ist fertig (Garfertigzeit) durch Drücken der Taste Im nachfolgenden Beispiel wird so eingestellt, dass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist.



1) Das Display zeigt die Zeit an, wann das Essen fertig ist, d. h. 18:30 ⓘ 2:15 ⓘ 20:45.

2) Mit den Tasten ⓘ oder - können Sie die Garzeit einstellen.

3) Nach einigen Sekunden beginnt das Display, die Uhrzeit anzuzeigen.

In diesem Fall haben wir den Ofen so programmiert, dass er um 21:30 Uhr fertig ist. Wir hatten zuvor die Garzeit des Essens auf 2 Stunden und 15 Minuten eingestellt. In diesem Fall beginnt der Ofen den Garvorgang um 19:15 Uhr, gart das Essen 2 Stunden und 15 Minuten lang und das Garprogramm ist um 21:30 Uhr abgeschlossen.

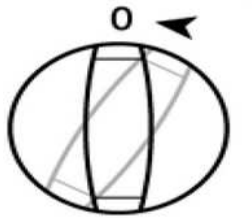


Die Anzeige erscheint, wenn der Kochvorgang beginnt:

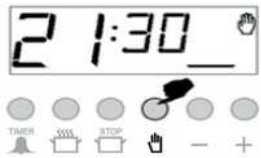


Die Anzeige erscheint, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Wenn das Kochprogramm abgeschlossen ist, wird die akustische Warnung aktiviert und ertönt für weitere 7 Minuten, falls sie nicht stummgeschaltet wird.



1)Schalten Sie den Ofen aus.



2) Setzen Sie den Ofentimer zurück.

Hinweis: Der Ofen bleibt deaktiviert, bis Sie den Ofentimer zurücksetzen.

Im obigen Beispiel wurde die Garzeit eingegeben und die automatisch berechnete Garzeit wurde von uns in der zweiten Phase geändert. Auf Wunsch kann auch die Garzeit eingegeben werden; in diesem Fall wird die Garzeit automatisch berechnet und bei Bedarf in der zweiten Phase geändert.

Bei Stromausfall

Bei einem Stromausfall bleibt Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen deaktiviert. Diese Situation wird durch das blinkende Handsymbol auf dem Display angezeigt. In dieser Position wird ein eventuell vorhandenes Kochprogramm gelöscht. Auch die auf dem Display angezeigte Zeit ist nicht korrekt und muss angepasst werden. Durch Drücken der Taste wird der Backofen zunächst eingeschaltet und die Uhrzeit kann später eingestellt werden (siehe Zeiteinstellung).

Hinweis: Wenn Sie den Ofen nicht bedienen möchten, denken Sie daran, den Schalter am Ofen auf die Position „Aus“ zu bringen.

DAS BLINKENDE „HANDSYMBOL“ ZEIGT AN, DASS DER OFEN DEAKTIVIERT IST UND SIE DIE TASTE DRÜCKEN SOLLTEN, UM IN DIE NORMALPOSITION ZU WECHSELN.

EINSTELLEN DER ALARMLAUTSTÄRKE

1)Setzen Sie den Backofentimer durch Drücken der Taste zurück.
2) Sie können die eingestellte Lautstärke hören, indem Sie die Taste (-) gedrückt halten. Lassen Sie die Taste (-) los und drücken Sie sie erneut, um die Lautstärke anzuhören und auszuwählen. (3 Stufen)
3)Jetzt klingelt der Alarm in der Lautstärke, die Sie zuletzt gehört haben.
Hinweis: Die Alarmlautstärke ist standardmäßig auf den höchsten Pegel eingestellt. Wenn die Alarmlautstärke geändert wurde, wird sie bei ausgeschaltetem Netzstrom auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

Bildschirmhelligkeitseinstellung

1)Setzen Sie den Backofentimer durch Drücken der Taste zurück.
2)Drücken Sie die Taste (⑦). Durch Drücken und Loslassen der Taste (⑦) können Sie die Helligkeitsstufe des Bildschirms anzeigen (3 Stufen).
3)Jetzt wird der Bildschirm auf die Helligkeitsstufe eingestellt, die Sie zuletzt eingestellt haben.

Hinweis: Die Standardhelligkeit des Bildschirms ist die hellste Stufe. Wenn die Bildschirmhelligkeit geändert wurde, wird sie bei ausgeschaltetem Netzstrom auf die Standardeinstellung zurückgesetzt.

OT-4000-LED-TOUCH-CONTROL-OFENTIMER

ÜBERBLICK:



OT-4000-LED ist ein elektronischer Timer, der Ihren Ofen dazu bringt, das Essen zur gewünschten Zeit servierbereit zu machen. Sie müssen lediglich die Garzeit und die Zubereitungszeit programmieren. Er kann auch als Wecker verwendet werden, indem Sie einfach die Zeitspanne eingeben, nach deren Ablauf Sie durch einen Summton daran erinnert werden sollen.

EINSCHALTEN:

Beim Einschalten blinken die Ziffern und das AUTO-Symbol, der Ofen ist nicht betriebsbereit. Drücken Sie M, um in den manuellen Modus zurückzukehren, und passen Sie die Tageszeit mit den Auf- und Ab-Tasten an.

MANUELLER MODUS



Durch gleichzeitiges Berühren von ⏲ wird der manuelle Modus aktiviert. Eventuelle vorherige Kochprogramme werden abgebrochen.

TAGESZEIT EINSTELLEN

Die Uhrzeitverstellung ist nur möglich, wenn kein Garprogramm läuft. Gehen Sie dazu zunächst wie oben beschrieben in den manuellen Modus. Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.



1) Wechseln Sie in den Zeiteinstellungsmodus.



2) Passen Sie die Zeit mit den Auf- oder Ab-Tasten an.



3) Nach einigen Sekunden stabilisiert sich der Bildschirm.

31SUMMERALARM:

Mit dieser Funktion können Sie programmieren, nach welcher Zeitspanne Sie durch einen Summerton gewarnt werden sollen.



1) Durch zweimaliges Berühren des M wird der Summeralarmmodus aktiviert



2) Mit Up oder Down geben Sie die Dauer in Minuten ein



3) Nach einigen Sekunden kehrt der Bildschirm in den Uhrmodus zurück

ABBRECHEN DES SUMMERTONS



Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein Summer. Durch Berühren einer beliebigen Taste wird der Summer abgeschaltet.

AUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM

Wenn Sie sofort mit dem Kochen beginnen möchten, müssen Sie lediglich die Kochzeit angeben.

Beispiel: Wir legen unser Essen in den Ofen und möchten, dass es 2 Stunden und 15 Minuten lang gart.



1)Die aktuelle Uhrzeit ist 18:30 Uhr.



2) Wechseln Sie in den Garzeitmodus

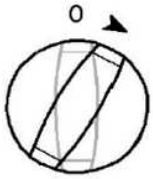


3) Passen Sie die Garzeit mit den Auf- oder Ab-Tasten an.



4)Nach einigen Sekunden zeigt der Bildschirm an, dass der Kochvorgang begonnen hat und zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Jetzt haben Sie Ihren Ofen so programmiert, dass das Essen 2 Stunden und 15 Minuten lang gart. Bitte vergessen Sie nicht, die Funktions- und/oder Temperaturregler Ihres Ofens auf die entsprechende Position zu bringen.



Hinweis: Sie können den automatischen Kochmodus jederzeit abbrechen, indem Sie in den manuellen Modus wechseln. Im obigen Beispiel wurde der Kochvorgang sofort nach der Eingabe der Kochzeit gestartet. Durch Drücken der Taste können Sie die Bereitschaftszeit sehen, d. h. die Zeit, zu der das Essen servierfertig ist, und diese bei Bedarf auch ändern. Im folgenden Beispiel wird die Bereitschaftszeit auf 21:30 geändert.



1) Angezeigt wird die Fertigstellungszeit 18:30⑦ 2:15⑦ 20:45.



2) Stellen Sie mit den Tasten ⑦ oder - die gewünschte Zeit ein.



3) Nach wenigen Sekunden wechselt der Bildschirm in den Uhrmodus.

Wir haben unseren Ofen nun so programmiert, dass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist. Da die Garzeit auf 2 Stunden und 15 Minuten vorprogrammiert ist, beginnt Ihr Ofen um 19:15 Uhr mit dem Garen, sodass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist.

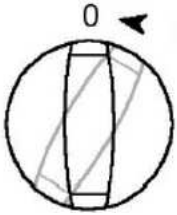


Anzeige, sobald das Kochen beginnt



Anzeige erst bei Garende

Wenn der automatische Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Alarmsummer, der 7 Minuten lang ertönt, wenn er nicht gestoppt wird.



1)Schalten Sie Ihren Backofen AUS



2)Setzen Sie den Timer zurück

Hinweis: Ihr Ofen ist außer Betrieb, bis Sie den Timer zurücksetzen.

Im gezeigten Beispiel wurde zuerst die Garzeit programmiert, die Fertigzeit wurde automatisch berechnet und von uns bearbeitet. Es ist auch möglich, zuerst die Fertigzeit zu programmieren, in diesem Fall wird die Garzeit automatisch berechnet und muss anschließend bearbeitet werden.

KINDERSICHERUNG:

Bei Aktivierung im manuellen Modus sind Ihr Backofen und die Timertasten gesperrt.
Bei Aktivierung während eines laufenden Garprogramms sind lediglich die Tasten gesperrt.



1) Berühren Sie gleichzeitig 1 Sekunde lang nach oben und unten, bis 2 Pieptöne zu hören sind



2) Das Schlüsselsymbol erscheint auf dem Bildschirm, die Kindersicherung ist aktiv

Zum Deaktivieren der Kindersicherung oben und unten berühren, bis das Schlüsselsymbol verschwindet. Ausnahme: Ein Summton während der Kindersicherung kann durch Berühren einer beliebigen Taste abgebrochen werden.

BENUTZERPROGRAMMIERBARE OPTIONEN:

1- Tageszeitanzeige 12h / 24h

Werkseinstellung ist 24 h Anzeige. Wenn Sie 5 Sekunden lang berühren, ertönt ein doppelter Piepton, die Anzeige wechselt in den 12-Stunden-Modus (AM/PM-Anzeige). Wenn Sie dies erneut tun, wechseln Sie wieder in den 24-Stunden-Modus.

2-Tastentöne

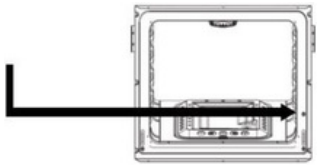
In der Werkseinstellung werden Tastenberührungen von Pieptönen begleitet. Wenn Sie die M-Taste 5 Sekunden lang berühren, ertönt ein doppelter Piepton und auf dem Bildschirm erscheint nt , was für keinen Ton steht. Jetzt werden keine Tastentöne mehr ausgegeben. Wenn Sie dies so lange tun, bis bt für keinen Tastenton auf dem Bildschirm erscheint, kehren Sie zu den Tastentönen zurück.

3- Anpassung der Bildschirmhelligkeit:

Wenn Sie die UP-Taste 1 Sekunde lang berühren, bis Sie einen doppelten Piepton hören, gelangen Sie in den Displayhelligkeitsmodus. Das Display zeigt br 0x (x ⑦ 1 bis 8). Jetzt verringert jede weitere Berührung derselben Taste die Helligkeit.

Kochtabelle

Die unterste Ebene des Backofens ist die 1. Schiene.



1. Die angegebenen Werte werden im Labor ermittelt. Die Werte können je nach Geschmack abweichen.
2. Schalten Sie den Funktionsschalter und den Backofen mit dem Temperaturschalter aus.

Essen Kuchen in Tablett	Backbehälter	Einlegeboden	Temperatur (oC)	Backdauer (min) (ungefähr)
Kuchen im Blech	Ofenblech 24...26cm	2	170...180	25-35
Kuchen in Form	Kuchenform 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Dieses Portal verwendet Cookies zur Optimierung der Browserfunktion. Informieren Sie sich, wie wir Cookies verwenden und wie Sie Ihre Einstellungen ändern können.	Ofenschale	2	180...190	25-35
Knackiges Mille-Feuille	Ofenschale	1...2	170...180	25-35
Krapfen	Ofenschale	1...2	200	25-35
Torte	Ofenschale	1...2	200	40-50
Hefeteig	Ofenschale	1...2	180...190	35-45
Gebäck	Ofenschale	1...2	180...190	25-35
Blätterteiggebäck	Ofenschale	1...2	200...220	40-50
Pizza	Ofenschale	1...2	15 Minuten maximal	15-20
Rindfleisch	Ofenschale	1...2	15 Minuten maximal	100-110
Weißer Gänsefuß	Ofenschale	1...2	15 Minuten maximal	90-100
Gebratenes Huhn	Ofenschale	1	15 Minuten maximal	60-70
Türkei Teil	Ofenschale	1	Maximal 25 Minuten	180-240
Fisch	Ofenschale	1...2	200	15-25

Umschalten auf 150oC nach max. Minuten

Nutzung des Grillofens – Tisch für Grill

Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen. Schließen Sie während des Grillens die Backofentür.

Stellen Sie beim Grillen ggf. den Timerschalter auf das Handsymbol.

Schalte den Grill ein

1. Stellen Sie den Funktionsschalter auf das gewünschte Grill-Symbol.
2. Stellen Sie anschließend die gewünschte Grilltemperatur ein.
3. Bei Bedarf können Sie etwa 5 Minuten vorheizen.

Grill ausschalten

1. Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Position „Aus“ (oben). Kochtabelle in Grillposition

Grillen mit dem Elektrogrill

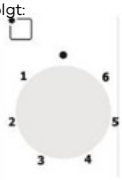
Gargut Einschubebene Grilldauer (ungefähr)

Essen	Einlegeboden	Grilldauer (ungefähr)
Fisch	3	30-40 Minuten*
Hähnchenkoteletts	3	40-50 Minuten*
Lammkoteletts	3	25-35 Minuten*
Steak	3	25-35 Minuten*
Kalbskoteletts	3	25-35 Minuten*

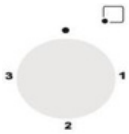
*abhängig von der Dicke.

Nutzung des Elektroherds

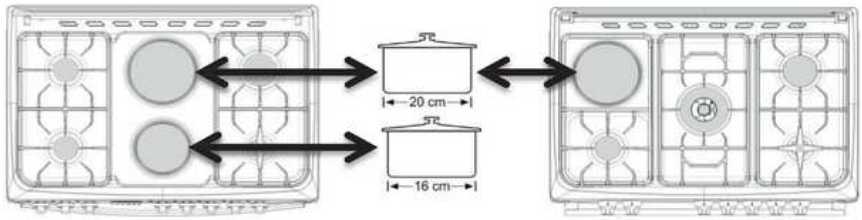
Wenn Ihr Produkt mit einem Elektrokochfeld ausgestattet ist, ist das zu verwendende Schaltsystem optional wie folgt:

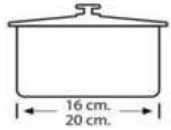


Schalterposition	Ø145 1000 W	Ø145 Rapid 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rapid 2000 W
1	100 W	156W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390W	930 W
5	750 W	1070 W	731W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

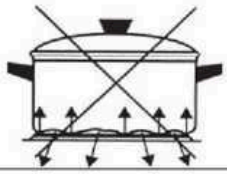


Schalterposition	Ø145 1000 W	Ø145 Rapid 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rapid 2000 W
1	250 W	400 W	400 W	750W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

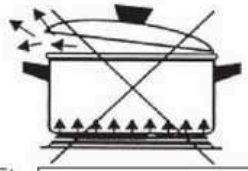


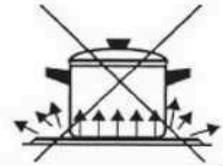


Um das Elektrokochfeld optimal zu nutzen, wird die Verwendung von Töpfen mit einem Durchmesser von 16–20 cm empfohlen.

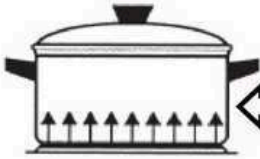


Wenn der Topfboden keinen Kontakt mit der Kochfläche hat, führt dies zu einem hohen Energieverbrauch und zu einer ungleichmäßigen Wärmeverteilung.





Ist der Topf zu groß und ragt über die Kochfläche (Ceran oder Induktion) hinaus, kann er zerbrechen, zu kleine Töpfe können zu einem zu hohen Energieverbrauch führen.



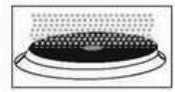
So wird es richtig verwendet.



- Verwenden Sie auf dem Herd Töpfe mit trockenem Boden.



- Nach Gebrauch die Platte abkühlen lassen und mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung diese gründlich mit Wasser reinigen.



- Nach der Reinigung des Kochfelds. Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, schmieren Sie es bitte zum Schutz des oberen Teils des Kochfelds mit dünnem Öl.

- Edelstahlplatten um Elektroherde können durch Hitze ihre Farbe ändern. Bei der Verwendung stellt dies jedoch kein Problem dar.

6 ?Wartung und Reinigung

allgemeine Informationen

Durch regelmäßiges Reinigen des Produkts verlängern Sie dessen Lebensdauer und reduzieren häufige Probleme.

Stromschlaggefahr!

Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, muss vor der Reinigung die Stromverbindung des Produkts unterbrochen werden.



Bitte beachten: Bei Hitzeeinwirkung kann die Glastür springen.
Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Glasdeckel schließen

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!!

Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen.

- Das Produkt muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. So können Sie die Speisereste leichter reinigen.
- Zur Reinigung des Produkts ist kein spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Produkt mit Reinigungsmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung keine Speisereste zurückbleiben. Speisespritzer sollten sofort aufgewischt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl oder Edelstahloberflächen und -griffen keine säurehaltigen oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Wischen Sie am besten mit einem weichen Tuch und Seifenlauge oder einem Flüssigwaschmittel vorsichtig in eine Richtung.

Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Reinigungspulver/-cremes oder scharfen Gegenstände.

Verwenden Sie zum Reinigen des Herdes keine Dampfreiniger.

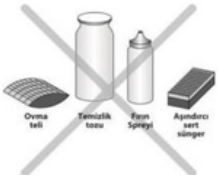
Reinigen der Frontplatte

Reinigen Sie die Frontplatte und die Tasten mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch trocken.

Die Frontplatte kann beschädigt werden! Die Reinigungstasten der Frontplatte nicht entfernen.

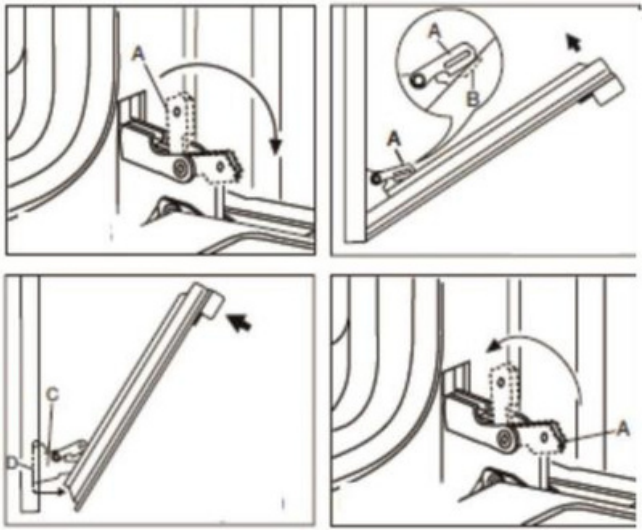
Reinigung des Ofens

Zur Reinigung des Ofens sind keine Ofenreiniger oder andere Spezialreiniger erforderlich. Es empfiehlt sich, den Ofen im lauwarmen Zustand mit einem feuchten Tuch auszuwischen.



Backofen reinigen

Zur Reinigung des Backofens sind kein Backofenreiniger oder andere spezielle Reinigungsmittel erforderlich. Es empfiehlt sich, den Backofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.



Abnehmen der Backofentür

Drehen Sie Teil A in Abbildung 1 in Pfeilrichtung.

Legen Sie Teil A in Teil B, wie in Abbildung 2 gezeigt.

Drücken Sie in Pfeilrichtung nach vorne und ziehen Sie die Backofentür zu sich heran, wie in Abbildung 3 gezeigt.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

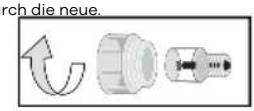
1.Öffnen Sie die Backofentür.
Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie das Netzkabel ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Ofenlampe austauschen.

Die Ofenlampe ist eine spezielle elektrische Lampe, die bis 300 ⍰ C beständig ist. Die technischen Daten der TLE-Lampe finden Sie unter „Technische Daten", Seite 3.

Ofenlampen können von autorisierten Servicecentern geliefert werden. Die Position der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.

Hat Ihr Backofen eine runde Lampe:

1. Netzspannung abschalten.
2. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
3. Drehen Sie die Backofenlampe gegen den Uhrzeigersinn und ersetzen Sie sie durch die neue.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



7 ⑦Fehlerbehebung

Das Produkt funktioniert nicht.

- Prüfen Sie, ob der Schukostecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Überprüfen Sie die Sicherungen im Zählerschrank. Wenn diese ausgeschaltet sind, schalten Sie sie wieder ein.
- Die Netzspannung kann schwanken. Ziehen Sie den Stecker und stecken Sie ihn erneut ein.

Dampf tritt aus, wenn der Ofen in Betrieb ist

- Wenn beim Backofenbetrieb Dampf austritt, ist das normal. Es handelt sich dabei nicht um einen Fehler.

Klingelton, wenn das Produkt heiß und kalt wird.

- Aufgrund der Ausdehnung beim Erhitzen können die Metallteile Geräusche machen. Dies stellt jedoch keinen Fehler dar.

Ofen heizt nicht.

- Kein Strom. Kontrollieren Sie, ob Strom im Haus vorhanden ist und prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Schalten Sie ggf. die Sicherungen erneut ein.
- Bei Versionen mit Timer ist der Timer möglicherweise nicht eingestellt. Stellen Sie den Timer ein oder bringen Sie ihn zum Handschild.
- Möglicherweise ist die Funktions- und/oder Temperaturtaste nicht eingestellt. Stellen Sie die Funktions- und/oder Temperaturtaste ein.

Der Ofen heizt nicht.

- Kein Strom. Prüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. Prüfen Sie die Sicherungen im Zählerschrank. Ersetzen Sie die Sicherungen oder setzen Sie sie bei Bedarf zurück.
- Bei den mit Timer ausgestatteten Versionen ist der Timer nicht eingestellt. Stellen Sie die Zeit ein oder bringen Sie sie auf das Manuell-Symbol (Hand).

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt nicht behoben ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, den Defekt selbst zu beheben.

GASART UND -DRUCK

Brennertyp	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Hilfs	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Halbschnell	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Schnell	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Hilfstruppe (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Halbschnell (Grund)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Schnell (Grund)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini-Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Doppelarbeit (Grund)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Defendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Garantiebedingungen

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen (Stand: Mai 2024)

Diese Service- und Garantiebedingungen gelten für den Kauf von Wiggo-Küchengeräten in der Benelux-Region nach dem 1. Mai 2024. Wir legen Wert auf exzellenten Kundenservice und Produktqualität. Für Anfragen oder Bedingungen zu früheren Käufen besuchen Sie www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bei Wiggo legen wir Wert auf die hervorragende Qualität und Langlebigkeit unserer Küchengeräte und streben nach einem reibungslosen Kundenerlebnis. Bei Problemen bieten wir eine passende Lösung, von der Reparatur bis zum Austausch, um Ihre Zufriedenheit sicherzustellen.

Sie haben einen Defekt entdeckt? Melden Sie ihn über unser Serviceportal unter www.wiggo.eu/services und wir helfen Ihnen schnell weiter. Unsere Garantiebedingungen geben Ihnen fünf Jahre Sicherheit nach dem Kauf unserer Geräte.

