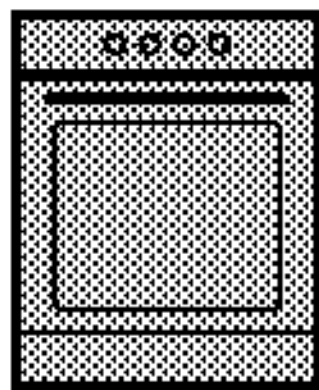


# Oven

User manual



F5E61330DXS NL

**EN | NL**

Z85 E045.93/R AA/07.03 2013

Please read this user manual first!

Dear Customer

Thank you for purchasing this Jelit product. We hope that you get the best results from your product, which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all of our accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you lend over the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Different use options/models will be identified in the manual.

#### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Important instructions and warnings  
for safety and environment 4**

General safety . . . . . 4  
 Safety when working with gas . . . . . 4  
 Electrical safety . . . . . 6  
 Hygiene safety . . . . . 7  
 Intended use . . . . . 8  
 Safety for children . . . . . 8  
 Disposing of the old product . . . . . 9  
 Package information . . . . . 10  
 Future Transportation . . . . . 10

**2 General information 11**

Overview . . . . . 11  
 Package contents . . . . . 12  
 Technical specifications . . . . . 13  
 Injurer table . . . . . 17

**3 Installation 15**

Before installation . . . . . 15  
 Installation and connection . . . . . 16  
 Gas concerns on . . . . . 18

**4 Preparation 21**

Tips for saving energy . . . . . 21  
 Initial use . . . . . 21  
 Time cooling . . . . . 21  
 First cleaning of the appliance . . . . . 21  
 Initial heating . . . . . 21

**5 How to use the hob 23**

General information about cooking . . . . . 23  
 Using the hob . . . . . 23

**6 How to operate the oven 25**

General information on baking, roasting and grilling 25  
 How to operate the electric oven . . . . . 25  
 Operating modes . . . . . 26  
 Using the oven clock . . . . . 27  
 Cooking timer table . . . . . 28  
 How to operate the grill . . . . . 30  
 Cooking times table for grilling . . . . . 30

**7 Maintenance and care 31**

General information . . . . . 31  
 Cleaning the hob . . . . . 31  
 Cleaning the control panel . . . . . 31  
 Cleaning the oven . . . . . 31  
 Removing the oven door . . . . . 32  
 Removing the door inner glass . . . . . 32  
 Replacing the oven lamp . . . . . 33

**8 Troubleshooting 35**

## **Important instructions and warnings for safety and environment.**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by child or aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation. See *Before installation, page 15*
- CAUTION: The use of gas cooking appliances results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

#### What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.

- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

#### Electrical safety

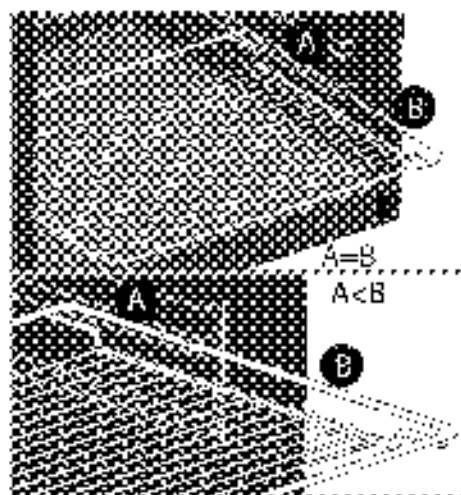
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

#### Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the surfaces may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it. (Please see the following figure).





- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant over gloves when pulling in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert it into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the

baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before recycling the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hot plates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking or a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



## Prevention against possible fire risk:

- Ensure all electrical connections are secure and tight, to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection points.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dishes etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

## Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and recycled for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centres.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful or prohibited materials specified in the Directive.

## Package Information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environmental Stabilities. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the door and pen supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



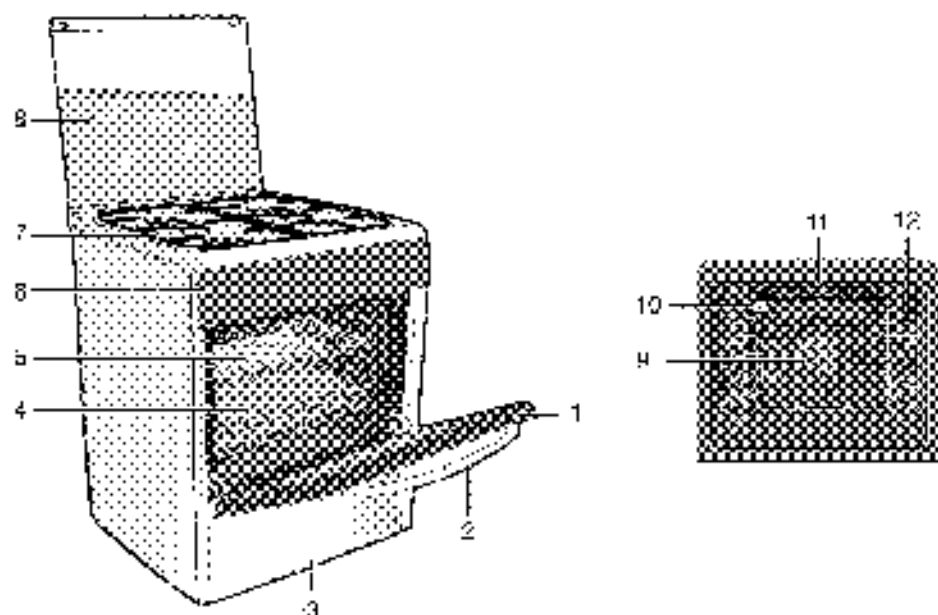
Do not place any objects onto the product and keep it in a dry position.



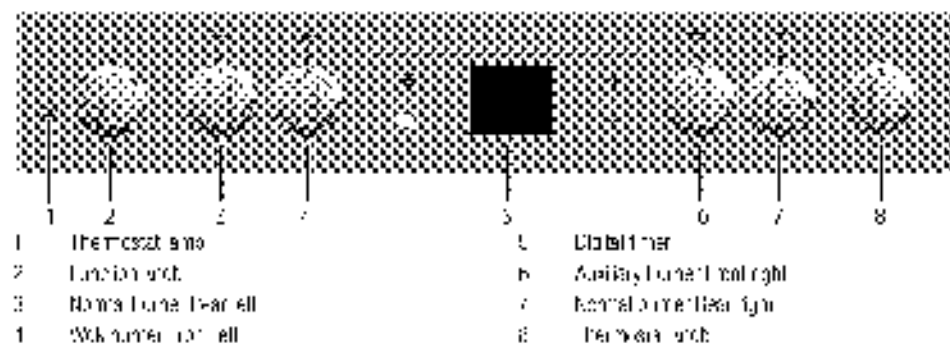
Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 2 General information

### Overview



- |   |                  |    |                       |
|---|------------------|----|-----------------------|
| 1 | Turntable        | 7  | Burner                |
| 2 | Door             | 8  | Top lid               |
| 3 | Lower part       | 9  | Front door            |
| 4 | Tray             | 10 | Lens                  |
| 5 | Microwave window | 11 | Grill heating element |
| 6 | Control panel    | 12 | Grill holder          |



- |   |                  |   |                           |
|---|------------------|---|---------------------------|
| 1 | Thermostat       | 