Artikel 2: Ausschlüsse von der Garantie

Obwohl wir hinter der Qualität unserer Küchengeräte stehen, gibt es bestimmte Fälle, in denen die Garantie nicht gilt:

a. Küchengeräte, die nicht als „neu" gekauft wurden.
b. Mängel oder Schäden an einem Haushaltsgerät, die Wiggo nach Ablauf der 5-jährigen Garantiezeit gemeldet werden.
c. Verwendung außerhalb des häuslichen Umfelds oder für gewerbliche Zwecke.
d. Bei der Lieferung von Verbrauchsmaterialien, Teilen und Zubehör.
e. Nicht autorisierte Reparaturen und/oder Verwendung nicht offizieller Teile.
f. Küchengeräte: ohne lesbare Identifikationsnummern, außerhalb der Benelux-Länder gekauft, als B-Ware oder als Ausstellungsmodelle verkauft.
g. Beschädigungen, normale Abnutzung oder geringfügige Abweichungen, die die Funktionalität nicht beeinträchtigen.
h. Schäden oder Defekte an Zubehör, Türdichtungen und zerbrechlichen Elementen wie Glas, Kunststoff und Lampen.
i. Schäden oder Mängel aufgrund von Wasserschäden oder anderen Substanzen, gegen die das Produkt nicht beständig ist, wie z. B. die Verwendung falscher Reinigungsmittel.
j. Schäden oder Mängel aufgrund unsachgemäßer Verwendung, Bedienung, Belastung, Montage und/oder Wartung.
k. Schäden oder Mängel außerhalb des Geräts, einschließlich Folgeschäden und indirekte Schäden.
l. Schäden oder Defekte, die durch Handlungen verursacht wurden, die nicht der Anleitung entsprechen.
m. Schäden oder Verluste, die normalerweise durch die Hausratversicherung abgedeckt sind.
n. Schäden oder Defekte aufgrund von Strom- und Spannungsschwankungen, die den von Wiggo angegebenen Toleranzbereich überschreiten.
o. Schäden oder Mängel, die durch Fahrlässigkeit des Benutzers verursacht wurden.
p. Schäden, die durch eine externe Ursache verursacht wurden oder daraus resultieren.

Artikel 3: Garantieanspruch

a. Probleme mit Ihrem Produkt? Melden Sie es umgehend, spätestens innerhalb von 48 Stunden, über www.wiggo.eu/services.
b. Senden Sie uns eine Kopie Ihres Kaufbelegs, da dieser für Ihren Garantieanspruch erforderlich ist.c. Wir informieren Sie per E-Mail oder Telefon über den Bearbeitungsvorgang.
d. Im Falle eines Austausches bleibt die ursprüngliche Garantiezeit bestehen.
e. Die ersetzten Teile und Geräte werden Eigentum von Wiggo.

Artikel 4: Service nach Ablauf der Garantie

a. Sie haben nach Ablauf der Garantie ein Problem mit Ihren Küchengeräten? Füllen Sie das Serviceformular unter www.wiggo.eu/services aus.
b. Versandkosten und/oder Anfahrtskosten für Inspektion, Reparatur oder Ersatzteile gehen zu Ihren Lasten.
c. Wir erstellen vorab einen Kostenvoranschlag für Inspektion und Reparatur. Nach Genehmigung senden wir eine Zahlungsaufforderung und vereinbaren dann einen Termin.
d. Eventuelle Mehrkosten werden nach der Reparatur deutlich kommuniziert.
e. Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem per QR-Code oder Zahlungsaufforderung.

Artikel 5: Ansprüche

Neben den Rechten aus gesetzlichen Gewährleistungen oder weiteren von Ihnen eingegangenen Garantien stehen Ihnen keine anderen als die in dieser Garantie genannten Ansprüche zu.

Artikel 6: Internationale Nutzung

Wenn Sie Ihr Wiggo-Gerät ins Ausland mitnehmen, erlischt die Garantie. Prüfen Sie die lokalen Garantien und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät die technischen Anforderungen (wie Spannung, Frequenz, Gasart usw.) und klimatischen Bedingungen dort erfüllt.

Artikel 7: Servicebesuch und Wartung

a. Wenn der Techniker feststellt, dass kein tatsächliches Problem vorliegt (das Produkt funktioniert wie es sollte), wird Ihnen der Besuch des Technikers in Rechnung gestellt. Diese Kosten basieren auf den zu diesem Zeitpunkt geltenden Tarifen.
b. Nicht funktionierende oder defekte Geräte müssen leer und sauber sein, wenn der autorisierte Servicetechniker zur Reparatur oder zum Austausch kommt. Ist dies nicht der Fall, kann der Techniker oder der Spediteur den Austausch verweigern und in Rechnung stellen.
c. Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem über einen QR-Code oder eine Zahlungsaufforderung.

Artikel 8: Haftung

Wir haften nur bis zur Höhe der von unserer Versicherung gedeckten Summe. Bitte beachten Sie: Für Küchengeräte, die nicht von Wiggo stammen, oder kurzfristige Stornierungen (mindestens 24 Stunden im Voraus) fallen Gebühren an. Diese Gebühren richten sich nach den jeweils gültigen Tarifen.

Artikel 9: Datenschutz

Bei der Erbringung von Dienstleistungen erhebt und verarbeitet Wiggo personenbezogene Daten. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.wiggo.eu.

Artikel 10: Gesetz und Streitigkeiten

Diese Garantie- und Servicebedingungen unterliegen niederländischem Recht mit Ausnahme des Wiener Kaufrechts. Streitigkeiten werden vom zuständigen niederländischen Gericht entschieden.

ANMERKUNGEN

ANMERKUNGEN

www.wiggo.eu

Besuchen Sie unsere Website!

WIGGO

Four sur pied | Manuel de la cuisinière

- Consignes de sécurité
- Instructions d'installation
- Utilisation du produit

Modèles

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Manuel d'utilisation

wiggo.eu

5 ANS
GARANTIE

ENREGISTRER

SUPPORT

Grand bonjour!

Rejoignez notre communauté!

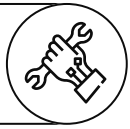
Merci de nous permettre de cuisiner avec vous et de faire partie de votre cuisine chaleureuse. Nous sommes extrêmement heureux de vous avoir au sein de notre communauté Wiggo et avons hâte d'apporter plus de positivité à votre lieu.

Laissez libre cours à votre créativité et prenez un selfie avec votre nouveau compagnon de cuisine pour gagner des prix incroyables avec nous.

N'oubliez pas de nous identifier ! ⓟ wiggo_eu

À des repas frais!

NOS SERVICES

- Livraison rapide 
- Entretien 
- Réparation rapide 
- Installation 

Veuillez d'abord lire le manuel d'utilisation !

Cher client,

Nous souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de ce produit qui est fabriqué dans des installations modernes sur la base de haute qualité.
Pour cette raison, veuillez lire attentivement et attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et conservez-le pour référence future. Si vous cédez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez le remettre avec le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aide à utiliser le produit correctement et en toute sécurité.

- Lisez le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser le produit.
- Respectez impérativement les consignes de sécurité.
- Veuillez conserver le manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour tout besoin éventuel.
- Lisez également les autres documents fournis avec le produit.

Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour tout dommage ou incendie causé par d'éventuels problèmes résultant du non-respect des instructions données dans ce manuel.
Veuillez contacter le centre de service agréé pour toutes questions.
N'oubliez pas que le présent manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres versions.
Il peut y avoir des différences entre les versions en raison des différents fabricants, mais les conditions de nettoyage et d'entretien sont les mêmes.

Conformément à la loi, le client est tenu de consulter la dernière version du manuel en ligne sur docs.wiggo.eu, car le manuel est régulièrement mis à jour.

Symboles utilisés dans le manuel d'utilisation et leurs significations correspondantes :

Explication des symboles :

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation.



Informations importantes ou instructions utiles sur l'utilisation de cet appareil



Avertissement de choc électrique



Avertissement de risque d'incendie



Avertissement pour les surfaces chaudes



Avertissement en cas de situations mettant la vie en danger et de dommages matériels



À la date de fabrication, ce produit a été testé et jugé conforme aux spécifications du marquage CE.

Contenu

1) Votre produit
Aperçu général
Spécifications techniques
Accessoires

2) Consignes générales de sécurité
Sécurité générale
Sécurité des enfants
Sécurité électrique
Utilisation prévue

3) Installation
Avant l'installation
Installation et raccordement
Élimination du produit – Destruction de l'emballage Procédures de transport futures
Élimination de l'ancien produit

4) Préparation préliminaire
Conseils pour économiser l'énergie
Première utilisation – Premier nettoyage – Premier chauffage

5) Utilisation du four
Informations générales sur la cuisson, la friture et les grillades au four
Utilisation du four électrique Utilisation de la cuisinière à gaz Utilisation du four à gaz Utilisation de la plaque de cuisson Utilisation du gril à rôtir Modes de fonctionnement Utilisation de la minuterie du four Tableau des durées de cuisson
Fonctionnement du gril – Tableau des durées de cuisson

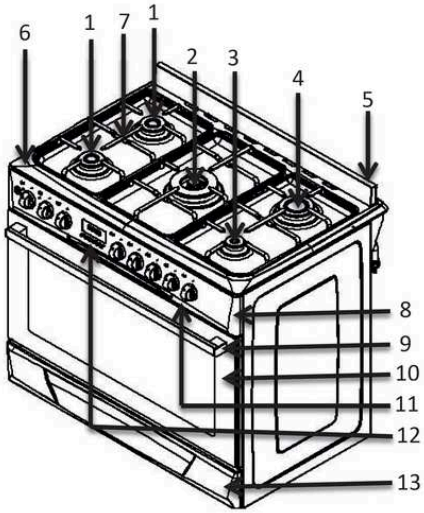
6) utilisation du four électrique

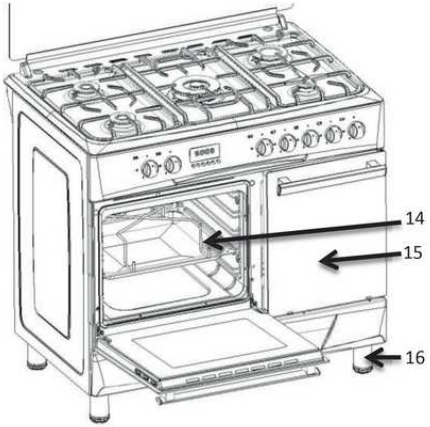
7) Entretien et nettoyage
Informations générales Nettoyage du panneau de commande Nettoyage du four
Remplacement de la lampe du four

8) Dépannage

1 | Votre produit

Aperçu général





1	Brûleur moyen	9	Poignée de porte
2	Brûleur pour wok	10	Vitre avant
3	Petit brûleur	11	Bouton
4	Brûleur wok grand/mini	12	Minuteur
5	Dosseret / Couvercle en verre	13	Tiroir inférieur
6	Plaque de cuisson	14	Porte-cylindre
7	Supports de casseroles	15	Compartiment pour bouteille de gaz
8	Panneau avant	16	Jambes

Spécifications techniques

Tension/fréquence	220-240 V 50-60 Hz
Consommation totale d'énergie	Min. 0,006 kW – maximum 5,6 kW
Fusible à utiliser	Minimum 16 A – Maximum 25 A
Type/section de câble	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Longueur du câble	Max 1,5 m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	890 x 985 x 680
Four	Facultatif
Éclairage intérieur	25 W
Consommation électrique du gril	2000 W

Essentiel : Dans le cas d'un appareil de chauffage domestique, les informations sur l'étiquette énergétique sont données selon la norme EN 50304. Les valeurs sont déterminées en fonction des fonctions de charge standard et de chauffage inférieur-supérieur ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

Les spécifications techniques peuvent être modifiées pour améliorer la qualité du produit sans aucun avis préalable

Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas être strictement identiques à celles de votre produit.

Les valeurs indiquées sur les marquages figurant sur le produit ou sur d'autres documents imprimés fournis avec le produit sont des valeurs obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnementales du produit.

ACCESSOIRES

Les accessoires fournis peuvent varier en fonction de la version du produit. Il est possible que tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation ne soient pas disponibles pour votre produit.

Plaque de cuisson : elle peut être utilisée pour la pâtisserie, les aliments surgelés et les grandes fritures

Plateau pour compartiment à bouteille de gaz



Plaque à four 90 X 60



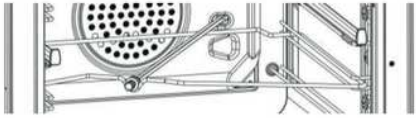
Grille métallique : Utilisée pour griller ou pour ajuster la position des aliments grillés au niveau souhaité.

Étagère métallique pour compartiment pour bouteille de gaz



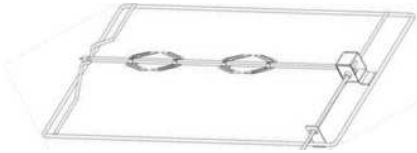
Grille de four 90 X 60





FACULTATIF

Support de rôtisserie pour compartiment à bouteille de gaz



FACULTATIF

Support pour rôtisserie 90X60

2 |Consignes générales de sécurité

Consignes importantes Avertissements de sécurité

Cette section contient des consignes de sécurité pour éviter les blessures corporelles ou les dommages matériels. Le non-respect de ces conseils et recommandations annulera toute garantie.

Sécurité générale

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par une personne (y compris les enfants) qui est incapable de se déplacer physiquement, sensoriellement ou mentalement, ou qui ne dispose pas des informations ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elle ne soit supervisée par une personne responsable de sa sécurité qui peut également fournir les instructions nécessaires sur la façon d'utiliser le produit.
- Les enfants doivent toujours être surveillés et ne pas être autorisés à jouer avec le produit.
- Raccorder le produit à une prise de courant avec terre protégée par un fusible en respectant les valeurs indiquées dans les « Spécifications techniques ». En cas d'utilisation avec ou sans transformateur, n'oubliez pas de faire appel à un électricien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. Si le produit est utilisé avant que la mise à la terre soit correctement effectuée conformément aux réglementations locales, notre entreprise ne sera pas responsable d'une éventuelle perte.
- N'utilisez pas le produit si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Appelez plutôt le centre de service agréé.
- Si le produit est défectueux ou présente des dommages visuels, ne l'utilisez pas.
- N'essayez pas de réparer ou de modifier le produit. Vous pouvez néanmoins remédier à certaines pannes ; consultez les propositions de solutions pour le dépannage.
- Ne jamais laver le produit en pulvérisant ou en versant de l'eau dessus, car il existe un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas le produit lorsque vos facultés mentales sont altérées en raison de la consommation de drogues et/ou de boissons alcoolisées.
- Débranchez l'alimentation du produit pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Toutes les opérations d'installation et de réparation doivent être effectuées par un centre de service agréé. Le fabricant ne sera pas tenu responsable et la garantie du produit sera annulée si des dommages surviennent suite à des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments, car il s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés au four. La pression à l'intérieur peut provoquer l'éclatement des récipients.
- Les côtés du produit deviennent chauds pendant son fonctionnement ; ne placez donc pas de substances inflammables à proximité.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, d'assiettes ou de papier d'aluminium directement sur la base du four, car la chaleur accumulée pourrait endommager la base.
- Gardez la zone autour des canaux de ventilation dégagée.
- Le produit peut être chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes, l'intérieur du four ou les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments à l'intérieur ou lorsque vous les sortez du four chaud.
- N'utilisez pas le produit si la porte vitrée avant est retirée ou cassée.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière peut également chauffer. Veillez à ce que les connexions électriques n'entrent pas en contact avec la surface arrière pour éviter tout dommage.
- Ne pas comprimer les câbles de connexion dans la porte du four ni les faire passer sur des surfaces chaudes, car la fusion du câble peut provoquer un court-circuit et potentiellement déclencher un incendie.
- Assurez-vous que le produit est éteint après chaque utilisation.
- Le produit et les pièces accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Évitez de toucher le produit pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas de matériaux tranchants ou perçants pour nettoyer l'intérieur et le verre du produit, car ces matériaux pourraient endommager votre produit.
- L'huile chaude pouvant provoquer des incendies, soyez toujours prudent et attentif lorsque le produit fonctionne.

- N'essayez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau ; débranchez immédiatement l'alimentation du produit et couvrez la zone en feu avec une couverture humide.
- Ne stockez aucune substance inflammable ou combustible dans ou à proximité du produit.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur le produit.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage agressifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four, car ils peuvent endommager la surface et briser le verre.
- Les cuisinières et les fours ne doivent pas être installés derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.
- Les instructions relatives aux plaques de cuisson doivent préciser que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé via une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ATTENTION : Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation et laissez l'appareil refroidir pour éliminer tout risque de choc électrique.
- La première étagère du four est l'étagère la plus basse.
- N'utilisez pas le produit avec du nylon ou tout autre matériau inflammable et sensible à la chaleur.
- Assurez-vous que les casseroles placées sur les radiateurs sont de taille appropriée.





Sécurité pour les enfants

- Pendant et après l'utilisation du produit, les parties exposées du produit seront chaudes avant de refroidir ; tenez les enfants éloignés.
- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart du produit.
- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de toucher le produit sans la surveillance d'un adulte.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et/ou des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, à condition qu'elles soient informées des risques du produit et qu'une utilisation sûre de celui-ci leur soit montrée.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien de l'équipement ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage dans un endroit inaccessible aux enfants ou triez-les et éliminez-les conformément aux instructions relatives aux déchets.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela pourrait provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité des opérations liées à l'énergie

- Toutes les opérations sur les équipements et systèmes électriques doivent être effectuées par des personnes compétentes et autorisées.
- Ce produit ne convient pas à une utilisation avec une télécommande.
- En cas de dommage, éteignez le produit et débranchez-le de l'alimentation électrique. Pour cela, utilisez l'interrupteur principal de votre habitation.
- Assurez-vous que le courant du fusible est compatible avec les exigences actuelles du produit.

Utilisation prévue

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. ATTENTION : utilisez ce produit uniquement à des fins de cuisson ; il n'est pas destiné à chauffer des pièces ou à toute autre activité non liée à la cuisson. Évitez d'utiliser la plaque chauffante sous le gril pour sécher ou chauffer des serviettes ou des vêtements. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de perte pouvant résulter d'une utilisation ou d'un transport inapproprié du produit.
La partie four peut être utilisée pour décongeler, cuire, frire et griller des aliments. La durée de vie prévue du produit est de 10 ans. Pendant cette période, le fabricant s'engage à fournir les pièces de rechange nécessaires pour maintenir le fonctionnement du produit comme spécifié.

3 | Installation

Avant d'utiliser le produit

Assurez-vous que l'installation électrique et/ou de gaz est conforme. Dans le cas contraire, faites appel à un électricien et à un installateur compétents pour prendre les dispositions nécessaires.

La préparation du lieu d'installation du produit et l'installation électrique et/ou gaz sont effectuées par le client.

Les exigences spécifiées dans les normes locales applicables en matière d'électricité et/ou de gaz doivent être respectées lors de l'installation du produit.

Contrôlez le produit avant l'installation pour détecter tout dommage éventuel. Si le produit est endommagé, ne le faites pas installer. Tout produit endommagé pourrait créer un risque pour votre sécurité.

Tout travail sur les équipements et systèmes de gaz doit être effectué par des personnes autorisées et compétentes.

Les produits ne disposent pas de système d'évacuation des gaz issus de la combustion. Le produit doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Tenez particulièrement compte des exigences en matière de ventilation.

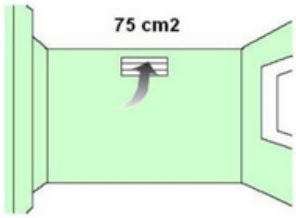
L'air nécessaire à la combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz libérés sont directement rejetés dans la pièce.

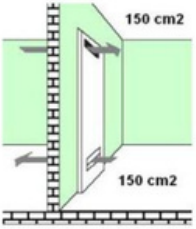
Une pièce bien aérée est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre produit. S'il n'y a pas de porte ou de trappe pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée.

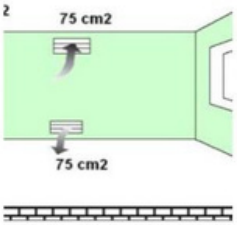
L'empreinte de la cuisine doit être supérieure à 8 m^2.
Le volume de la cuisine doit être supérieur à 20 m^3.

La sortie de cheminée doit être à une hauteur de 1,80 mètre du sol et ouverte à l'atmosphère dans un diamètre de 150 mm.

La ventilation doit être d'au moins 75 cm^2 près du sol de la cuisine pour permettre une ouverture vers l'atmosphère extérieure.





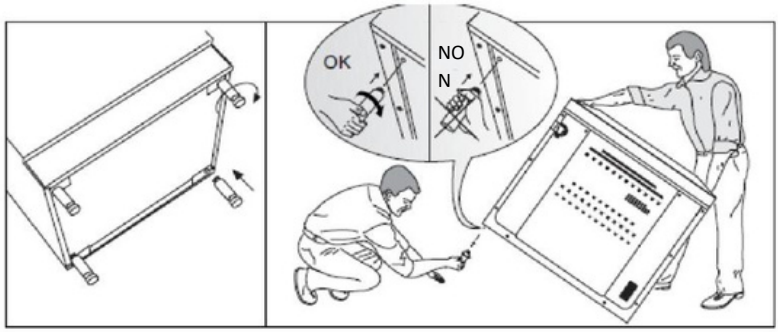


Installation et raccordement

Dégâts matériels !
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour déplacer ou manipuler le.

Montage des pieds

Les pieds du produit ne sont pas assemblés lors de l'installation du produit. Les pieds des produits sont emballés dans le sac situé à l'intérieur du four.
Montez les pieds de votre produit et ajustez-le au plan de travail de la cuisine. Pour les fours à gaz, si les pieds ne sont pas montés, le four risque de ne pas être suffisamment alimenté pendant l'utilisation du four et de nuire à la combustion.



Connexion électrique

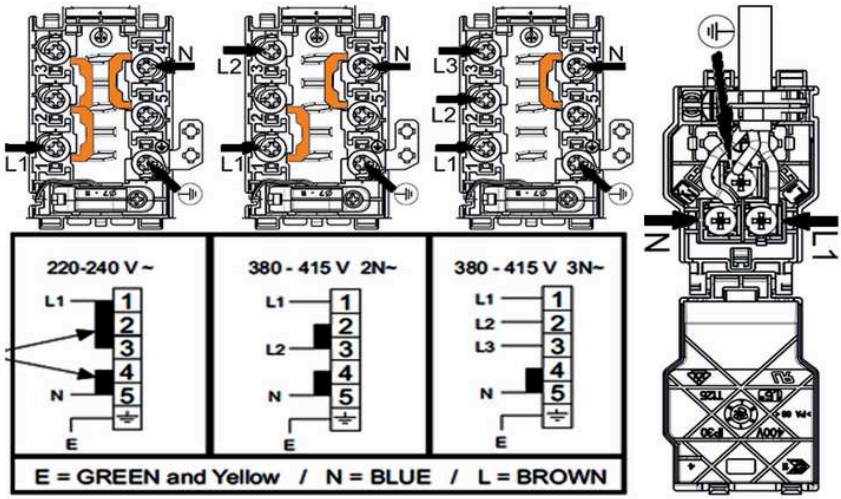
Le produit doit impérativement être utilisé avec une ligne reliée à la terre ! Le fabricant ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir s'il est utilisé sans ligne reliée à la terre.

Tout risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie dû à une installation effectuée par des personnes non professionnelles ! Le raccordement du produit au secteur ne peut être effectué que par une personne autorisée et compétente et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte

Risque de décharge électrique, de court-circuit ou d'incendie dû à l'utilisation d'un câble d'alimentation endommagé ! Le câble d'alimentation ne doit pas être écrasé, tordu ou comprimé, ni entrer en contact avec des parties chaudes du produit. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien compétent

- Les données d'alimentation secteur doivent être identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique du produit se trouve à l'arrière.
- Le câble de connexion du produit doit être conforme aux spécifications techniques et à la consommation électrique.

Risque de choc électrique ! Avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique, veuillez débrancher le produit de l'alimentation électrique.



Raccordement au gaz

Tout travail sur les équipements et systèmes de gaz doit être effectué par des personnes autorisées et compétentes

Avant l'installation, vérifiez que les conditions d'alimentation locales (type de gaz et pression de gaz) sont conformes aux paramètres du produit

Raccordement GPL

Veillez à ce que le tuyau de gaz et la vanne de gaz que vous utilisez pour votre four soient sûrs. Fixez le tuyau d'alimentation en gaz à l'extrémité du tuyau qui est le four et serrez-le au moyen de clips et de vis (Figure 6). Assurez-vous qu'il est bien serré. Le tuyau de gaz du four doit être plus long que 1500 mm. La pression de la vanne à utiliser pour le GPL doit être de 30 mbar-300 mmSS et certifiée.

N'utilisez pas de réducteur de pression réglable.

Le tuyau d'alimentation en gaz ne doit pas traverser la partie chaude située derrière le four. La température du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 90℗ C

Avant utilisation, assurez-vous que le système est étanche au gaz.

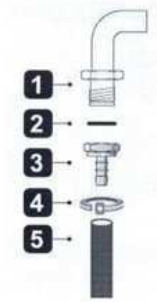
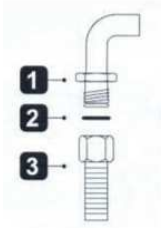


Figure 6

1- Mamelon G1/2 (union)
2- Joint silicone
3- Entrée tuyau G1/2 (entrée gaz)
4- Pince métallique
5- Tuyau de gaz (diamètre intérieur 8mm)

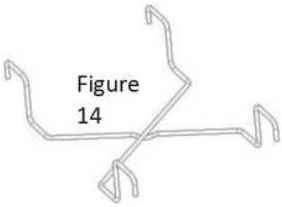
Raccordement GN (gaz naturel)



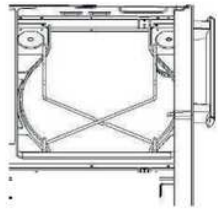
1-G1/2 Mamelon (union)
2- Joint silicone
3- Tuyau G1/2 NG (tuyau pour gaz naturel selon EN 14800)

Si votre équipement est configuré pour fonctionner au gaz naturel, vous devez le faire raccorder par un installateur agréé auprès de la société de distribution de gaz naturel. Le raccordement au gaz naturel de votre équipement est de 1/2".
Si vous souhaitez convertir votre équipement du GPL au gaz naturel ou du gaz naturel au GPL, veuillez appeler le centre de service le plus proche pour connaître les paramètres de conversion de gaz.

Placement du fil de bouteille et de la bouteille de gaz dans le cas de produit équipé d'un compartiment de bouteille.


Figure 14

Prenez le fil du cylindre à l'intérieur de la chaudière (figure 14) et placez-le à l'endroit prévu à l'intérieur du compartiment du cylindre (figure 15).


Figure 15

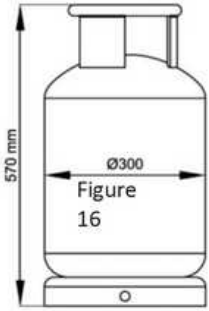
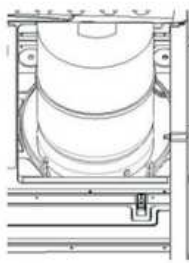
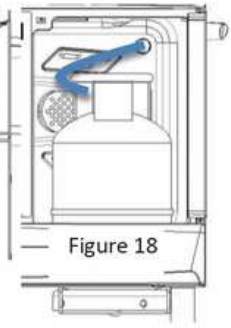


Figure 16


Figure 16A

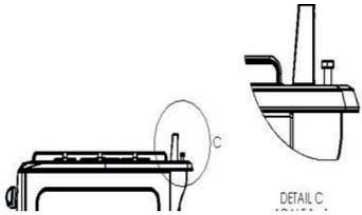

Figure 17


Figure 18

- Ouvrez la porte de l'armoire inférieure et montez le régulateur sur le cylindre.
- Ses dimensions doivent être identiques à celles indiquées dans la figure 16.
- Comme indiqué sur la Figure 16A, placez d'abord la partie inférieure du cylindre, puis placez la partie supérieure du cylindre (figure 17).
- Comme le montre la figure 18, le tuyau de gaz doit être monté sans le laisser trop longtemps. Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas endommagé lorsque la bouteille est placée et retirée.

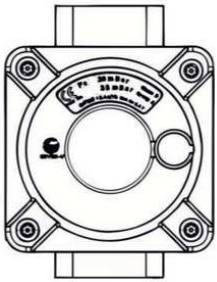
Montage du dosseret (en option)

Pour certaines versions, nous utilisons un « Splash Back » au lieu du couvercle supérieur en verre ; et ledit panneau est situé dans le tiroir inférieur tel qu'il est emballé ; la manière de monter ce panneau est décrite ci-dessous étape par étape :



Desserrez les vis (10) situées sur les côtés droit et gauche à l'arrière du plateau à l'aide d'une clé et assurez-vous que la tôle de jupe est bien dans le canal de la partie inférieure et resserrez les vis.

Régulateur



- Cette pièce est utilisée dans certains pays ou régions.
- Si le régulateur est monté sur le produit, ne le retirez pas et ne jouez pas avec son réglage.
- Ce dispositif est fixé pour éviter toute panne due à une pression de gaz élevée.
- En cas de conversion du GPL au GN, vous n'êtes pas obligé de démonter la pièce.

Conversions GPL - GN, NG - GPL ;

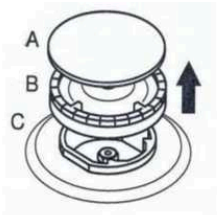


Figure 19

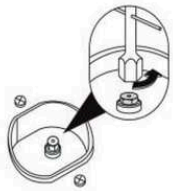
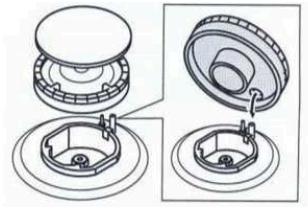
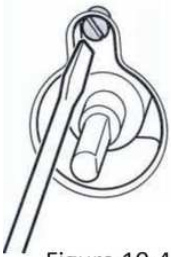

Figure 19.1



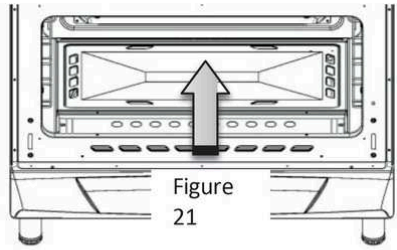
Figure 19.2

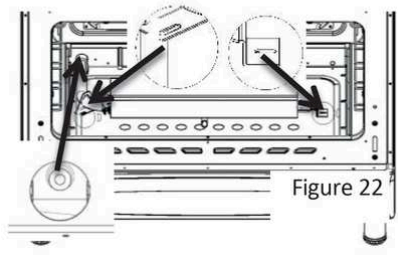

Figure 19.3


Figure 19.4

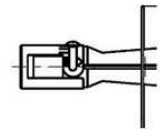
- Retirez le couvercle du brûleur et le brûleur comme indiqué sur la Figure 19. Retirez l'injecteur à l'aide d'un tournevis à douille de 7 comme indiqué sur la Figure 19.1.
- Fixez l'injecteur (D) que vous souhaitez convertir comme indiqué sur la Figure 19.2 (voir Tableau 1).
- Remettre le brûleur en place comme indiqué sur la figure 19.3. Une fois la conversion terminée, allumer les brûleurs dans l'ordre et retirer l'interrupteur du panneau de commande et régler la longueur de la flamme basse en serrant ou en desserrant la vis sur la vanne de gaz (robinet 19.4) ou à l'intérieur de l'axe de la vanne.

- Lorsque vous désirez convertir le brûleur du four, retirez d'abord le couvercle du four en vous référant aux instructions de la page 36.
- Retirez les vis aux points marqués (Figure 20).
- Soulevez d'abord la tôle du boîtier du brûleur dans le sens de la flèche, puis vers le haut en direction de l'intérieur de la chaudière, et tirez vers vous pour retirer la tôle de son emplacement (Figure 21).
- Retirez les vis de montage du brûleur et tirez le brûleur de 15 mm pour le libérer (Figure 22).
- S'il y a un briquet et un élément thermique sur le brûleur, retirez les anneaux de fixation et détachez les pièces du brûleur.
- Une fois le brûleur libéré, utilisez une clé à douille de 7 pour retirer l'injecteur, puis montez l'injecteur souhaité. Reportez-vous à la page 22 pour le tableau des injecteurs.
- Desserrez la vis de réglage de l'air sur le brûleur, alignez la lettre correspondante du type de gaz souhaité sur le même axe que la vis, puis serrez la vis.
- Pour le GPL, réglez-le sur « GPL » comme indiqué sur la feuille de réglage d'air. Pour le NG, réglez-le sur « N » sur la feuille de réglage d'air.


Figure 21


Figure 22





Contrôle des fuites;

Ouvrir la vanne ou le robinet de gaz naturel et appliquer de l'eau savonneuse avec beaucoup de mousse sur le point de raccordement pour contrôler l'étanchéité au gaz. Ne jamais contrôler par flamme.

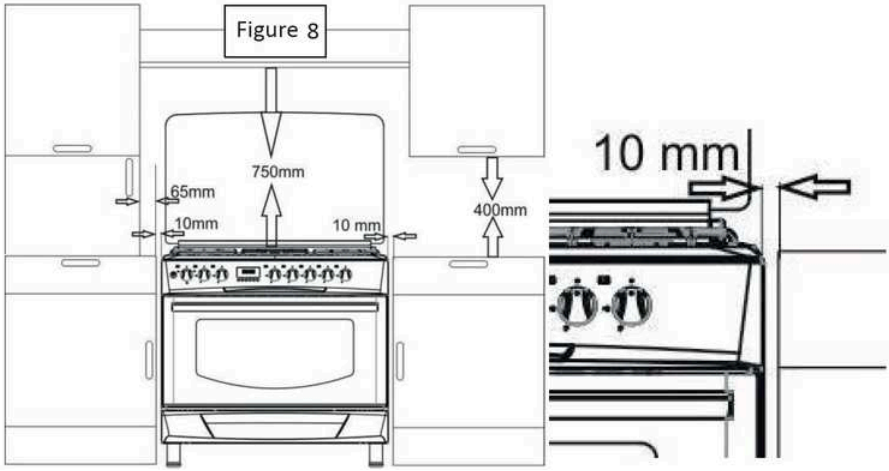
Contrôle final

1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise et activez le fusible de l'équipement.
2. Contrôler les fonctions.

Placement

Placez votre produit après avoir vérifié le raccordement électrique et au gaz requis. Lors du placement, assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de la surface chaude du produit.

Lors du placement, assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble d'alimentation n'ont pas été endommagés. Placez votre produit sur le comptoir de la cuisine au minimum selon les dimensions indiquées sur la figure 8.



Élimination du produit

Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables. Triez-les conformément aux instructions relatives aux déchets et éliminez-les. Ne les jetez pas avec les ordures ménagères.

Les opérations de transport dans le futur

- Conservez l'emballage d'origine du produit et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur la boîte.
- Si la boîte d'origine n'est pas disponible, enveloppez le produit dans un emballage blister ou dans un carton épais et collez-le fermement.
- Pour éviter que la grille et le plateau du four n'endommagent la face intérieure de la porte du four, placez une bande de carton sur la face intérieure de la porte du four, en l'alignant sur ces plateaux. Collez la porte du four aux parois latérales.
- Fixez fermement les capuchons et les supports du plateau en place avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour déplacer ou transporter le produit.

Ne posez aucun objet sur le produit. Le produit doit être déplacé en position verticale.

Contrôlez la vue générale du produit pour détecter tout dommage pouvant survenir pendant le transport.

Élimination de l'ancien produit

Éliminez l'ancien produit de manière à ce qu'il ne nuise pas à l'environnement. Ce produit porte le symbole (DEEE) qui indique que les équipements électriques et électroniques doivent être collectés séparément. En d'autres termes, cela signifie que pour recycler cet équipement, il doit être conforme à la directive européenne 2002/96/CE. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales et régionales compétentes.
Les produits électroniques qui ne sont pas soumis à un processus de collecte contrôlé des déchets présentent des risques potentiels pour l'environnement et la santé humaine car ils contiennent des substances nocives.
Vous pouvez vous adresser à votre revendeur ou au service de collecte des déchets de votre commune pour l'élimination du produit.
Coupez toujours la prise et cassez la serrure de la porte, le cas échéant, afin que les enfants ne soient pas exposés au danger

Préparation à la première utilisation

Que faut-il faire pour économiser de l'énergie ? Les informations suivantes vous aideront à utiliser le produit de manière écologique pour économiser de l'énergie :
• Lors de la cuisson des aliments, préchauffez le four si la cuisson doit être effectuée selon la recette ou le tableau du manuel d'instructions.
• Ne laissez pas la porte du four souvent ouverte pendant la cuisson.
• Essayez de mettre plusieurs aliments au four en même temps. Vous pouvez le faire en plaçant deux casseroles sur la grille.
• Faites cuire plusieurs plats à la suite. De cette façon, le four ne perdra pas sa chaleur.
• Éteindre le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.
Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
• Décongeler les produits surgelés avant de les cuisiner

Première utilisation

Premier nettoyage
Certains détergents et produits de nettoyage peuvent endommager la surface.
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez la surface du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-le avec un chiffon.

Premier chauffage
Préchauffez le four pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, aucun déchet ne doit rester dans le four. Le four est nettoyé lors du premier chauffage.
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants éloignés du produit et utilisez des gants de cuisine ! Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface.

Four électrique
Retirez tous les plats et la grille du four.
1. Fermez la porte du four.
2. Sélectionnez la position statique.
3. Sélectionnez la température la plus élevée ; voir Utilisation du four électrique.
4. Laisser agir environ 30 minutes.
5. Éteignez le four ; voir Utilisation du four électrique.
6. Des odeurs et de la fumée peuvent apparaître lors de la première étape de chauffage.
7. Assurer une bonne ventilation

5 Utilisation du four

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades au four Risque de brûlures par la vapeur chaude. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car vous risquez d'être exposé à la vapeur chaude.

Conseils pour cuisiner au four
- Utilisez des plaques métalliques appropriées avec revêtement antiadhésif ou des plateaux en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace sur l'étagère de manière optimale.
- Placez le plat de cuisson au centre de la grille.
- Sélectionnez la position de grille appropriée avant d'utiliser le four ou le gril. Ne déplacez pas la plaque de cuisson lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four bien fermée.

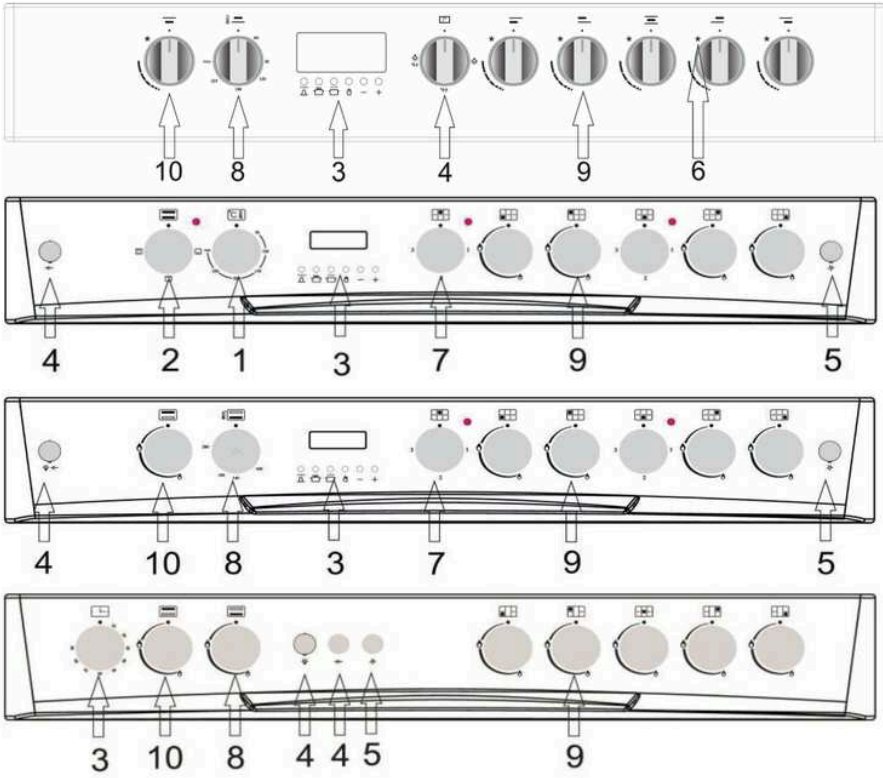
Conseils pour la torréfaction
- Lors de la cuisson de poulet entier, de dinde et d'une grande partie de la viande, les performances de cuisson seront améliorées si vous les faites mariner grâce à l'utilisation de jus de citron et de poivre noir.
- Faire frire la viande avec os prend 15 à 30 minutes de plus que celle sans os.
- Calculez le temps de cuisson à environ 4 à 5 minutes par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la viande au four pendant 10 minutes.

Le jus de viande est mieux réparti sur le rôti et lors de la découpe de la viande.
- Le poisson doit être placé sur l'étagère moyenne ou inférieure sur une assiette ignifuge.

Risque d'incendie si l'appareil n'est pas adapté à la cuisson au gril. N'utilisez que des aliments adaptés à la cuisson au gril. Ne placez pas trop d'aliments au fond du gril. C'est la partie la plus chaude du four.

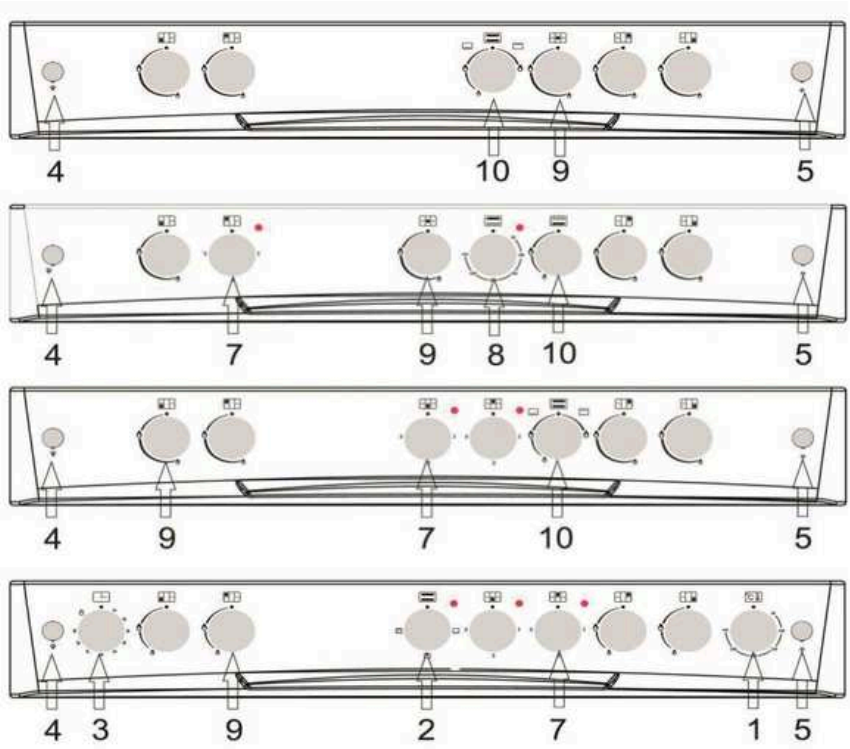
Utilisation du four électrique

Sélection de la température et du mode de fonctionnement Modèles avec brûleurs scellés :

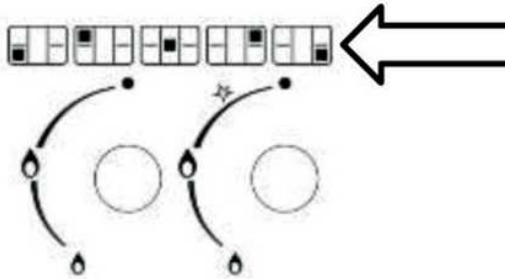


1. Interrupteur de température électrique
2. Interrupteur de fonction électrique
3. Interrupteur à minuterie
4. Interrupteur de lampe et de cuisson du poulet
5. Bouton allume-cigare
6. Symbole d'interrupteur plus léger
7. Interrupteur de chauffage électrique
8. Interrupteur thermostat gaz four
9. Interrupteur de four à gaz
10. Interrupteur de four à gaz

Modèles avec brûleurs ouverts

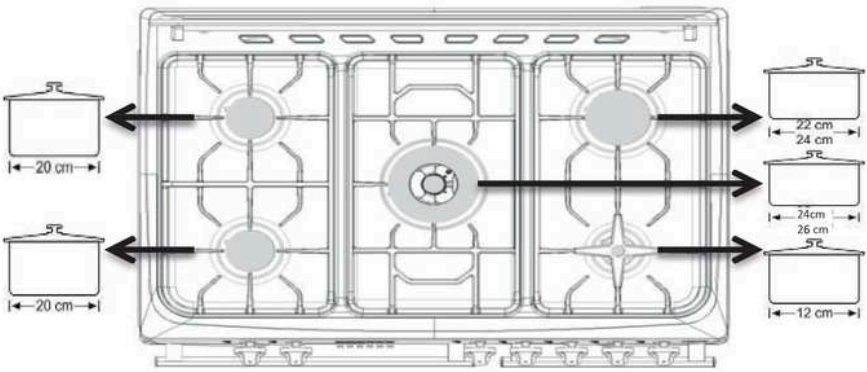


Utilisation des brûleurs à gaz :



Les symboles d'interrupteur sur le panneau de commande indiquent l'interrupteur.

1 : Appuyez sur l'interrupteur du brûleur à gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme et/ou de température élevée sur le panneau.
2 : Allumez le briquet selon la version de votre four
3 : Réglez la position de flamme souhaitée.
4 : Une fois la cuisson terminée, amenez l'interrupteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point supérieur pour éteindre le chauffage du four.





Le débit de gaz est coupé.

Flamme élevée

Feu doux.

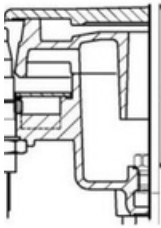




La taille du récipient et la dimension de la flamme du gaz doivent correspondre. Réglez la flamme du gaz de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du fond du récipient. Placez le récipient sur le support de casserole en le centrant.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

Montage de sécurité gaz (pour versions avec élément chauffant)

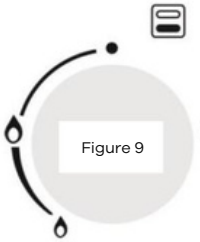


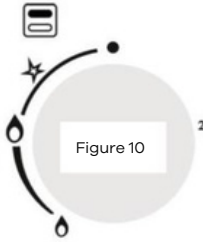


Dans le cas de l'élément thermique des brûleurs supérieurs, le mécanisme de sécurité s'active et coupe immédiatement le gaz en cas d'arrêt dû à un débordement de liquide.

1. Appuyez sur le bouton Gaz et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de chaleur élevée.
2. Allumez le briquet selon la version de votre cuisinière.
3. Après l'allumage, appuyez et maintenez le bouton pendant 3 à 5 secondes pour activer le mécanisme de sécurité.
4. Si aucun allumage ne se produit après avoir appuyé et relâché l'interrupteur, répétez la même action en appuyant et en maintenant l'interrupteur enfoncé pendant 15 secondes.
5. Réglez sur la position de flamme souhaitée.
6. Une fois la cuisson terminée, déplacez l'interrupteur du four vers la droite pour éteindre la pointe supérieure du brûleur.

Utilisation du four à gaz
Interrupteur Les symboles sur le panneau de commande indiquent la position du bouton.


Figure 9


Figure 10

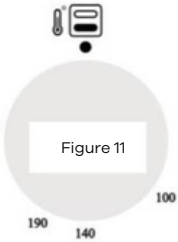


Figure 11

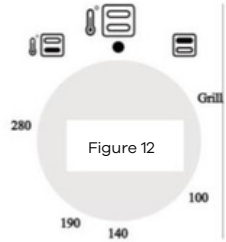
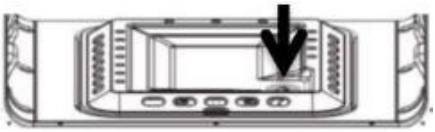
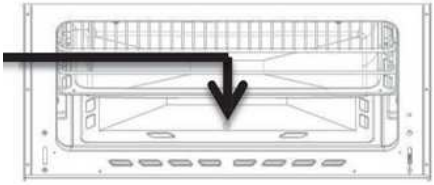


Figure 12

1. Appuyez sur l'interrupteur du four à gaz et tournez-le d'un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme et/ou de température élevée sur le panneau.
2. Si, comme le montre la Figure 12, le bouton du four commande le brûleur du chauffage supérieur, appuyez sur l'interrupteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'inscription du gril ou le signe de la flamme.
3. Allumez l'allume-cigare selon la version de votre four.

Trou d'allumage manuel





4-Dans le cas des versions avec élément thermique, après l'allumage, appuyez et maintenez l'interrupteur pendant 3 à 5 secondes pour activer le mécanisme de sécurité
5-Si aucun allumage ne se produit après avoir appuyé et relâché l'interrupteur, répétez la même action en appuyant et en maintenant l'interrupteur enfoncé pendant 15 secondes.
6-Réglez la position de flamme souhaitée.
7-Une fois la cuisson terminée, amenez l'interrupteur du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point supérieur pour éteindre le chauffage du four.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Utilisation d'une feuille de gril (si une feuille de gril est disponible pour votre produit)

- Lors de l'utilisation du brûleur supérieur dans le cas des fours à gaz, la porte du four s'ouvre comme indiqué sur la figure 13.
- La feuille de gril est montée sur les rouleaux situés sous le panneau de commande ; le couvercle est poussé vers l'avant pour entrer en contact avec la feuille de gril.

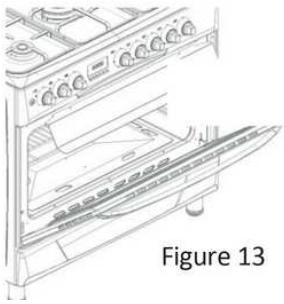
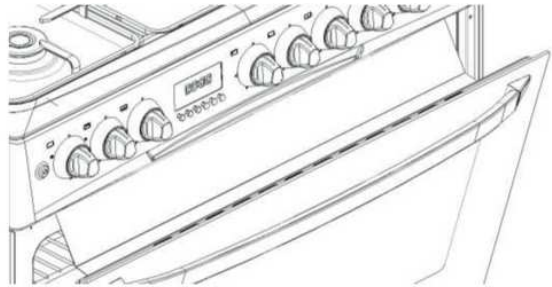


Figure 13



Utilisation du rôtisserie de poulet (optionnel)

- Si votre produit est équipé d'accessoires pour rôtir le poulet, prenez le shish parmi les accessoires et desserrez la vis de la tôle en V (queue d'aronde) sur le shish. Et insérez le shish dans le poulet, puis replacez fermement la tôle en V et serrez la vis.
- La partie en bakélite située derrière le shish vous aidera à transporter le produit facilement. Pendant le processus de cuisson, cette partie doit être retirée
- Attachez un poulet d'un poids maximum de 8 kg sur le shish.
- Le brûleur du gril est utilisé pour faire frire le poulet.
- Les poulets doivent être placés dans le shish avec les cuisses croisées comme indiqué sur la figure 14







- Maximum 3 kg lorsqu'il est monté de cette façon. Le poulet doit être placé au centre du shish. Sinon, le shish se pliera et le mécanisme pourrait mal fonctionner.



- Maximum 2x4 ⌀ 8 kg monté de cette façon

5 ?utilisation du four électrique

Le fonctionnement du four électronique est sélectionné à l'aide du commutateur de fonctions. La température est réglée à l'aide du commutateur de température. Toutes les fonctions du four sont désactivées en mettant le commutateur correspondant en position arrêt (supérieure).
1. Réglez la minuterie du four sur le temps de cuisson ; voir Utilisation de la minuterie du four.
2. Placez le commutateur de température sur le mode de fonctionnement souhaité.
3. Placez le commutateur de fonction sur le mode de fonctionnement souhaité.
? ? Le four chauffe jusqu'à la température réglée et la maintient. Le voyant de température est allumé pendant le processus de chauffage ? ?

Éteindre le four électrique

Réglez la minuterie du four sur la position « arrêt ».
Si la minuterie est réglée sur une certaine durée, elle s'arrêtera automatiquement ; voir Utilisation de la minuterie du four.
Tournez l'interrupteur de fonction et l'interrupteur de température sur la position d'arrêt (supérieure).

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement affichés ici peut varier en fonction de la disposition de votre produit.



Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage supérieur et inférieur est activé. Les aliments sont chauffés simultanément par le bas et par le haut. Il convient par exemple pour les gâteaux, les tartes ou les cakes dans les moules de cuisson et les cocottes. Faites la cuisson avec un seul plat.



Chauffage supérieur

Seule la chaleur supérieure est allumée. Elle convient par exemple aux gâteaux à surface brillante et aux aliments dont vous souhaitez obtenir une surface dorée.



Chauffage inférieur

Seule la partie inférieure est allumée. Elle est par exemple adaptée aux pizzas et aux aliments dont vous désirez qu'ils soient dorés à l'envers.



Ventilateur inférieur ? supérieur ? turbo (en option)

Le chauffage supérieur ? inférieur et le moteur turbo sont activés. Les aliments sont chauffés de manière plus homogène grâce au moteur turbo. Il convient par exemple pour les gâteaux, tartes ou cakes dans les moules de cuisson et les cocottes. Effectuez la cuisson avec des plaques individuelles.



Grill (facultatif)

Le gril sur la grille du four est en marche. Il est adapté pour griller de grandes quantités de viande.
- Placez les portions grandes et moyennes dans la position de grille appropriée sous le marbre du gril pour la cuisson.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson.



Grill lourd (en option)

Le gril sur la grille du four est en marche. Cette fonction est idéale pour griller de grandes quantités de viande.

- Placez les portions grandes et moyennes dans la position de grille appropriée sous l'élément chauffant du gril pour la cuisson.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson.



Moteur turbo (en option)

Il est utilisé pour le dégivrage grâce à son moteur turbo



Résistance turbo ⍰ ventilateur turbo (en option)

Le chauffage turbo par résistance et moteur turbo est activé. Les pieds sont chauffés de manière plus homogène grâce au moteur turbo. Il convient par exemple pour les gâteaux, yaourts, tartes ou cakes dans les moules de cuisson et cocotte. Effectuez la cuisson en utilisant un seul plateau.



Grillades ⍰ rôtissage de poulet (facultatif)

Il est adapté à la cuisson au gril et au moteur de rôtissage du poulet.

- Assurez-vous que les aliments sont disposés sur le shish sous forme de gril, comme la viande, le poulet, etc., pour une cuisson uniforme.
- Amener la température à la valeur maximale

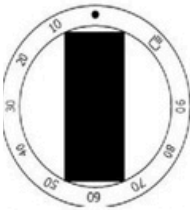


Grille lourde ⍰ ventilateur turbo (en option)

Le moteur turbo du gril lourd (supérieure et résistance du gril) est en marche. Le moteur turbo garantit une cuisson plus homogène des aliments. Il convient par exemple aux ragoûts. Faites la cuisson avec un seul plat

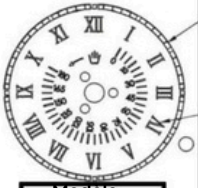
Utilisation de la minuterie du four

Utilisation de la minuterie du four



Modèle 2

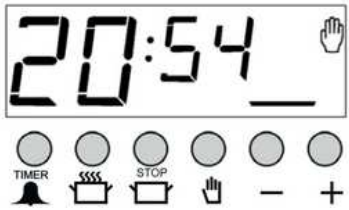
MINUTERIE MÉCANIQUE (modèle 2)
Comme le montre la version 2 : tournez le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour cuire. Réglez la durée.



Modèle 4

MINUTERIE ANALOGIQUE (modèle 4)
1- RÉGLAGE DE LA MINUTERIE Appuyez sur le bouton pour régler l'heure et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2- RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON Il est possible de régler le temps de cuisson du minuteur analogique jusqu'à 180 minutes. La sonnerie de l'alarme se déclenche automatiquement une fois le temps réglé écoulé. Pour éteindre la sonnerie de l'alarme, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sans appuyer et continuez jusqu'à ce que le symbole manuel apparaisse sur l'écran. L'alarme s'éteint à cette position.

MINUTERIE NUMÉRIQUE (version 3)

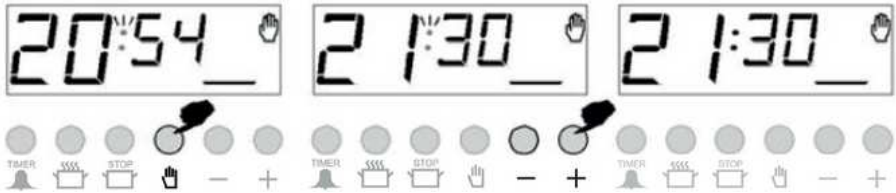


Toutes les descriptions décrites dans cette montre numérique sont utilisées pour les produits électriques. Certaines fonctions peuvent ne pas fonctionner avec les produits à gaz.

L'OT-3000-VFD-OD est un module de temporisation électronique qui permet de préparer les aliments au four au moment souhaité. Pour cela, il suffit de régler le temps de cuisson des aliments et l'heure à laquelle vous souhaitez qu'ils soient prêts à être servis. De plus, il peut également être utilisé comme minuterie d'alarme indépendamment du four, programmable à la minute.

RÉGLAGE DU TEMPS

Le réglage de la minuterie ne peut être effectué que lorsqu'il n'y a pas de programme de cuisson en cours (l'écran affiche l'icône de l'horloge et de l'aiguille).
Appuyez sur le bouton ; les deux points entre l'heure et les minutes commencent à clignoter ; vous pouvez régler l'heure en avant et en arrière en appuyant sur . Lorsque vous appuyez sur ces touches lon, l'heure avance rapidement. – +



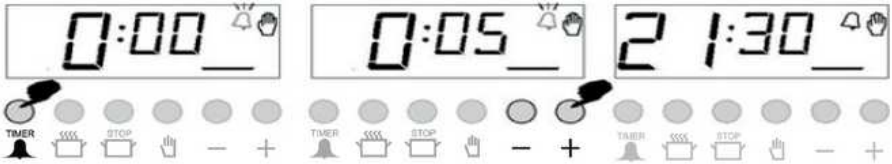
1) Passez au mode de réglage de l'heure.

2) Réglez l'heure à l'aide des touches ⑦ ou -

3) L'affichage deviendra fixe après 5 secondes.

RÉGLAGE DE L'ALARME

Grâce à cette fonction, vous pouvez faire sonner l'alarme à la fin du temps que vous avez défini.



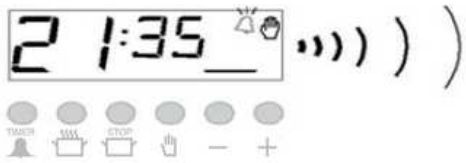
1) Sélectionnez le mode de réglage de l'heure de l'alarme.

2)Entrez l'heure en utilisant les touches ⑦ ou – (ex : 5 minutes)

3)Après quelques secondes, l'écran revient à l'heure.

Remarque : Le temps restant avant que l'alarme ne sonne peut être visualisé sur l'écran en appuyant sur la touche

POUR FAIRE TAIRE LA SONNERIE DE L'ALARME



1)Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, l'alarme commence à sonner.



2)Vous pouvez désactiver l'alarme en appuyant sur la touche

PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez commencer à cuire immédiatement les aliments que vous mettez au four, il vous suffit de saisir le temps de cuisson.

Exemple : Nous mettons l'aliment que nous désirons cuire au four et souhaitons qu'il cuise pendant 2 heures et 15 minutes.



1)Il est maintenant 18h30



2) Entrez la durée de cuisson dans le mode réglage.

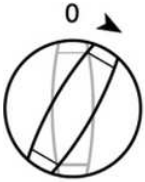


3)Entrez la durée en utilisant les touches ⑦ ou -.



fonction et température que vous désirez.

La minuterie du four est réglée pour cuire les aliments pendant 2 heures et 15 minutes à partir de ce moment. N'oubliez pas de placer les autres interrupteurs de commande du four sur les positions appropriées en fonction de la cuisson.



4)Après quelques secondes, l'écran commencera à afficher l'heure actuelle, indiquant que les aliments sont cuits.

Remarque : Lors de la réalisation du programme de cuisson ou lorsque le programme est en cours d'exécution, vous pouvez annuler le programme en appuyant sur la touche

Dans l'exemple ci-dessus, nous avons vu que vous pouvez démarrer le processus de cuisson immédiatement en saisissant le temps de cuisson. Et vous pouvez également visualiser et, si nécessaire, régler l'heure à laquelle les aliments doivent être cuits.

sera prêt (heure de fin de cuisson) en appuyant sur la touche Dans l'exemple suivant, le réglage est fait de telle manière que les aliments seront prêts à 21h30.

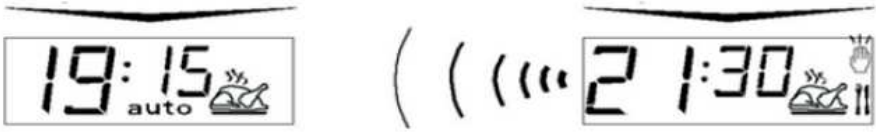


1) L'écran affiche l'heure à laquelle la nourriture sera prête, c'est-à-dire 18h30 2h15 20h45.

2)Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson à l'aide des touches ou -.

3)Après quelques secondes, l'écran commencera à afficher l'heure.

Dans ce cas, nous avons programmé le four pour qu'il soit prêt à 21h30. Nous avions préalablement programmé le temps de cuisson des aliments à 2 heures et 15 minutes. Et dans ce cas, le four commencera le processus de cuisson à 19h15, cuira les aliments pendant 2 heures et 15 minutes et le programme de cuisson se terminera à 21h30.



L'écran qui apparaît lorsque le processus de cuisson démarre :

L'écran s'affiche lorsque le processus de cuisson est terminé.

Une fois le programme de cuisson terminé, l'avertissement sonore est activé et s'il n'est pas désactivé, il fonctionnera pendant 7 minutes.



1) Éteignez le four.

2) Réinitialisez la minuterie du four.

Remarque : le four restera désactivé jusqu'à ce que vous réinitialisiez la minuterie du four.

Dans l'exemple ci-dessus, le temps de cuisson a été saisi et le temps de fin de cuisson calculé automatiquement a été modifié par nos soins dans la deuxième phase. Si vous le souhaitez, il est également possible de saisir le temps de fin de cuisson ; dans ce cas, le temps de cuisson sera calculé automatiquement et, si nécessaire, il sera modifié dans la deuxième phase.

EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de coupure de courant, votre four reste désactivé pour des raisons de sécurité. Cette situation est signalée par le clignotement de l'icône en forme de main sur l'écran. Dans cette position, même si un programme de cuisson est en cours, il sera supprimé. L'heure affichée sur l'écran n'est pas non plus correcte et doit être ajustée.
Appuyez d'abord sur la touche pour mettre le four en marche et vous pourrez ensuite régler l'heure ultérieurement (voir réglage de l'heure).

Remarque : Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser le four, n'oubliez pas de mettre l'interrupteur du four en position « arrêt ».

L'ICÔNE « MAIN » CLIGNOTANTE INDIQUE QUE LE FOUR EST DÉSACTIVÉ ET QUE VOUS DEVEZ APPUYER SUR LA TOUCHE POUR PASSER À LA POSITION NORMALE.

RÉGLAGE DU VOLUME DE L'ALARME

1) Réinitialisez la minuterie du four en appuyant sur la touche .
2)Vous pouvez entendre le volume réglé en maintenant la touche (-) enfoncée. Relâchez la touche (-) et appuyez dessus pour l'écouter et sélectionner le volume. (3 niveaux)
3)Maintenant, l'alarme sonnera au volume que vous avez écouté en dernier.
Remarque : le volume de l'alarme par défaut est réglé sur le niveau le plus élevé. Lorsque l'alimentation secteur est coupée, si le volume de l'alarme a été modifié, il reviendra au réglage par défaut.

RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

1) Réinitialisez la minuterie du four en appuyant sur la touche .
2)Appuyez sur la touche (☼). En appuyant et en relâchant la touche (☼), vous pourrez visualiser le niveau de luminosité de l'écran (3 niveaux)
3) L'écran sera désormais au niveau de luminosité que vous avez laissé en dernier.

Remarque : la luminosité de l'écran par défaut est réglée sur le niveau le plus élevé. Lorsque l'alimentation secteur est coupée, si le niveau de luminosité de l'écran a été modifié, il revient au paramètre par défaut.

MINUTERIE DE FOUR À COMMANDE TACTILE OT-4000-LED

APERÇU:



OT-4000-LED est un minuteur électronique qui permet à votre four de préparer les aliments à l'heure souhaitée. Il suffit de programmer le temps de cuisson et le temps de cuisson. Il peut également être utilisé comme réveil, il suffit d'indiquer le temps au bout duquel il doit vous avertir par un signal sonore.

MISE SOUS TENSION :

A la mise sous tension, les chiffres et l'icône AUTO clignotent, le four est hors service. Appuyez sur M pour revenir au mode manuel et réglez l'heure à l'aide des boutons haut et bas.

MODE MANUEL



En appuyant simultanément sur les touches ⏲ , vous accédez au mode manuel. Tout programme de cuisson précédent sera annulé.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE LA JOURNÉE

Le réglage de l'heure n'est autorisé que lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours. Activez d'abord le mode manuel comme décrit ci-dessus. Le point entre l'affichage des heures et des minutes clignote.



1)Passer en mode réglage de l'heure.



2) Réglez l'heure à l'aide des boutons haut ou bas.



3)Après quelques secondes, l'écran se stabilisera.

31 ALARME BUZZER :

Grâce à cette fonctionnalité, vous pouvez programmer après combien de temps écoulé vous devez être averti par un signal sonore.



1) En appuyant deux fois sur le M, entrez en mode alarme buzzer



2) En utilisant Haut ou Bas, indiquez la durée en minutes



3) Après quelques secondes, l'écran reviendra au mode horloge

ANNULATION DU SON DU BUZZER



Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit. Toute pression sur un bouton annule le signal sonore.

PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez commencer à cuisiner immédiatement, il vous suffit d'indiquer le temps de cuisson.

Exemple : Nous avons placé nos aliments dans le four et souhaitons qu'ils cuisent pendant 2 heures et 15 minutes.



1) L'heure actuelle est 18h30.



2) Passer en mode temps de cuisson

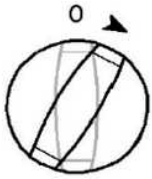


3) Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons haut ou bas.



4)Après quelques secondes, l'écran indiquera que la cuisson a commencé et affichera l'heure actuelle

Vous avez maintenant programmé votre four pour cuire les aliments pendant 2 heures et 15 minutes. N'oubliez pas de régler les boutons de fonction et/ou de température de votre four sur la position appropriée.



Remarque : Vous pouvez annuler le mode de cuisson automatique à tout moment en passant en mode manuel. Dans l'exemple ci-dessus, la cuisson démarre immédiatement après avoir indiqué la durée de cuisson. En appuyant sur le bouton, vous pouvez voir l'heure de préparation, c'est-à-dire l'heure à laquelle les aliments seront prêts à être servis, et si vous le souhaitez, vous pouvez également la modifier. Dans l'exemple ci-dessous, l'heure de préparation sera modifiée à 21h30.



1) L'heure de préparation affichée est 18:30 2:15 20:45.



2) Réglez-le à l'heure souhaitée en utilisant les boutons ou -.



3) En quelques secondes, l'écran passe en mode horloge.

Nous avons maintenant programmé notre four pour que les aliments soient prêts à 21h30. Comme le temps de cuisson a été préprogrammé à 2 heures 15 minutes, votre four commencera à cuire à 19h15, de sorte que les aliments seront prêts à 21h30.

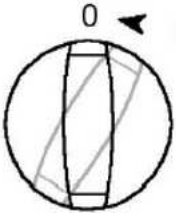


Écran juste au moment où la cuisson commence



Écran juste à la fin de la cuisson

Lorsque la cuisson automatique est terminée, une alarme sonore retentit et retentit, si elle n'est pas arrêtée, pendant 7 minutes.



1) Éteignez votre four



2) Réinitialiser la minuterie

Remarque : votre four sera inopérant jusqu'à ce que vous réinitialisiez la minuterie.

Dans l'exemple présenté, le temps de cuisson a d'abord été programmé, le temps de préparation a été calculé automatiquement et a été modifié par nos soins. Il est également possible de programmer d'abord le temps de préparation, dans ce cas le temps de cuisson sera calculé automatiquement et devra être modifié ensuite.

VERROUILLAGE ENFANTIN:

Lorsqu'il est activé en mode manuel, votre four et les touches de la minuterie sont bloqués.
Lorsqu'il est activé alors qu'un programme de cuisson est en cours, seules les touches sont bloquées.



1) Appuyez simultanément vers le haut et vers le bas pendant 1 seconde jusqu'à ce que 2 bips sonores soient entendus



2) Le symbole de la clé apparaît sur l'écran, le verrouillage enfant est actif

Pour désactiver le verrouillage enfant, appuyez sur les touches haut et bas jusqu'à ce que le symbole de la clé disparaisse. Exception : un signal sonore émis pendant le verrouillage enfant peut être annulé en appuyant sur n'importe quelle touche.

OPTIONS PROGRAMMABLES PAR L'UTILISATEUR :

1- Affichage de l'heure 12h/24h

Le réglage d'usine est un affichage de 24 heures. En appuyant pendant 5 secondes, un double bip sonore retentit et le mode d'affichage bascule en mode 12 heures (indication am/pm). En effectuant à nouveau cette opération, vous reviendrez au mode 24 heures

2- Tonalités tactiles

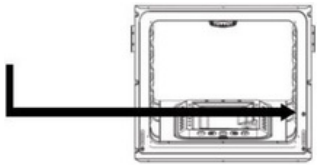
Par défaut, les touches tactiles sont accompagnées de bips sonores. Si vous appuyez sur la touche M pendant 5 secondes, un double bip sonore se fera entendre et nt , qui reste affiché pour aucune tonalité, apparaîtra à l'écran. Désormais, aucune tonalité tactile ne sera plus émise. Faites de même jusqu'à ce que bt apparaisse à l'écran, qui reste affiché pour la tonalité des boutons, vous ramène aux tonalités tactiles.

3- Réglage de la luminosité de l'écran :

Appuyez sur le bouton UP pendant 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un double bip pour accéder au mode de luminosité de l'écran. L'écran affiche br 0x (x② 1à8). Désormais, chaque pression consécutive sur le même bouton réduira la luminosité.

Table de cuisson

Le niveau le plus bas du four est le 1er étage.



1. Les valeurs indiquées sont déterminées en laboratoire. Les valeurs peuvent varier selon votre goût.
2. Éteignez l'interrupteur de fonction et le four à l'aide de l'interrupteur de température.

Gâteau alimentaire dans un plateau	Récipient de cuisson	Position de l'étagère	Température (℃ C)	Durée de cuisson (min) (environ)
Gâteau dans un plateau	Plateau de four 24...26cm	2	170...180	25-35
Gâteau en forme	Moule à gâteau 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Cookies	Plateau de four	2	180...190	25-35
Crisp mille-feuille	Plateau de four	1...2	170...180	25-35
Donut	Plateau de four	1...2	200	25-35
Flan	Plateau de four	1...2	200	40-50
Pâte levée	Plateau de four	1...2	180...190	35-45
Pâtisserie	Plateau de four	1...2	180...190	25-35
Pâte phyllo	Plateau de four	1...2	200...220	40-50
Pizza	Plateau de four	1...2	15 minutes maximum℃ ℃	15-20
Bœuf	Plateau de four	1...2	15 minutes maximum℃ ℃	100-110
Chénopode blanc	Plateau de four	1...2	15 minutes maximum℃ ℃	90-100
Poulet rôti	Plateau de four	1	15 minutes maximum℃ ℃	60-70
Partie de dinde	Plateau de four	1	25 minutes maximum℃ ℃	180-240
Poisson	Plateau de four	1...2	200	15-25

Passer à 150℃ C après max. minutes

Utilisation du four à grillades – table pour grillades

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Fermez la porte du four pendant la cuisson.

Lors de la cuisson au gril, tournez la minuterie, le cas échéant, sur le symbole de la main.

Allumez le gril

1. Réglez le commutateur de fonction sur le symbole du gril que vous choisissez.
2. Réglez ensuite le gril à la température souhaitée.
3. Si nécessaire, vous pouvez préchauffer pendant environ 5 minutes.

Éteindre le gril

1. Réglez le commutateur de fonction sur la position arrêt (en haut) Table de cuisson en position gril

Griller avec le gril électrique

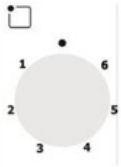
Aliments Position de la grille Durée de cuisson (environ)

Nourriture	Position de l'étagère	Durée de cuisson (environ)
Poisson	3	30 à 40 minutes*
Côtelettes de poulet	3	40 à 50 minutes*
Côtelettes d'agneau	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Côtelettes de veau	3	25-35 minutes*

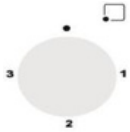
*selon l'épaisseur.

Utilisation de la cuisinière électrique

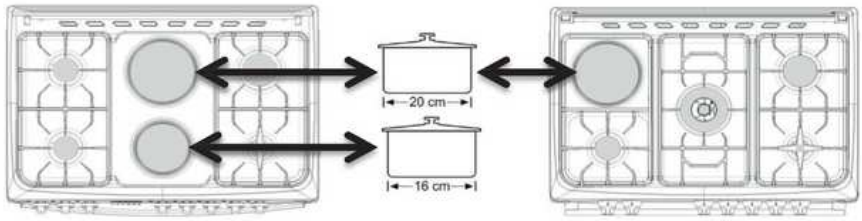
Si votre produit est équipé d'une plaque de cuisson électrique, le système de commutation à utiliser sera éventuellement le suivant :

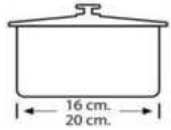


Position du commutateur	Ø145 1000 W	Ø145 Rapid 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rapid 2000 W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390W	930 W
5	750 W	1070 W	731W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

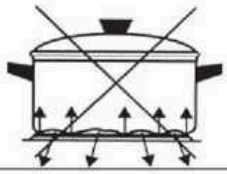


Position du commutateur	Ø145 1000 W	Ø145 Rapid 1500 W	Ø180 1500 W	Ø180 Rapid 2000 W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

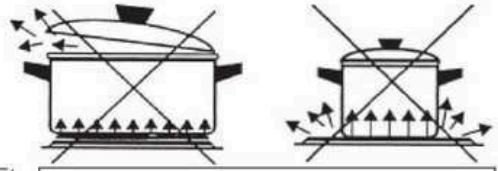




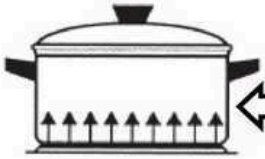
Pour profiter de la plaque électrique de la manière la plus efficace ; Il est recommandé d'utiliser des casseroles de 16-20 cm de diamètre.



Si la base de la casserole n'entre pas en contact avec la surface de la table de cuisson, cela entraînera une consommation d'énergie élevée et la chaleur ne sera pas répartie uniformément.



Si la casserole est trop grande et dépasse de la table de cuisson (céramique ou induction), elle risque de se casser ; les casseroles de petite taille peuvent entraîner une consommation d'énergie excessive.



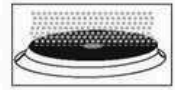
C'est la bonne façon de l'utiliser.



- Utilisez des casseroles à base sèche sur la cuisinière.



- Après avoir utilisé la plaque, laissez-la refroidir et essuyez-la avec un chiffon humide. Si elle est excessivement sale, nettoyez-la soigneusement avec de l'eau.



- Après avoir nettoyé la table de cuisson, si vous ne l'avez pas utilisée pendant une longue période, veuillez lubrifier la partie supérieure de la table de cuisson avec de l'huile fine.

- Les plaques en acier inoxydable autour des cuisinières électriques peuvent changer de couleur en raison de la chaleur. Cela ne pose aucun problème pour l'utilisation.

6 Entretien et nettoyage

informations générales

Nettoyer régulièrement le produit prolongera sa durée de vie et réduira les problèmes courants.

Risque de choc électrique !

La connexion électrique du produit doit être coupée avant le nettoyage afin d'éviter tout risque de choc électrique.



Attention : la porte vitrée peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée.
Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle en verre

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

- Le produit doit être correctement nettoyé après chaque utilisation. De cette façon, vous pouvez éliminer les restes de nourriture plus facilement.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un détergent spécial pour nettoyer le produit. Nettoyez le produit avec un détergent, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez avec un chiffon sec.
- Assurez-vous qu'il ne reste rien après le nettoyage. Les aliments éclaboussés doivent être immédiatement nettoyés.
- Pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en acier inoxydable, n'utilisez pas de produits de nettoyage acides ou contenant du chlore. Il est préférable d'essuyer soigneusement dans une seule direction en utilisant un chiffon doux avec de l'eau et du savon ou un détergent liquide.

Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes nettoyantes ou d'objets tranchants.

N'utilisez pas de produits de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière.

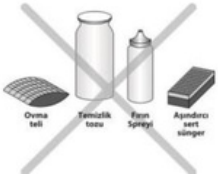
Nettoyage du panneau avant

Nettoyez le panneau avant et les boutons à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.

Le panneau avant peut être endommagé ! Ne retirez pas les boutons de nettoyage du panneau avant.

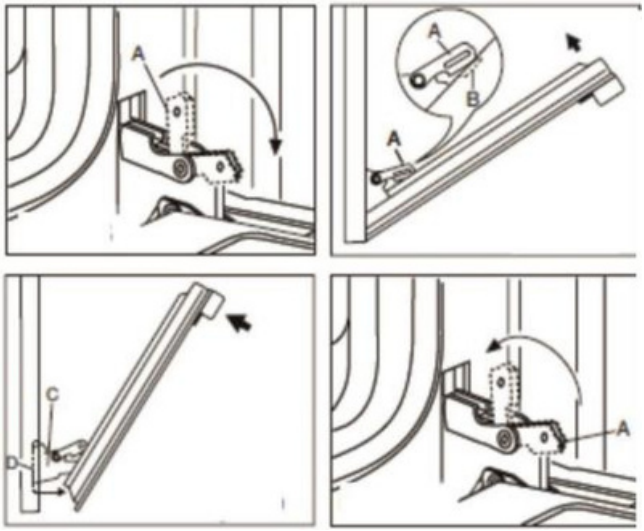
Nettoyage du four

Aucun produit de nettoyage pour four ou autre nettoyant spécial ne doit être utilisé pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four lorsqu'il est encore tiède à l'aide d'un chiffon humide.



Nettoyage du four

Aucun nettoyant pour four ou autre produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'un chiffon humide.



Démontage de la porte du four

Tournez la partie A de la figure 1 dans le sens de la flèche.
Comme indiqué sur la figure 2, placez la pièce A dans la pièce B.
Poussez vers l'avant dans le sens de la flèche et tirez la porte du four vers vous, comme indiqué sur la figure 3.

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

1.Ouvrez la porte du four.
Pour éviter tout choc électrique, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir avant d'utiliser la lampe du four qui va être remplacée.

La lampe de four est une lampe électrique spéciale résistante à 300 ⍰ C. Pour les spécifications de la lampe TLE, voir Spécifications techniques, page 3.

Les lampes du four peuvent être fournies par les centres de service agréés. La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.

Votre four a-t-il une lampe ronde :

1. Coupez la tension secteur.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
3. Tournez la lampe du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par la nouvelle.
4. Remettez le couvercle en verre en place.



7 ⍰Dépannage

Le produit ne fonctionne pas.

- Vérifiez si la fiche de terre est correctement connectée à la prise.
- Vérifiez les fusibles dans l'armoire à compteur. S'il est éteint, rallumez-le.
- La tension secteur peut fluctuer. Débranchez et rebranchez.

De la vapeur s'échappe lorsque le four fonctionne

- Si de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement du four, c'est normal. Il ne s'agit pas d'une erreur.

Sonnerie lorsque le produit devient chaud ou froid.

- Les pièces métalliques peuvent faire du bruit en raison de la dilatation au moment du chauffage. Ce n'est pas une cause de panne.

Le four ne chauffe pas.

- Pas de courant. Vérifiez si le courant est disponible à la maison et vérifiez les fusibles dans le boîtier à fusibles. Si nécessaire, réenclenchez les fusibles.
- Il est possible que la minuterie n'ait pas été réglée dans le cas des versions avec minuterie. Réglez la minuterie ou amenez-la au panneau manuel (main).
- Il est possible que le bouton de fonction et/ou de température n'ait pas été réglé. Réglez le bouton de fonction et/ou de température.

Le four ne chauffe pas.

- Pas de courant. Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans l'armoire du compteur. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.
- Pour les versions équipées de minuterie, la minuterie n'est pas réglée. Réglez l'heure ou amenez-la sur le symbole manuel (aiguille).

Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi les instructions de cette section, veuillez consulter votre revendeur ou un centre de service agréé. N'essayez pas de réparer le défaut vous-même.

TYPE DE GAZ ET PRESSION

Type de brûleur	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-rapide	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapide	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Auxiliaire (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-rapide (raison)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapide (Raison)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Double travail (raison)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Triple Wok (Défendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Conditions de garantie

Conditions générales de service et de garantie (mai 2024)

Ces conditions de service et de garantie s'appliquent aux achats d'appareils de cuisine Wiggo dans la région du Benelux après le 1er mai 2024. Nous nous engageons à offrir un excellent service client et une qualité de produit excellente ; pour toute demande de renseignements ou conditions sur les achats précédents, visitez www.wiggo.eu.

Article 1 : Garantie

Chez Wiggo, nous nous engageons à l'excellente qualité et à la durabilité de nos appareils de cuisine, et nous nous efforçons d'offrir une expérience client fluide. En cas de problème, nous proposons une solution adaptée, de la réparation au remplacement, pour garantir votre satisfaction.

Vous avez trouvé un défaut ? Signalez-le via notre portail de service sur www.wiggo.eu/services pour une assistance rapide. Nos conditions de garantie vous offrent cinq ans d'assurance après l'achat de nos appareils.

Article 2 : Exclusions de la Garantie

Bien que nous soyons garants de la qualité de nos appareils de cuisine, il existe certains cas où la garantie ne s'applique pas :

a. Appareils de cuisine qui n'ont pas été achetés comme « neufs ».
b. Défauts ou dommages sur un appareil électroménager signalés à Wiggo après la période de garantie de 5 ans.
c. Utilisation dans un environnement non domestique ou à des fins commerciales.
d. Sur la fourniture de consommables, pièces et accessoires.
e. Réparations non autorisées et/ou utilisation de pièces non officielles.
f. Appareils de cuisine : sans numéro d'identification lisible, achetés en dehors du Benelux, vendus en qualité B ou en modèles showroom.
g. Dommages, usure normale ou écarts mineurs qui n'affectent pas la fonctionnalité.
h. Dommages ou défauts des accessoires, des joints de porte et des éléments fragiles tels que le verre, le plastique et les lampes.
i. Dommages ou défauts dus à des dégâts d'eau ou à d'autres substances auxquelles le produit n'est pas résistant, comme l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage.
j. Dommages ou défauts dus à une utilisation, un fonctionnement, un chargement, un assemblage et/ou un entretien inappropriés.
k. Dommages ou défauts extérieurs à l'appareil, y compris les dommages consécutifs et indirects.
l. Dommages ou défauts causés par des actions non conformes au manuel.
m. Dommages ou pertes normalement couverts par l'assurance habitation.
n. Dommages ou défauts dus à des fluctuations de puissance et de tension dépassant la plage de tolérance indiquée par Wiggo.
o. Dommages ou défauts causés par la négligence de l'utilisateur.
p. Dommages causés par ou résultant d'une cause extérieure.

Article 3: Demande de garantie

a. Des problèmes avec votre produit ? Signalez-le rapidement, au plus tard dans les 48 heures, via www.wiggo.eu/services.
b. Envoyez-nous une copie de votre preuve d'achat, car elle est nécessaire pour votre demande de garantie.
c. Nous vous tiendrons informés du processus de traitement par e-mail ou par téléphone.
d. En cas de remplacement, la période de garantie d'origine reste valable.
e. Les pièces et appareils remplacés deviennent la propriété de Wiggo.

Article 4 : Service après garantie

a. Un problème avec vos appareils de cuisine après la période de garantie ? Remplissez le formulaire de service sur www.wiggo.eu/services.
b. Les frais d'expédition et/ou les frais d'intervention pour inspection, réparation ou pièces sont à votre charge.
c. Nous fournissons une estimation des coûts d'inspection et de réparation à l'avance. Après approbation, nous enverrons une demande de paiement puis fixerons un rendez-vous.
d. Tous les frais supplémentaires seront clairement communiqués après la réparation.
e. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 5 : Réclamations

Outre les droits découlant des garanties légales ou autres garanties que vous avez souscrites, vous n'avez droit à aucune autre réclamation que celles mentionnées dans cette garantie.

Article 6 : Utilisation internationale

Si vous transportez votre appareil Wiggo au-delà des frontières, la garantie ne s'appliquera plus. Vérifiez les garanties locales et assurez-vous que votre appareil répond aux exigences techniques (telles que la tension, la fréquence, le type de gaz, etc.) et aux conditions climatiques.

Article 7 : Visite de service et maintenance

a. Si le technicien détermine qu'il n'y a pas de problème réel (le produit fonctionne comme il se doit), la visite du technicien vous sera facturée. Ces coûts sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.
b. Les appareils qui ne fonctionnent pas ou sont défectueux doivent être vides et propres lorsque le technicien de service agréé vient pour réparation ou remplacement. Si ce n'est pas le cas, le technicien ou le transporteur pourra refuser le remplacement et le facturer.
c. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 8 : Responsabilité

Nous ne sommes responsables qu'à hauteur du montant couvert par notre assurance. Remarque : pour les appareils de cuisine non Wiggo ou les annulations tardives (au moins 24 heures à l'avance), des frais s'appliqueront. Ces frais sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.

Article 9 : Protection des données

Lors de la prestation de services, Wiggo collecte et traite des données personnelles. De plus amples informations à ce sujet peuvent être trouvées sur www.wiggo.eu.

Article 10 : Loi et litiges

Ces conditions de garantie et de service sont soumises au droit néerlandais, à l'exception de la Convention de Vienne sur les ventes. Les litiges seront réglés par le tribunal néerlandais compétent.

REMARQUES

REMARQUES

REMARQUES

www.wiggo.eu

Visitez notre site web!

WIGGO

Forno indipendente | Manuale della stufa

- Istruzioni di sicurezza
- Istruzioni per l'installazione
- Funzionamento del prodotto

Modelli

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Manuale d'uso

wiggo.eu

5 ANNI
GARANZIA

REGISTRATI

SUPPORTO

Un grande saluto!

Unisciti alla nostra comunità!

Grazie per averci permesso di cucinare con te e di far parte della tua cucina accogliente. Siamo estremamente felici di averti nella nostra comunità di Wiggo e non vediamo l'ora di portare più positività nel tuo spazio.

Sii creativo e scatta un selfie con il tuo nuovo compagno di cucina per vincere fantastici premi con noi.

Non dimenticare di taggarci! wiggo_eu

A pasti freschi!

I NOSTRI SERVIZI

Consegna veloce



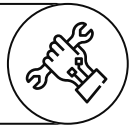
Manutenzione



Riparazion e veloce



Installazione



Si prega di leggere prima il manuale utente!

Gentile Cliente,

Vogliamo che tu ottenga il massimo da questo prodotto che è fabbricato in strutture moderne sulla base di alta qualità.
Per questo motivo, leggere attentamente e attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimento futuro. Se cedi il prodotto a qualcun altro, restituiscilo insieme al manuale dell'utente.

Il manuale utente ti aiuta a utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.

- Leggere il manuale dell'utente prima di installare e utilizzare il prodotto.
- È imperativo rispettare le istruzioni di sicurezza.
- Si prega di conservare il manuale dell'utente in un luogo comodo per eventuali esigenze future.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con il prodotto.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o incendi causati da possibili problemi derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.

Per qualsiasi domanda contattare il centro assistenza autorizzato.

Si prega di ricordare che questo manuale utente può applicarsi anche ad altre versioni.
Potrebbero esserci differenze tra le versioni dovute ai diversi produttori, ma le condizioni di pulizia e manutenzione sono le stesse.
Per legge, il cliente è tenuto a consultare l'ultima versione del manuale disponibile online su docs.wiggo.eu, poiché il manuale viene aggiornato regolarmente.

Simboli utilizzati nel manuale utente e loro significato corrispondente:

Spiegazione dei simboli:

Nel presente manuale utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



Informazioni importanti o istruzioni utili sull'utilizzo di questo dispositivo



Avviso di scossa elettrica



Avviso di pericolo di incendio



Avvertenza per superfici calde



Avvertimento di situazioni pericolose per la vita e danni materiali



Alla data di produzione, questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme alle specifiche della marcatura CE

Contenuto

1) Il tuo prodotto
Panoramica generale
Specifiche tecniche
Accessori

2) Istruzioni generali di sicurezza
Sicurezza generale
Sicurezza dei bambini
Sicurezza elettrica
Uso previsto

3) Installazione
Prima dell'installazione
Installazione e collegamento
Smaltimento del prodotto – Distruzione dell'imballaggio Procedure di trasporto future Smaltimento del prodotto precedente

4) Preparazione preliminare
Consigli per il risparmio energetico
Primo utilizzo – Prima pulizia – Primo riscaldamento

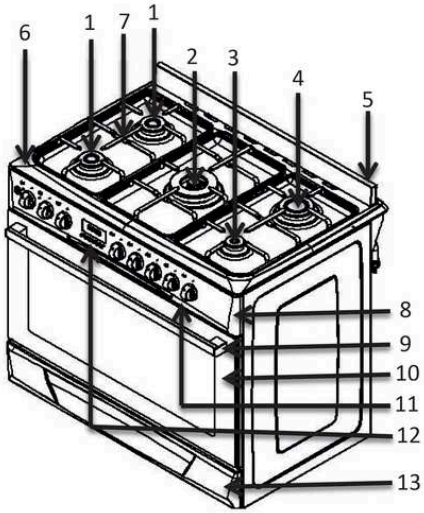
5) Utilizzo del forno
Informazioni generali sulla cottura, frittura e grigliatura in forno
Utilizzo del forno elettrico Utilizzo della cucina a gas Utilizzo del forno a gas Utilizzo della piastra grill Utilizzo della griglia per arrosti Modalità di funzionamento Utilizzo del timer del forno Tabella durate di cottura Funzionamento del grill – Tabella durate di cottura

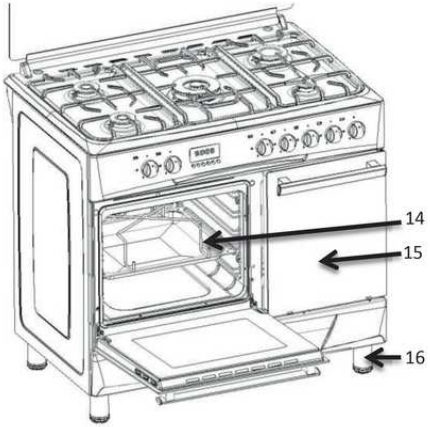
6) utilizzo del forno elettrico

7) Manutenzione e pulizia
Informazioni generali Pulizia del pannello di controllo Pulizia del forno Sostituzione della lampada del forno

8) Risoluzione dei problemi

Panoramica generale





1	Bruciatore medio	9	Maniglia della porta
2	Bruciatore wok	10	Vetro frontale
3	Piccolo bruciatore	11	Pulsante
4	Bruciatore wok grande/mini	12	Timer
5	Paraschizzi / Copertura in vetro	13	Cassetto inferiore
6	Piano cottura	14	Porta bombola
7	Supporti per pentole	15	Vano bombola gas
8	Pannello frontale	16	Gambe

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V 50-60 Hz
Consumo energetico totale	minimo 0,006KW – Massimo 5,6KW
Fusibile da utilizzare	Minimo 16 A – Massimo 25 A
Tipo/sezione del cavo	Tubo flessibile in PVC da 3 X 0,75 mm – Tubo flessibile in PVC da 3 X 1,5 mm – Tubo flessibile in PVC da 3 X 2,5 mm H05VV-F.....
Lunghezza del cavo	Massimo 1,5 metri
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	Dimensioni: 890 x 985 x 680
Forno	Opzionale
Illuminazione interna	25 W
Consumo energetico della griglia	2000 W

Essenziale: nel caso di una stufa domestica, le informazioni sull'etichetta energetica sono fornite secondo la norma EN 50304. I valori sono determinati in base alle funzioni di carico standard e di riscaldamento inferiore-superiore o supportato da ventola (se presente).

Le specifiche tecniche possono essere modificate per migliorare la qualità del prodotto senza alcun preavviso.

Le figure contenute nel presente manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente a quelle del vostro prodotto.

I valori indicati nei marchi sul prodotto o in altri documenti stampati forniti insieme al prodotto sono valori ottenuti in laboratorio secondo i rispettivi standard. Questi valori possono variare a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali del prodotto.

ACCESSORI

Gli accessori forniti possono variare a seconda della versione del prodotto. Tutti gli accessori descritti nel manuale operativo potrebbero non essere disponibili nel tuo prodotto.

Teglia da forno: può essere utilizzata per dolci, cibi surgelati e grandi fritture

Vassoio per vano bombola gas



Teglia da forno 90X60



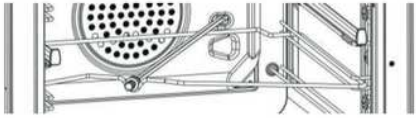
Griglia: utilizzata per grigliare o per regolare la posizione dei cibi grigliati al livello desiderato.

Ripiano metallico per vano bombola gas



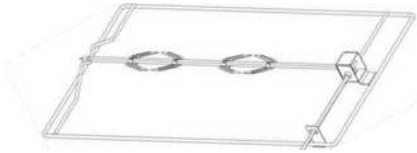
Ripiano in filo per forno 90 X60





OPZIONALE

Supporto per girarrosto per vano bombola gas



OPZIONALE

Supporto per girarrosto 90X60

2 |Istruzioni generali di sicurezza

Istruzioni importanti Avvertenze di sicurezza

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza per aiutare a prevenire lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di questi suggerimenti e consigli invaliderà la garanzia.

Sicurezza generale

- Questo prodotto non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini compresi) incapaci di capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive delle informazioni o dell'esperienza necessarie, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza che possa anche fornire le istruzioni necessarie su come utilizzare il prodotto.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati e non devono essere autorizzati a giocare con il prodotto.
- Collegare il prodotto a una presa di terra/rete protetta da un fusibile conforme ai valori indicati nelle "Specifiche tecniche". In caso di utilizzo con o senza trasformatore, ricordarsi di incaricare un elettricista qualificato per l'installazione della messa a terra. Se il prodotto viene utilizzato prima che la messa a terra sia stata completata correttamente secondo le normative locali, la nostra azienda non sarà responsabile di eventuali perdite.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Contattare invece il centro di assistenza autorizzato.
- Se il prodotto è difettoso o presenta danni visibili, non utilizzarlo.
- Non tentare di effettuare riparazioni o modifiche sul prodotto. Tuttavia, potresti risolvere alcuni guasti; vedi le proposte di soluzione per la risoluzione dei problemi.
- Non lavare mai il prodotto spruzzandovi sopra acqua o versandola sopra, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare il prodotto se le tue facoltà mentali sono compromesse dall'uso di droghe e/o bevande alcoliche.
- Scollegare l'alimentazione del prodotto durante le operazioni di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Tutte le operazioni di installazione e riparazione devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato. La ditta produttrice non sarà ritenuta responsabile e la garanzia del prodotto non sarà più valida se si verificano danni dovuti a operazioni eseguite da persone non autorizzate.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere monitorato costantemente.
- Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Fate attenzione quando usate l'alcol nei vostri alimenti, perché evapora ad alte temperature e potrebbe infiammarsi a contatto con superfici calde.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. L'accumulo di pressione all'interno può causare lo scoppio dei contenitori.
- Poiché le superfici laterali del prodotto diventano calde durante il funzionamento, non collocare sostanze infiammabili nelle vicinanze.
- Non appoggiare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno, poiché il calore accumulato potrebbe danneggiarla.
- Mantenere libera l'area attorno ai canali di ventilazione.
- Il prodotto potrebbe essere caldo durante l'uso. Non toccare le parti calde, l'interno del forno o i componenti riscaldanti.

- Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono gli alimenti nel forno caldo o quando li si toglie.
- Non utilizzare il prodotto se lo sportello anteriore in vetro è rimosso o rotto.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore potrebbe surriscaldarsi. Assicurarsi che i collegamenti elettrici non entrino in contatto con la superficie posteriore per evitare danni.
- Non comprimere i cavi di collegamento nello sportello del forno né passarli su superfici calde, poiché la fusione del cavo potrebbe causare un cortocircuito e potenzialmente innescare un incendio.
- Assicurarsi che il prodotto sia spento dopo ogni utilizzo.
- Il prodotto e le parti accessibili diventano calde durante il funzionamento. Evitare di toccare il prodotto mentre è in funzione.
- Non utilizzare materiali taglienti o perforanti per pulire l'interno e il vetro del prodotto, poiché potrebbero danneggiarlo.
- Poiché l'olio caldo può causare incendi, prestare sempre attenzione e cautela quando il prodotto è in funzione.

- Non tentare di spegnere un incendio con l'acqua; scollegare immediatamente l'alimentazione del prodotto e coprire la zona in fiamme con una coperta bagnata.
- Non conservare sostanze infiammabili o combustibili all'interno o in prossimità del prodotto.
- Non utilizzare un pulitore a vapore sul prodotto.
- Per pulire lo sportello del forno, evitare di utilizzare detergenti aggressivi o raschietti metallici affilati, poiché potrebbero danneggiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il surriscaldamento, i fornelli e i forni non devono essere installati dietro una porta decorativa.
- Le istruzioni per l'uso dei piani cottura devono specificare che l'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- ATTENZIONE: prima di sostituire la lampada del forno, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per eliminare il rischio di scosse elettriche.
- Il primo ripiano del forno è quello più basso.
- Non utilizzare il prodotto con nylon o altri materiali infiammabili o sensibili al calore.
- Assicurarsi che le pentole posizionate sui fornelli siano delle dimensioni appropriate.

ni

Sicurezza per i bambini

- Durante e dopo l'uso del prodotto, le parti esposte saranno calde prima di raffreddarsi; tenere lontani i bambini.
- ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere calde durante l'uso della griglia. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani dal prodotto.
- È vietato ai bambini di età inferiore agli 8 anni toccare il prodotto se non sotto la supervisione di un adulto.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e/o da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, a condizione che siano informati sui rischi del prodotto e che venga loro mostrato come utilizzarlo in sicurezza.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.
- I materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Conservare i materiali di imballaggio in un luogo non accessibile ai bambini o separarli e smaltirli in conformità alle istruzioni sui rifiuti.
- Quando la porta è aperta, non appoggiare oggetti pesanti su di essa e non permettere ai bambini di sedersi sulla porta. Ciò potrebbe causare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere della porta.

Sicurezza per le operazioni legate all'energia

- Tutte le operazioni sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici devono essere eseguite da personale competente e autorizzato.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con telecomando.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegare l'alimentazione. A tale scopo, utilizzare l'interruttore principale della propria abitazione.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con i requisiti di corrente del prodotto.

Uso previsto

Questo prodotto è progettato solo per uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali. ATTENZIONE: utilizzare questo prodotto esclusivamente per scopi di cottura; non è destinato al riscaldamento di stanze o ad altre attività non legate alla cottura. Evitare di utilizzare la piastra riscaldante sotto la griglia per asciugare o riscaldare asciugamani o indumenti. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali perdite che potrebbero derivare da un uso improprio o dal trasporto del prodotto.
La sezione forno può essere utilizzata per scongelare, cuocere al forno, friggere e grigliare il cibo. La durata di vita prevista del prodotto è di 10 anni. Durante questo periodo, il produttore si impegna a fornire le parti di ricambio necessarie per mantenere il funzionamento del prodotto come specificato.

3 | Installazione

Prima dell'uso del prodotto

Assicuratevi che l'impianto elettrico e/o del gas sia corretto. In caso contrario, chiamate un elettricista e un installatore competenti per prendere le disposizioni necessarie.

La preparazione del luogo di installazione del prodotto e l'installazione elettrica e/o del gas sono a cura del cliente.

Per l'installazione del prodotto è necessario rispettare i requisiti specificati nelle norme locali pertinenti in materia di energia elettrica e/o gas.

Controllare il prodotto prima dell'installazione per eventuali danni. Se il prodotto è danneggiato, non installarlo. Qualsiasi prodotto danneggiato creerebbe un rischio per la tua sicurezza.

Qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sugli impianti a gas deve essere eseguito da personale autorizzato e competente.

I prodotti non hanno alcun sistema per lo scarico dei gas rilasciati a seguito della combustione. Il prodotto deve essere installato e collegato secondo le normative di installazione applicabili. Prestare particolare attenzione ai requisiti per la ventilazione.

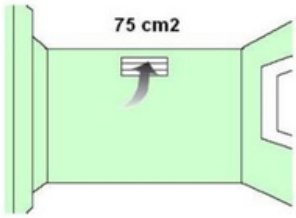
L'aria necessaria alla combustione viene prelevata dall'aria ambiente e i gas rilasciati vengono immessi direttamente nella stanza.

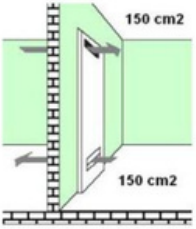
Una stanza ben ventilata è essenziale per il funzionamento sicuro del tuo prodotto. Se non c'è una porta o uno sportello per la ventilazione della stanza, è necessario installare una ventilazione aggiuntiva.

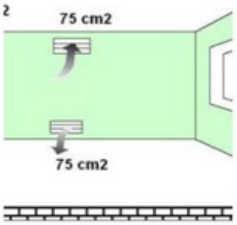
La superficie della cucina dovrebbe essere superiore a 8 m^2.
Il volume della cucina dovrebbe essere superiore a 20 m^3.

Lo scarico del camino deve trovarsi a 1,80 metri dal pavimento ed essere aperto verso l'atmosfera con un diametro di 150 mm.

La presa d'aria deve avere una superficie minima di 75 cm^2 vicino al pavimento della cucina per potersi aprire verso l'esterno.





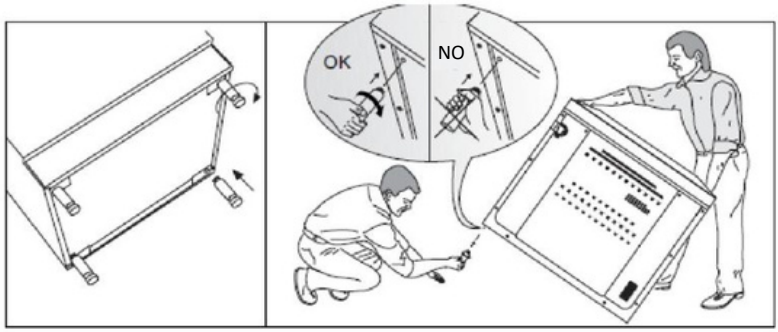


Installazione e collegamento

Danni alla proprietà!
Non utilizzare la porta e/o la maniglia per spostare o movimentare il.

Montaggio delle gambe

Le gambe del prodotto non vengono assemblate durante l'installazione del prodotto. Le gambe dei prodotti sono imballate nella busta situata all'interno del forno.
Montare le gambe del prodotto e adattarlo al piano di lavoro della cucina. Per i forni a gas, se le gambe non sono montate, il forno potrebbe non essere alimentato a sufficienza durante l'uso del forno e potrebbe compromettere la combustione.



Collegamento elettrico

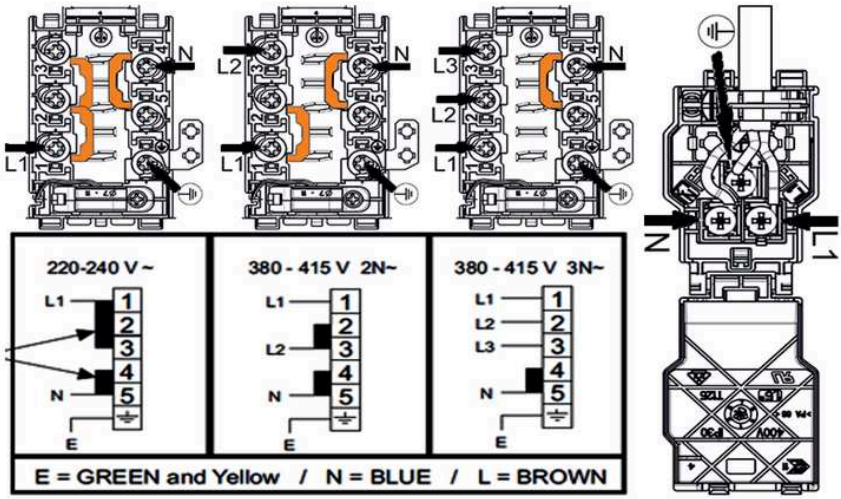
Il prodotto deve essere sicuramente utilizzato con una linea di messa a terra! Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi se utilizzato senza linea di messa a terra.

Nessun rischio di scossa elettrica, cortocircuito o incendio dovuto all'installazione effettuata da persone non professionali! Il collegamento del prodotto alla rete elettrica può essere eseguito solo da una persona autorizzata e competente e la garanzia del prodotto inizia solo al momento della corretta installazione

Rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi causati dall'uso di un cavo di alimentazione danneggiato! Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, attorcigliato o compresso e non deve entrare in contatto con parti calde del prodotto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista competente

- I dati di alimentazione di rete devono essere gli stessi dei dati indicati sulla targhetta dell'unità. La targhetta del prodotto si trova sul retro.
- Il cavo di collegamento del prodotto deve essere conforme alle specifiche tecniche e al consumo energetico.

Rischio di scossa elettrica! Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare elettricamente il prodotto



Allacciamento gas

Qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sui sistemi a gas deve essere eseguito da personale autorizzato e competente

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di alimentazione locali (tipo di gas e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto

Allacciamento GPL

Fai attenzione che il tubo del gas e la valvola del gas che usi per il tuo forno siano sicuri. Collega il tubo di alimentazione del gas all'estremità del tubo che è il forno e stringi per mezzo di fascette e vite (Figura 6). Assicurati che sia stretto. Il tubo del gas del forno non deve essere più lungo di 1500 mm. La pressione della valvola da usare per il GPL deve essere di 30 mbar-300 mmSS e certificata.

Non utilizzare una valvola di riduzione della pressione regolabile.

Il tubo di alimentazione del gas non deve passare attraverso la sezione calda dietro il forno. La temperatura del tubo del gas non deve superare i 90℗ C

Prima dell'uso, assicurarsi che il sistema sia a tenuta di gas.

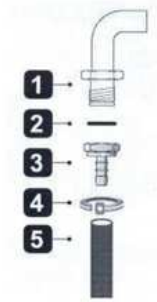
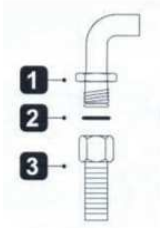


Figura 6

1- Nipplo G1/2 (unione)
2- Guarnizione in silicone
3- Ingresso tubo flessibile G1/2 (ingresso gas)
4- Morsetto metallico
5- Tubo del gas (diametro interno 8mm)

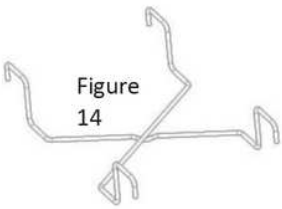
Collegamento NG (gas naturale).



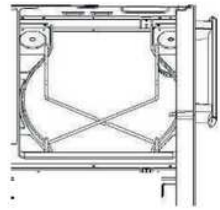
1-G1/2 Nipplo (unione)
2- Guarnizione in silicone
3- Tubo G1/2 NG (tubo per gas naturale secondo EN 14800)

Se la tua attrezzatura è impostata per il gas naturale, dovresti farla collegare da un installatore registrato presso la società di distribuzione del gas naturale. Il collegamento del gas naturale della tua attrezzatura è da 1/2".
Se desideri convertire la tua attrezzatura da GPL a gas naturale o da gas naturale a GPL, chiama il centro di assistenza più vicino per le impostazioni di conversione del gas

Posizionamento del cavo della bombola e della bombola del gas nel caso di prodotto dotato di vano bombola.


Figure 14

Prendere il filo del cilindro all'interno della caldaia (figura 14) e posizionarlo nel punto designato all'interno del vano del cilindro (figura 15).


Figure 15

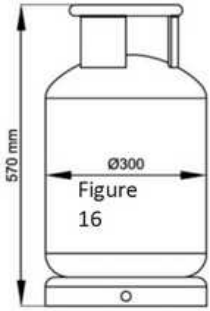
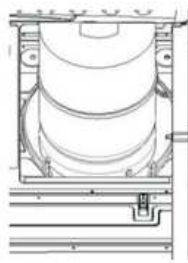
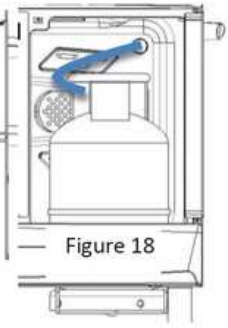


Figure 16


Figure 16A

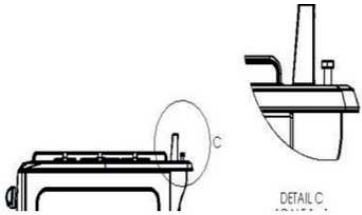

Figure 17


Figure 18

- Aprire lo sportello del mobiletto inferiore e montare il regolatore sulla bombola.
- Dovrebbe avere dimensioni simili a quelle mostrate nella Figura 16.
- Come mostrato nella Figura 16A, posizionare prima la parte inferiore del cilindro e poi la parte superiore del cilindro (figura 17).
- Come mostrato nella Figura 18, il tubo del gas deve essere montato senza tenerlo troppo lungo. Assicurarsi che il tubo del gas non venga danneggiato quando si posiziona e si rimuove la bombola.

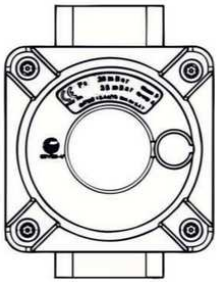
Montaggio dello schienale (facoltativo)

Per alcune versioni, utilizziamo "Splash Back" al posto della copertura superiore in vetro; e il suddetto pannello si trova nel cassetto inferiore così come imballato; di seguito viene descritto passo dopo passo come montare questo pannello:



Allentare le viti (10) sul lato destro e sinistro sul retro del vassoio con l'aiuto della chiave inglese e assicurare la lamiera della gonna nel canale nella parte inferiore e serrare nuovamente le viti.

Regolatore



- Questa parte è utilizzata in alcuni paesi o regioni.
- Se il regolatore è montato sul prodotto, non rimuoverlo e non giocare con la sua regolazione.
- Questo dispositivo è fissato per evitare guasti derivanti dall'elevata pressione del gas.
- In caso di conversione da GPL a GN non è necessario smontare il componente.

Conversioni GPL - METANO, METANO – GPL;

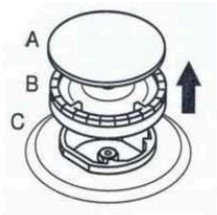
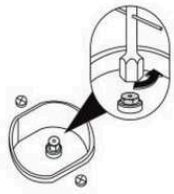


Figure 19


Figure 19.1

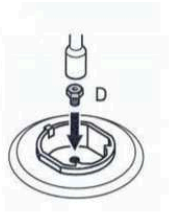
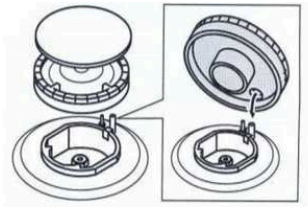
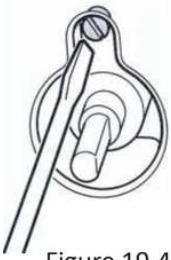


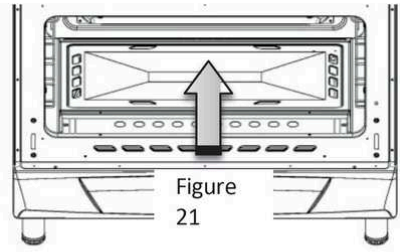
Figure 19.2

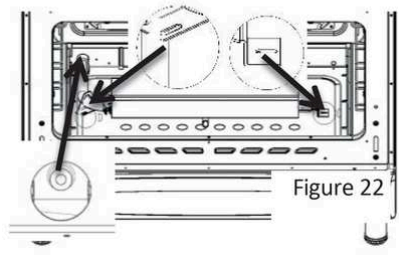

Figure 19.3

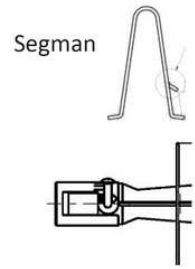

Figure 19.4

- Rimuovere il coperchio del bruciatore e il bruciatore come mostrato nella Figura 19. Rimuovere l'iniettore con l'aiuto del cacciavite a bussola da 7 come mostrato nella Figura 19.1.
- Fissare l'iniettore (D) che si desidera convertire come mostrato nella Figura 19.2 (vedere Tabella 1).
- Riposizionare il bruciatore come mostrato nella Figura 19.3. Una volta completata la conversione, accendere i bruciatori in ordine e rimuovere l'interruttore sul pannello di controllo e regolare la lunghezza della fiamma bassa serrando o allentando la vite sulla valvola del gas (19.4 rubinetto) o all'interno dell'albero della valvola.

- Se si desidera modificare il bruciatore del forno, rimuovere prima il coperchio del forno facendo riferimento alle istruzioni a pagina 36.
- Rimuovere le viti nei punti contrassegnati (Figura 20).
- Sollevare prima la lamiera dell'alloggiamento del bruciatore nella direzione della freccia, poi verso l'alto, verso l'interno della caldaia, e tirare verso di sé per rimuovere la lamiera dalla sua posizione (Figura 21).
- Rimuovere le viti di montaggio del bruciatore ed estrarre il bruciatore di 15 mm per sbloccarlo (Figura 22).
- Se sul bruciatore sono presenti un accendino e un elemento termico, rimuovere gli anelli di fissaggio e staccare i componenti dal bruciatore.
- Dopo aver rilasciato il bruciatore, utilizzare una chiave a bussola da 7 per rimuovere l'iniettore e quindi montare l'iniettore desiderato. Fare riferimento a pagina 22 per la tabella degli iniettori.
- Allentare la vite di regolazione dell'aria sul bruciatore, allineare la lettera corrispondente al tipo di gas desiderato allo stesso asse della vite, quindi serrare la vite.
- Per il GPL, regolarlo su "GPL" come indicato sul foglio di regolazione dell'aria. Per il NG, regolarlo su "N" sul foglio di regolazione dell'aria.


Figure 21


Figure 22



Controllo delle perdite;

Aprire la valvola o la valvola del gas naturale e applicare acqua saponata con abbondante schiuma al punto di collegamento per controllare la tenuta del gas. Non controllare mai con la fiamma.

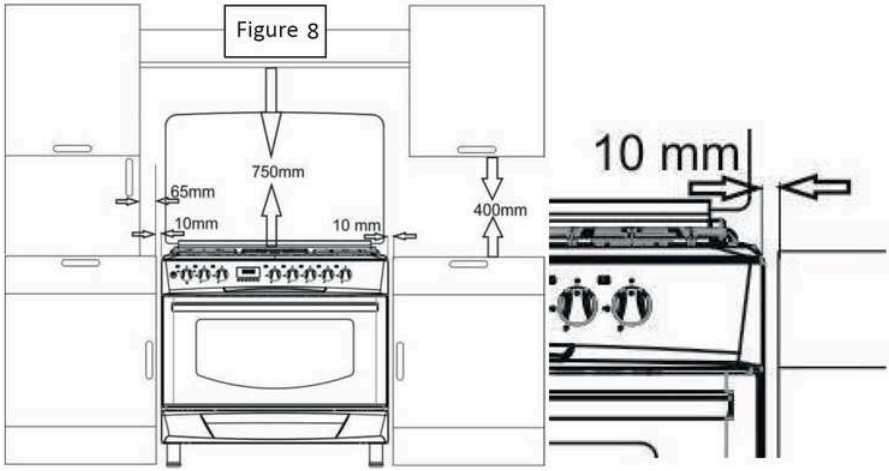
Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione nella presa e attivare il fusibile dell'apparecchiatura.
2. Controllare le funzioni.

Posizionamento

Posizionare il prodotto dopo aver controllato la potenza e il collegamento del gas richiesti. Durante il posizionamento, assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione non siano vicini alla superficie calda del prodotto.

Durante il posizionamento, assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Posizionare il prodotto sul bancone della cucina rispettando almeno le dimensioni indicate nella Figura 8.



Smaltimento del prodotto

I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Conservare i materiali di imballaggio in un luogo che non sia raggiungibile dai bambini. La confezione del prodotto è realizzata con materiali riciclabili. Separarla secondo le istruzioni sui rifiuti e smaltirla. Non gettarla insieme ai normali rifiuti domestici.

Operazioni di trasporto in futuro

- Conservare l'imballaggio originale del prodotto e utilizzarlo per spostare il prodotto. Seguire le istruzioni sulla scatola.
- Se la scatola originale non è disponibile, avvolgere il prodotto in un blister o in un cartone spesso e sigillarlo saldamente con nastro adesivo.
- Per evitare che la griglia metallica e la teglia nel forno danneggino il lato interno dello sportello del forno, posizionare una striscia di cartone sul lato interno dello sportello del forno allineata con queste teglie. Fissare con nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Fissare saldamente i tappi e i supporti del vassoio con del nastro adesivo.
- Non utilizzare la porta o la maniglia per spostare o trasportare il prodotto.

Non appoggiare alcun oggetto sul prodotto. Il prodotto deve essere spostato in posizione verticale.

Controllare l'aspetto generale del prodotto per individuare eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto.

Smaltimento del vecchio prodotto

Smaltire il vecchio prodotto in modo che non danneggi l'ambiente. Questo prodotto ha un simbolo (RAEE), che indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere raccolte separatamente. In altre parole, significa che per riciclare questa apparecchiatura deve essere conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE. Per maggiori informazioni, contattare le autorità locali e regionali competenti.
I prodotti elettronici che non sono sottoposti a un processo di raccolta controllata dei rifiuti presentano potenziali rischi sia per l'ambiente che per la salute umana poiché contengono sostanze nocive.
Per lo smaltimento del prodotto è possibile rivolgersi al rivenditore o al servizio di raccolta rifiuti del proprio comune.
Tagliare sempre la spina e rompere la serratura della porta, se presente, in modo che i bambini non siano esposti a pericoli.

Preparazione al primo utilizzo

Cosa fare per risparmiare energia Le seguenti informazioni ti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico per risparmiare energia:
• Durante la cottura degli alimenti, preriscaldare il forno se si desidera procedere secondo la ricetta o la tabella riportate nel manuale di istruzioni.
• Non lasciare spesso aperto lo sportello del forno durante la cottura.
• Prova a mettere più di un alimento nel forno contemporaneamente. Puoi farlo mettendo due pentole sulla griglia.
• Cuocere più volte di seguito. In questo modo il forno non perderà calore.
• Spegnere il forno qualche minuto prima della fine della cottura.
In tal caso non aprire lo sportello del forno.
• Scongelare i prodotti congelati prima della cottura

Primo utilizzo

Prima pulizia
Alcuni detergenti e agenti di pulizia possono danneggiare la superficie.
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire la superficie del prodotto con un panno umido o una spugna e asciugarla con un panno.

Primo riscaldamento
Preriscaldare il forno per circa 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo non devono rimanere residui nel forno. Il forno viene pulito durante il primo riscaldamento.
Le superfici calde possono causare ustioni! Non toccare le superfici calde del dispositivo. Tenere i bambini lontani dal prodotto e utilizzare guanti da forno! Alcuni detergenti o agenti di pulizia possono danneggiare la superficie.

Forno elettrico
Togliere tutte le teglie e la griglia dal forno.
1. Chiudere lo sportello del forno.
2. Selezionare la posizione statica.
3. Selezionare la temperatura più alta; vedere Utilizzo del forno elettrico.
4. Lasciare agire per circa 30 minuti.
5. Spegnere il forno; vedere Utilizzo del forno elettrico.
6. Durante la prima fase di riscaldamento potrebbero svilupparsi odori e fumo.
7. Assicurare una buona ventilazione

5 ?Utilizzo del forno

Informazioni generali sulla cottura, l'arrostimento, la grigliatura nel forno Pericolo di ustioni da vapore caldo. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché si può essere esposti al vapore caldo.

Consigli per la cottura in forno
- Utilizzare piastre metalliche adatte con rivestimento antiaderente oppure vassoi in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Sfrutta al meglio lo spazio sullo scaffale.
- Posizionare la teglia al centro del ripiano.
- Selezionare la posizione corretta del ripiano prima di azionare il forno o la griglia. Non spostare la posizione della teglia quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno ben chiuso.

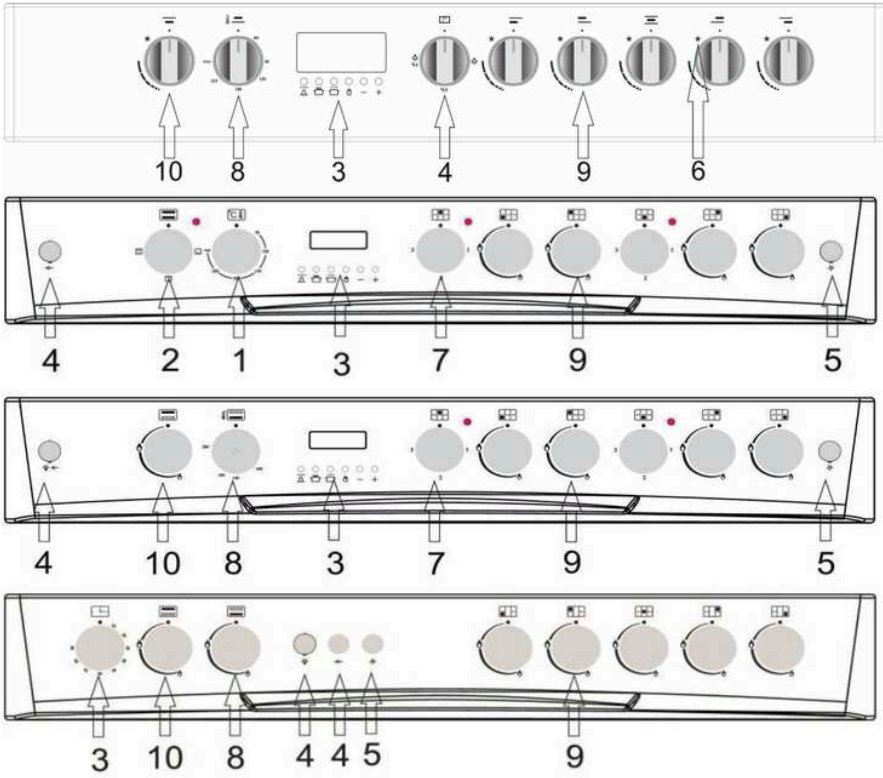
Consigli per la tostatura
- Quando si cucinano polli interi, tacchini e gran parte della carne, la cottura sarà migliore se si marinano con succo di limone e pepe nero.
- Friggere la carne con l'osso richiede dai 15 ai 30 minuti in più rispetto a quella senza osso.
- Calcolare il tempo di cottura in circa 4-5 minuti per ogni centimetro di spessore della carne.
- Trascorso il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per 10 minuti.

Il succo della carne si distribuisce meglio sull'arrosto e al momento di tagliarla.
- Il pesce deve essere posizionato sul ripiano medio o inferiore su un piatto ignifugo

Rischio di incendio se non è adatto alla grigliatura. Utilizzare solo cibo adatto alla grigliatura. Non mettere troppo cibo sul retro della griglia. Questa è la parte più calda del forno.

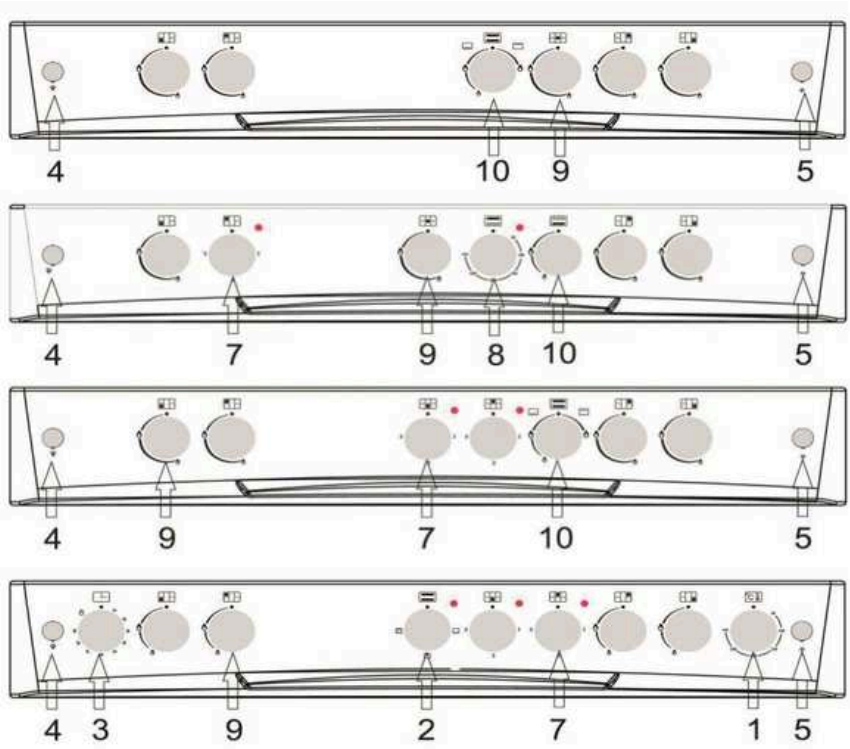
Utilizzo del forno elettrico

Selezione della temperatura e della modalità di funzionamento Modelli con bruciatori sigillati:

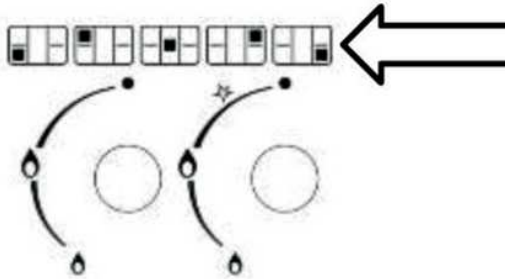


1. Interruttore elettrico della temperatura
2. Interruttore di funzione elettrico
3. Interruttore a tempo
4. Interruttore per lampada e cottura del pollo
5. Pulsante accendino
6. Cambia il simbolo dell'accendino
7. Interruttore del riscaldatore elettrico
8. Interruttore del forno con termostato a gas
9. Interruttore del forno a gas
10. Interruttore del forno a gas

Modelli con bruciatori aperti

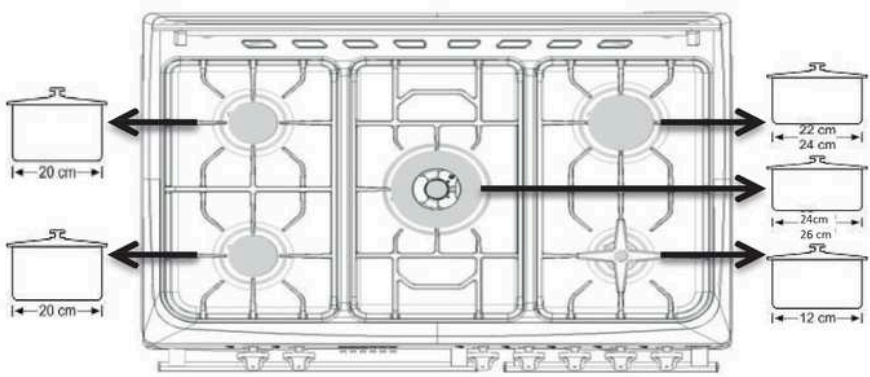


Utilizzo dei bruciatori a gas:



I simboli degli interruttori sul pannello di controllo indicano l'interruttore.

1: Premere l'interruttore del bruciatore a gas e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione di fiamma alta e/o temperatura sul pannello.
2: Accendi l'accendino in base alla versione del tuo forno
3: Impostare la posizione della fiamma desiderata.
4: A cottura ultimata, ruotare l'interruttore del forno in senso orario fino al punto più alto per spegnere il riscaldamento del forno.





Il flusso del gas viene interrotto.

Fiamma alta

Fiamma bassa.

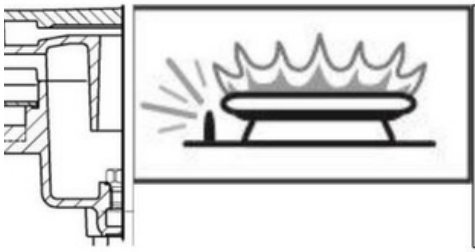




Le dimensioni del contenitore e della fiamma del gas devono essere coerenti. Regolare la fiamma del gas in modo che non sporga dalla base del contenitore. Posizionare il contenitore sul portapentole centrandolo.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

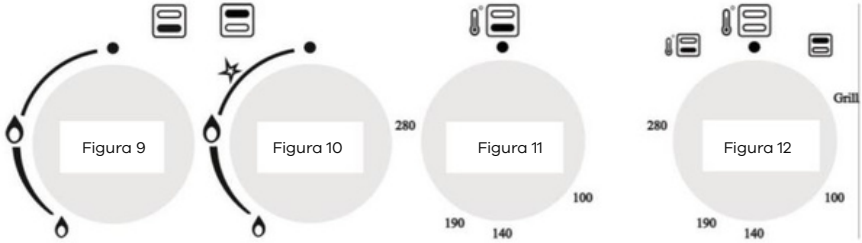
Montaggio di sicurezza gas (per versioni con elemento riscaldante)



Nel caso dell'elemento termico dei bruciatori superiori, il meccanismo di sicurezza si attiva e interrompe immediatamente l'erogazione del gas per evitare lo spegnimento dovuto alla fuoriuscita di liquido.

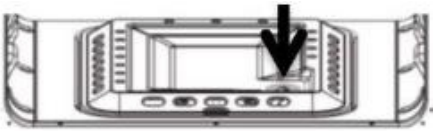
1. Premere il pulsante Gas e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione di calore massimo.
2. Accendere l'accendino in base alla versione del fornello in uso.
3. Dopo l'accensione, tenere premuto il pulsante per 3-5 secondi per attivare il meccanismo di sicurezza.
4. Se dopo aver premuto e rilasciato l'interruttore non si verifica alcuna accensione, ripetere la stessa azione tenendo premuto l'interruttore per 15 secondi.
5. Impostare la fiamma sulla posizione desiderata.
6. Una volta terminata la cottura, spostare l'interruttore del forno verso destra per spegnere la punta superiore del bruciatore.

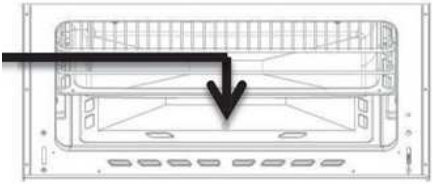
Utilizzo del forno a gas
Interruttore I simboli sul pannello di controllo indicano la posizione della manopola.



1. Premere l'interruttore del forno a gas e ruotarlo di 1 giro in senso antiorario fino alla posizione di fiamma alta e/o temperatura sul pannello.
2. Se, come mostrato nella Figura 12, il pulsante del forno controlla il bruciatore della resistenza superiore, premere l'interruttore e ruotarlo in senso orario fino a raggiungere la scritta grill o il simbolo della fiamma.
3. Accendere l'accendino in base alla versione del vostro forno.

Foro di accensione manuale





4-Nel caso di versioni con elemento termico, dopo l'accensione, premere e tenere premuto l'interruttore per 3-5 secondi per l'attivazione del meccanismo di sicurezza
5-Se dopo aver premuto e rilasciato l'interruttore non si verifica alcuna accensione, ripetere la stessa azione tenendo premuto l'interruttore per 15 secondi.
6-Impostare la posizione della fiamma desiderata.
7-A cottura ultimata, portare l'interruttore del forno in senso orario nella posizione più alta per spegnere il riscaldamento del forno.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Utilizzo di un foglio di griglia (se il foglio di griglia è disponibile per il tuo prodotto)

- Quando si utilizza il bruciatore superiore nei forni a gas, la porta del forno si apre come mostrato nella figura 13.
- La piastra della griglia viene montata sui rulli posti sotto il pannello di controllo; il coperchio viene spinto in avanti fino a entrare in contatto con la piastra della griglia.

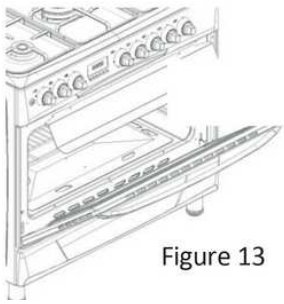
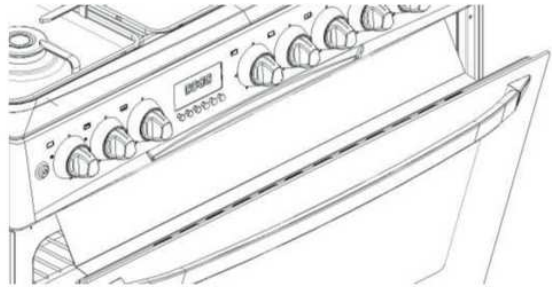


Figure 13



Utilizzo del pollo arrosto (facoltativo)

- Se il tuo prodotto ha accessori per arrostire il pollo, prendi lo shish tra gli accessori e allenta la vite del foglio a V (a coda di rondine) sullo shish. E inserisci lo shish nel pollo e poi rimetti saldamente il foglio a V e stringi la vite.
- La parte in bachelite dietro lo shish ti aiuterà a trasportare il prodotto facilmente. Durante il processo di cottura, questa parte dovrebbe essere rimossa
- Attaccare un pollo dal peso massimo di 8 kg allo shish.
- Per friggere il pollo si usa il bruciatore della griglia.
- I polli devono essere posizionati nello shish con le cosce incrociate come mostrato nella Figura 14







- Massimo 3 Kg se montato in questo modo. Il pollo deve essere posizionato al centro dello shish. Altrimenti, lo shish si piegherà e il meccanismo potrebbe non funzionare correttamente.



- Massimo 2x4 ⑦ 8 kg se montato in questo modo

5 ?utilizzo del forno elettrico

Il funzionamento del forno elettronico viene selezionato tramite l'interruttore di funzione. La temperatura viene impostata tramite l'interruttore di temperatura. Tutte le funzioni del forno vengono disattivate portando il rispettivo interruttore in posizione off (superiore).
1. Impostare il timer del forno sul tempo di cottura; vedere Uso del timer del forno.
2. Portare l'interruttore della temperatura sulla modalità di funzionamento desiderata.
3. Portare l'interruttore di funzione sulla modalità operativa desiderata.
? ? Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e la mantiene. La spia della temperatura è accesa durante il processo di riscaldamento? ?

Spegnimento del forno elettrico

Impostare il timer del forno sulla posizione "off".
Se il timer è impostato su un orario specifico, il timer si fermerà automaticamente; vedere Uso del timer del forno.
Portare l'interruttore di funzione e l'interruttore della temperatura in posizione off (superiore).

Modalità operative

L'ordine delle modalità operative qui illustrate può variare a seconda della configurazione del prodotto.



Riscaldamento superiore e inferiore

Il riscaldamento superiore e inferiore è acceso. Il cibo viene riscaldato dal basso e dall'alto contemporaneamente. Ad esempio, è adatto per torte, crostate o dolci negli stampi da cucina e nella casseruola. Esegui la cottura con un singolo vassoio.



Riscaldamento superiore

È acceso solo il riscaldamento superiore. Ad esempio, è adatto per torte con superficie lucida e cibi che si desidera siano dorati in superficie.



Riscaldamento inferiore

È acceso solo il riscaldamento inferiore. Ad esempio, è adatto per la pizza e il cibo che desideri dorato sotto.



Ventilatore inferiore ? superiore ? turbo (opzionale)

Il riscaldamento superiore ? inferiore e turbo motore è attivo. Il cibo assicura un riscaldamento più omogeneo grazie al turbo motor. È, ad esempio, adatto per torte, crostate o dolci negli stampi di cottura e nella casseruola. Esegui la cottura con teglie singole.



Griglia (facoltativo)

La griglia sul ripiano del forno è in funzione. È adatta per grigliare grandi quantità di carne.
- Per grigliare, posizionare le porzioni grandi e medie nella posizione corretta sotto la griglia.
- Impostare la temperatura al massimo.
- Girare il cibo dopo metà del tempo di cottura.



Griglia pesante (facoltativo)

La griglia sul ripiano del forno è in funzione. È adatta per grigliare grandi quantità di carne.

- Per grigliare, posizionare le porzioni grandi e medie nella posizione corretta sotto la griglia.
- Impostare la temperatura al massimo.
- Girare il cibo dopo metà cottura.



Motore turbo (opzionale)

Viene utilizzato per lo sbrinamento grazie al suo motore turbo



Resistenza turbo ⍰ ventola turbo (opzionale)

Il riscaldamento della resistenza turbo e del motore turbo è attivo. I piedi vengono riscaldati in modo più omogeneo grazie al motore turbo. Ad esempio, è adatto per torte, yogurt, crostate o dolci negli stampi da cucina e nella casseruola. Cuocere utilizzando un unico vassoio.



Griglia ⍰ arrosto di pollo (facoltativo)

Adatto per cucinare con l'ausilio della griglia e del motore per arrostire il pollo.

- Assicurarsi che il cibo sia disposto sulla griglia come se fosse carne, pollo, ecc. per una cottura uniforme.
- Portare la temperatura al valore massimo

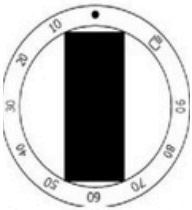


Griglia pesante ⍰ ventola turbo (opzionale)

Il riscaldamento del motore turbo della griglia pesante (superiore e della resistenza della griglia) è acceso. Il motore turbo garantisce un riscaldamento più omogeneo per il cibo. Ad esempio, è adatto per le casseruole. Esegui la cottura con un'unica teglia

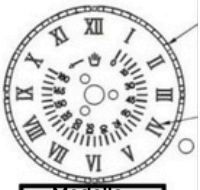
Utilizzo del timer del forno

Utilizzo del timer del forno



Modello 2

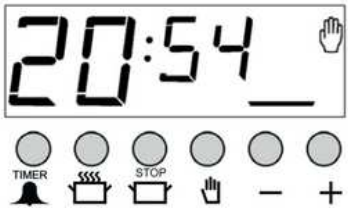
TIMER MECCANICO (modello 2)
Come il timer mostrato nella versione 2: Girare il timer in senso orario per cucinare. Impostare la durata.



Modello 4

TIMER ANALOGICO (modello 4)
1- IMPOSTAZIONE DEL TIMER Premere il pulsante per impostare l'ora e ruotare in senso antiorario.
2- IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA È possibile impostare il tempo di cottura del timer analogico fino a 180 minuti. La suoneria della sveglia si avvia automaticamente una volta trascorso il tempo impostato. Per disattivare la suoneria della sveglia, ruotare la manopola in senso antiorario senza premere e continuare fino a quando non si raggiunge il simbolo manuale visualizzato sul display. La sveglia verrà disattivata in questa posizione.

TIMER DIGITALE (versione 3)



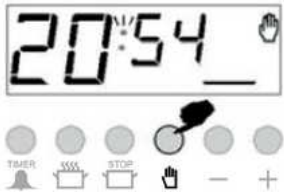
Tutte le descrizioni contenute in questo orologio digitale sono utilizzate per prodotti elettrici. Alcune funzioni potrebbero non essere disponibili con i prodotti a gas.

OT-3000-VFD-OD è un modulo di temporizzazione elettronico per preparare il cibo nel forno pronto per il servizio quando lo si desidera. A tal fine, è sufficiente impostare l'ora di cottura del cibo e l'ora in cui si desidera che sia pronto per il servizio. Inoltre, può anche essere utilizzato come timer di allarme indipendentemente dal forno, programmabile al minuto.

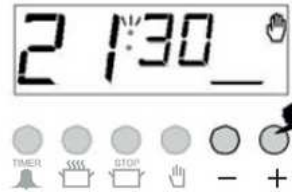
TEMPO DI IMPOSTAZIONE

L'impostazione del timer può essere effettuata solo quando non è in corso alcun programma di cottura (il display mostra l'icona dell'orologio e della lancetta).
Premere il pulsante ; i due punti tra l'ora e i minuti iniziano a lampeggiare; è possibile impostare l'ora in avanti con e indietro con . Quando si premono questi tasti lon, l'ora avanzerà rapidamente. +

−



1) Passare alla modalità di impostazione dell'ora.



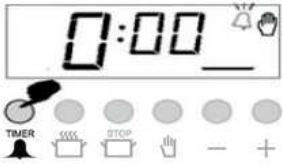
2) Impostare l'ora utilizzando i tasti ⑦ o -



3) Dopo 5 secondi il display diventerà fisso.

IMPOSTAZIONE ALLARME

Con questa funzione puoi far suonare la sveglia allo scadere del tempo impostato.



1) Selezionare la modalità di impostazione dell'ora della sveglia.



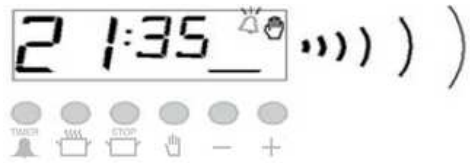
2)Immettere l'ora utilizzando i tasti ⑦ o - (ad esempio: 5 minuti)



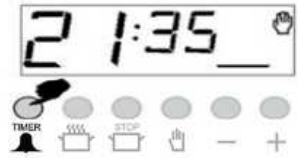
3)Dopo alcuni secondi, il display torna a visualizzare l'ora.

Nota: il tempo rimanente per far suonare la sveglia può essere visualizzato sul display premendo il tasto

PER DISATTIVARE L'ALLARME SUONANTE



1) Quando l'orario della sveglia è impostato, la sveglia inizia a suonare.



2) È possibile silenziare l'allarme premendo il tasto

PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO

Se si desidera iniziare subito a cuocere il cibo messo nel forno, è sufficiente inserire il tempo di cottura.

Esempio: mettiamo il cibo che vogliamo cucinare nel forno e vogliamo che cuocia per 2 ore e 15 minuti.



1) Sono le 18:30



2) Inserire la durata di cottura nella modalità impostazione.

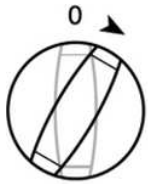


3)Inserire la durata utilizzando i tasti ⑦ o -.



funzione e temperatura desiderate.

Il timer del forno è impostato per cuocere il cibo per 2 ore e 15 minuti a partire da questo momento. Ricordatevi di portare gli altri interruttori di controllo del forno nelle posizioni corrette in base alla cottura.



4)Dopo alcuni secondi, il display inizierà a visualizzare l'ora corrente, indicando che il cibo è cotto.

Nota: durante la preparazione del programma di cottura o quando il programma è in esecuzione, è possibile annullare il programma premendo il tasto

Nell'esempio sopra riportato, abbiamo visto che è possibile avviare immediatamente il processo di cottura inserendo il tempo di cottura. E si può anche visualizzare e, se necessario, impostare l'ora in cui il cibo

sarà pronto (tempo di completamento della cottura) premendo il tasto Nell'esempio seguente, l'impostazione è effettuata in modo tale che il cibo sia pronto alle 21:30.



1) Il display mostra l'ora in cui il cibo sarà pronto, ovvero 18:30 2:15 20:45.

2) È possibile impostare il tempo di completamento della cottura tramite i tasti o -.

3)Dopo alcuni secondi, il display inizierà a visualizzare l'ora.

In questo caso, abbiamo programmato il forno per essere pronto alle 21:30. Avevamo precedentemente impostato il tempo di cottura del cibo a 2 ore e 15 minuti. E in questo caso, il forno inizierà il processo di cottura alle 19:15, cucinerà il cibo per 2 ore e 15 minuti e il programma di cottura terminerà alle 21:30.

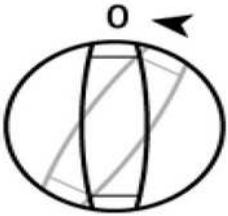


Il display che appare quando inizia il processo di cottura:

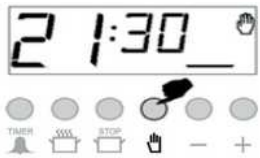


Il display apparirà al termine del processo di cottura.

Una volta completato il programma di cottura, l'avviso acustico si attiva e, se non viene disattivato, funziona per 7 minuti.



1) Spegnere il forno.



2) Reimpostare il timer del forno.

Nota: il forno rimarrà disattivato finché non si reimposta il timer.

Nell'esempio sopra riportato, il tempo di cottura è stato inserito e il tempo di completamento della cottura calcolato automaticamente è stato modificato da noi nella seconda fase. Se lo si desidera, è anche possibile inserire il tempo di completamento della cottura; in tal caso, il tempo di cottura verrà calcolato automaticamente e, se necessario, verrà modificato nella seconda fase.

IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE

In caso di interruzione dell'alimentazione di rete, il forno rimarrà disattivato per motivi di sicurezza. Questa situazione è indicata dall'icona della mano che lampeggia sul display. In questa posizione, anche se è attualmente presente un programma di cottura, questo verrà eliminato. Anche l'ora visualizzata sul display non è corretta e deve essere regolata.
Per prima cosa premere il tasto per accendere il forno e poi in un secondo momento sarà possibile impostare l'ora (vedere impostazione dell'ora).
Nota: se non si intende utilizzare il forno, ricordarsi di portare l'interruttore del forno in posizione "off".

L'ICONA DELLA MANO LAMPEGGIANTE INDICA CHE IL FORNO È DISATTIVATO E CHE È NECESSARIO PREMERE IL TASTO PER PASSARE ALLA POSIZIONE NORMALE.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DELLA SVEGLIA

1) Reimpostare il timer del forno premendo il tasto .
2) È possibile ascoltare il volume impostato tenendo premuto il tasto (-). Rilasciare il tasto (-) e premerlo nuovamente per ascoltare e selezionare il volume. (3 livelli)
3) Ora la sveglia suonerà allo stesso volume a cui hai ascoltato l'ultima volta.
Nota: il volume predefinito dell'allarme è al livello più alto. Quando l'alimentazione di rete è spenta, se il volume dell'allarme è stato modificato, tornerà all'impostazione predefinita.

IMPOSTAZIONE LUMINOSITÀ DELLO SCHERMO

1) Reimpostare il timer del forno premendo il tasto .
2)Premere il tasto ( ). Premendo e rilasciando il tasto ( ) sarà possibile visualizzare il livello di luminosità dello schermo (3 livelli)
3) Ora lo schermo avrà raggiunto il livello di luminosità impostato in precedenza.

Nota: la luminosità predefinita dello schermo è al livello più luminoso. Quando l'alimentazione di rete è spenta, se il livello di luminosità dello schermo è stato modificato, tornerà all'impostazione predefinita.

OT-4000-LED TIMER PER FORNO A CONTROLLO TOUCH

PANORAMICA:



OT-4000-LED è un timer elettronico che consente al forno di preparare il cibo da servire all'ora desiderata. L'unica cosa da fare è programmare il tempo di cottura e il tempo di preparazione. Può anche essere utilizzato come sveglia, dove basta indicare la quantità di tempo dopo la quale dovrebbe ricordartelo tramite un segnale acustico.

POTENZA:

All'accensione, cifre lampeggianti e icona AUTO, il forno non è operativo. Premere M per tornare alla modalità manuale e regolare l'ora del giorno utilizzando i pulsanti su e giù.

MODALITÀ MANUALE



Toccando ⏲ contemporaneamente, si entra in modalità manuale. Qualsiasi programma di cottura precedente verrà annullato.

REGOLAZIONE DELL'ORA DEL GIORNO

La regolazione dell'ora del giorno è consentita solo quando non è in corso alcun programma di cottura. Entrare prima in modalità manuale come descritto sopra. Il punto tra il display delle ore e dei minuti lampeggia.



1) Passare alla modalità di regolazione dell'ora.



2)Regolare l'ora utilizzando i pulsanti su o giù.



3)Dopo alcuni secondi, lo schermo si stabilizzerà.

31 ALLARME BUZZER:

Con questa funzione puoi programmare dopo quanto tempo vuoi che venga emesso un segnale acustico.



1) Toccando due volte la M, si accede alla modalità di allarme acustico



2) Utilizzando Su o Giù inserisci la durata in minuti



3) Dopo alcuni secondi, lo schermo tornerà alla modalità orologio

ANNULLAMENTO DEL SUONO DEL CICALINO



Una volta trascorsa la durata programmata, il cicalino suonerà. Qualsiasi tocco di pulsante annullerà il cicalino.

PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO

Se si vuole iniziare a cucinare subito, basta dare il tempo di cottura.

Esempio: mettiamo il cibo nel forno e vogliamo che venga cotto per 2 ore e 15 minuti



1) L'ora attuale è 18:30.



2) Passare alla modalità tempo di cottura

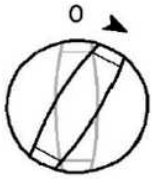


3) Regolare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti su o giù.



4)Dopo alcuni secondi, lo schermo indicherà che la cottura è iniziata e mostrerà l'ora corrente

Ora, hai programmato il tuo forno per cuocere il cibo per 2 ore e 15 minuti. Non dimenticare di portare le manopole delle funzioni e/o della temperatura del tuo forno nella posizione appropriata.



Nota: puoi annullare la modalità di cottura automatica in qualsiasi momento tramite la modalità manuale. Nell'esempio sopra, la cottura è iniziata immediatamente dopo aver dato il periodo di cottura. Premendo il pulsante, puoi vedere l'ora di cottura, ovvero l'ora in cui il cibo sarà pronto per essere servito e, se vuoi, puoi anche modificarla. Nell'esempio seguente, l'ora di cottura verrà modificata in 21:30.



1) Viene visualizzato l'orario di preparazione 18:30 2:15 20:45.



2) Impostare l'ora desiderata utilizzando i pulsanti o -.



3) Dopo pochi secondi lo schermo passa alla modalità orologio.

Ora abbiamo programmato il nostro forno per preparare il cibo alle 21:30. Poiché il tempo di cottura è stato preprogrammato a 2 ore e 15 minuti, il tuo forno inizierà a cuocere alle 19:15, in modo che il cibo sia pronto alle 21:30.

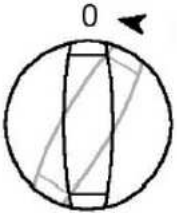


Schermo appena inizia la cottura



Schermo solo quando la cottura finisce

Una volta completata la cottura automatica, si attiva un allarme acustico che, se non viene interrotto, suonerà per 7 minuti.



1) Spegni il forno



2)Reimpostare il timer

Nota: il forno non sarà operativo finché non reimposti il timer.

Nell'esempio mostrato, il tempo di cottura è stato programmato prima, il tempo di preparazione è stato calcolato automaticamente ed è stato modificato da noi. È anche possibile programmare prima il tempo di preparazione, in quel caso il tempo di cottura verrà calcolato automaticamente e dovrà essere modificato in seguito.

BLOCCO BAMBINI:

Se attivato in modalità manuale, il forno e i tasti del timer sono bloccati.
Quando viene attivato mentre è in corso un programma di cottura, vengono bloccati solo i tasti.



1) Toccare verso l'alto e verso il basso contemporaneamente per 1 secondo fino a quando non vengono uditi 2 segnali acustici



2) Sullo schermo appare il simbolo della chiave, il blocco bambini è attivo

Per disattivare il blocco bambini, toccare su e giù finché il simbolo della chiave non scompare. Eccezione: un tono acustico durante il blocco bambini può essere annullato toccando qualsiasi pulsante.

OPZIONI PROGRAMMABILI DALL'UTENTE:

1- Visualizzazione dell'ora del giorno 12h / 24h

L'impostazione di fabbrica è la visualizzazione a 24 ore. Toccando per 5 secondi, verrà emesso un doppio segnale acustico, la modalità di visualizzazione passa alla modalità 12 ore (indicazione am / pm). Ripetendo questa operazione, si tornerà alla modalità 24 ore.

2- Toni touch

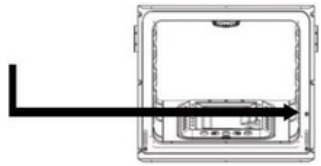
Come impostazione di fabbrica, toccando i pulsanti si sente un segnale acustico. Toccando il pulsante M per 5 secondi, si sentirà un doppio segnale acustico e nt , che rimane per nessun segnale acustico, apparirà sullo schermo. Ora, non verrà più prodotto alcun segnale acustico. Facendo lo stesso finché bt non appare sullo schermo, che rimane per il segnale acustico del pulsante, si torna ai segnali acustici.

3- Regolazione della luminosità dello schermo:

Toccando il pulsante SU per 1 secondo, finché non senti un doppio segnale acustico, entri nella modalità luminosità del display. Il display mostra br 0x (x℗ 1 a 8). Ora ogni tocco consecutivo dello stesso pulsante ridurrà la luminosità.

Tavolo da cucina

Il livello più basso del forno è il 1℗ ripiano.



1. I valori indicati sono determinati in laboratorio. I valori possono variare a seconda del gusto.
2. Spegnere l'interruttore di funzione e il forno tramite l'interruttore della temperatura.

Torta di cibo in vassoio	Contenitore per la cottura	Posizione dello scaffale	Temperatura (℗ C)	Durata della cottura (min) (circa)
Torta nel vassoio	Vassoio forno 24...26cm	2	170...180	25-35
Torta in forma	Stampo per torta 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Biscotti	Vassoio della fornace	2	180...190	25-35
Millefoglie croccante	Vassoio della fornace	1...2	170...180	25-35
Ciambella	Vassoio della fornace	1...2	200	25-35
Flan	Vassoio della fornace	1...2	200	40-50
Impasto lievitato	Vassoio della fornace	1...2	180...190	35-45
Pasticceria	Vassoio della fornace	1...2	180...190	25-35
Pasta fillo	Vassoio della fornace	1...2	200...220	40-50
Pizza	Vassoio della fornace	1...2	15 minuti massimo℗ ℗	15-20
Manzo	Vassoio della fornace	1...2	15 minuti massimo℗ ℗	100-110
Quarto d'agnello	Vassoio della fornace	1...2	15 minuti massimo℗ ℗	90-100
Pollo arrosto	Vassoio della fornace	1	15 minuti massimo℗ ℗	60-70
Parte della Turchia	Vassoio della fornace	1	25 minuti massimo℗ ℗	180-240
Pescare	Vassoio della fornace	1...2	200	15-25

Passare a 150 ℗ C dopo massimo minuti

Utilizzo del forno grill – tavolo per grill

Le superfici calde possono causare ustioni. Chiudere lo sportello del forno durante la cottura alla griglia.

Durante la cottura alla griglia, posizionare l'interruttore del timer, se presente, sul simbolo della mano.

Accendere la griglia

1. Impostare l'interruttore di funzione sul simbolo della griglia desiderato.
2. Quindi impostate la temperatura desiderata per la griglia.
3. Se necessario, è possibile preriscaldare per circa 5 minuti.

Spegnere la griglia

1. Impostare l'interruttore di funzione su off (in alto) Tavolo di cottura in posizione grill

Grigliare con la griglia elettrica

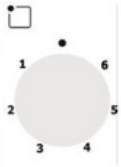
Posizione del ripiano degli alimenti Tempo di cottura (circa)

Cibo	Posizione dello scaffale	Periodo di cottura alla griglia (circa)
Pescare	3	30-40 minuti*
Costolette di pollo	3	40-50 minuti*
Costolette di agnello	3	25-35 minuti*
Bistecca	3	25-35 minuti*
Costolette di vitello	3	25-35 minuti*

*a seconda dello spessore.

Utilizzo della gamma elettrica

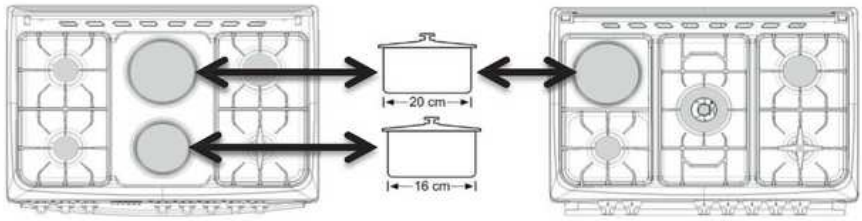
Se il vostro prodotto è dotato di un piano cottura elettrico, il sistema di commutazione da utilizzare sarà facoltativamente il seguente:

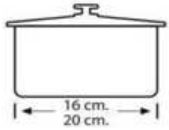


Posizione dell'interruttore	Diametro 145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285 W	330W	330W
4	510 W	820W	390 W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

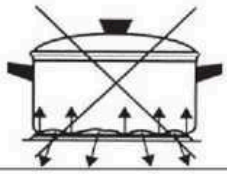


Posizione dell'interruttore	Diametro 145 1000W	Ø145 Rapid 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Rapid 2000W
1	250 W	400W	400W	750 W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

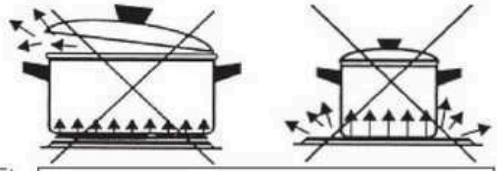




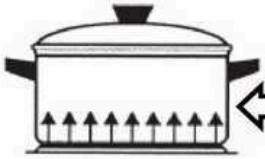
Per sfruttare al meglio il piano cottura elettrico, si consiglia di utilizzare pentole dal diametro di 16-20 cm.



Se la base della pentola non è a contatto con la superficie del piano cottura, il consumo di energia sarà elevato e il calore non verrà distribuito in modo uniforme.



Se la padella è troppo grande e sporge oltre il piano cottura (ceramica o induzione), potrebbe rompersi; le pentole piccole possono causare un consumo eccessivo di energia.



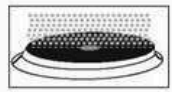
Questo è il modo corretto di utilizzarlo.



- Utilizzare pentole con fondo asciutto sul fornello.



- Dopo aver utilizzato la piastra, lasciarla raffreddare e pulirla con un panno umido. Se è eccessivamente sporca, pulirla accuratamente con acqua.



- Dopo aver pulito il piano cottura. Se non lo si utilizza per un lungo periodo, si prega di lubrificare la parte superiore del piano cottura con olio sottile.

- La piastra metallica inossidabile attorno alle stufe elettriche può cambiare colore a causa del calore. Non presenta alcun problema di utilizzo.

6 Manutenzione e pulizia

informazioni generali

Pulire regolarmente il prodotto ne prolungherà la durata e ridurrà i problemi più comuni.

Rischio di scossa elettrica!

Prima di procedere alla pulizia, spegnere il prodotto per evitare qualsiasi rischio di scosse elettriche.



Nota bene: la porta in vetro potrebbe rompersi se riscaldata.
Spegnere tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio di vetro

Le superfici calde possono causare ustioni!!

Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo.

- Il prodotto deve essere pulito correttamente dopo ogni utilizzo. In questo modo è più facile smaltire i resti di cibo e pulirli.
- Non è necessario utilizzare alcun detergente speciale per pulire il prodotto. Pulire il prodotto utilizzando un detergente, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurarsi che non rimanga nulla dopo la pulizia. Gli schizzi di cibo devono essere puliti immediatamente.
- Per pulire l'acciaio inossidabile o le superfici e le maniglie in acciaio inossidabile, non utilizzare prodotti di pulizia acidi o contenenti cloro. È meglio pulire con attenzione in una direzione utilizzando un panno morbido con acqua e sapone o detergente liquido.

Alcuni detergenti o agenti di pulizia possono danneggiare la superficie.

Non utilizzare detergenti aggressivi, polveri/creme detergenti oppure oggetti appuntiti.

Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per pulire la stufa.

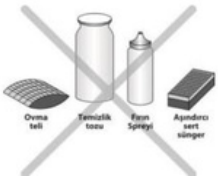
Pulizia del pannello frontale

Pulire il pannello frontale e i pulsanti con un panno umido e asciugarli con un panno asciutto.

Il pannello frontale potrebbe danneggiarsi! Non rimuovere i pulsanti di pulizia del pannello frontale.

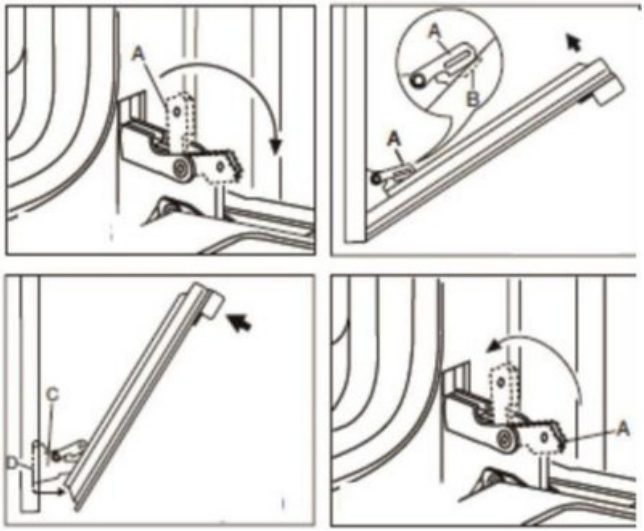
Pulizia della fornace

Nessun detergente per forni o altri detergenti speciali per pulire la fornace. Si consiglia di pulire la fornace quando è ancora tiepida utilizzando un panno umido.



Pulizia del forno

Per pulire il forno non sono necessari detergenti per forno o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno utilizzando un panno umido.



Rimozione della porta del forno

Ruotare la parte A nella figura 1 nella direzione della freccia.
Come mostrato nella figura 2, posizionare la parte A nella parte B.
Spingere in avanti nella direzione della freccia e tirare lo sportello del forno verso di sé, come mostrato nella figura 3.

Le superfici calde possono causare ustioni!

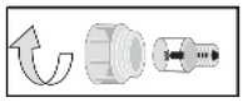
1.Aprire lo sportello del forno.
Per evitare scosse elettriche, scollegare il cavo di alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina del forno.

La lampada del forno è una speciale lampada elettrica resistente a 300 ℃. Per le specifiche della lampada TLE, vedere Specifiche tecniche, pagina 3.

Le lampade del forno possono essere fornite dai Centri di Assistenza Autorizzati. La posizione della lampada può differire da quella mostrata nella figura.

Il tuo forno ha una lampada rotonda:

1. Disattivare la tensione di rete.
2. Ruotare il coperchio in vetro in senso antiorario e rimuoverlo.
3. Ruotare la lampada del forno in senso antiorario e sostituirla con quella nuova.
4. Riposizionare il coperchio in vetro.



7 ⍰Risoluzione dei problemi

Il prodotto non funziona.

- Controllare che la spina con messa a terra sia correttamente collegata alla presa.
- Controlla i fusibili nell'armadietto del contatore. Se è spento, riaccendilo.
- La tensione di rete potrebbe essere fluttuante. Scollegare e ricollegare.

Il vapore esce quando il forno è in funzione

- Se durante il funzionamento del forno esce del vapore, è normale. Non si tratta di un errore.

Suono di chiamata quando il prodotto diventa caldo o freddo.

- Le parti metalliche potrebbero fare rumore a causa dell'espansione al momento del riscaldamento. Non è una causa di guasto.

La fornace non riscalda.

- Nessuna corrente. Controllare se la corrente è disponibile a casa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, riattivare i fusibili.
- Potrebbe essere che il timer non sia stato impostato nel caso di versioni con timer. Impostare il timer o portarlo al segno manuale (mano).
- Probabilmente il pulsante funzione e/o temperatura non è stato impostato. Impostare il pulsante funzione e/o temperatura.

Il forno non si riscalda.

- Nessuna alimentazione. Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nell'armadietto del contatore. Sostituire o ripristinare i fusibili se necessario.
- Per le versioni dotate di timer, il timer non è impostato. Impostare l'ora o portarla al simbolo manuale (mano).

Se il problema non viene risolto dopo aver seguito le istruzioni in questa sezione, consultare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato. Non tentare di riparare il difetto da soli.

TIPO DI GAS E PRESSIONE

Tipo di bruciatore	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Ausiliario	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-rapido	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Rapid	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Ausiliario (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi rapido (motivo)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Veloce (Motivo)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini wok (Sabaf)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Doppio lavoro (ragione)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Defendi)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

Si prega di leggere prima il manuale utente!

Gentile Cliente,

Vogliamo che tu ottenga il massimo da questo prodotto che è fabbricato in strutture moderne sulla base di alta qualità.
Per questo motivo, leggere attentamente e attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimento futuro. Se cedi il prodotto a qualcun altro, restituiscilo insieme al manuale dell'utente.

Il manuale utente ti aiuta a utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.

- Leggere il manuale dell'utente prima di installare e utilizzare il prodotto.
- È imperativo rispettare le istruzioni di sicurezza.
- Si prega di conservare il manuale dell'utente in un luogo comodo per eventuali esigenze future.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con il prodotto.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o incendi causati da possibili problemi derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.

Per qualsiasi domanda contattare il centro assistenza autorizzato.

Si prega di ricordare che questo manuale utente può applicarsi anche ad altre versioni.
Potrebbero esserci differenze tra le versioni dovute ai diversi produttori, ma le condizioni di pulizia e manutenzione sono le stesse.
Per legge, il cliente è tenuto a consultare l'ultima versione del manuale disponibile online su docs.wiggo.eu, poiché il manuale viene aggiornato regolarmente.

Simboli utilizzati nel manuale utente e loro significato corrispondente:

Spiegazione dei simboli:

Nel presente manuale utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



Informazioni importanti o istruzioni utili sull'utilizzo di questo dispositivo



Avviso di scossa elettrica



Avviso di pericolo di incendio



Avvertenza per superfici calde



Avvertimento di situazioni pericolose per la vita e danni materiali



Alla data di produzione, questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme alle specifiche della marcatura CE

NOTE

NOTE

NOTE

www.wiggo.eu

Visita il nostro sito web!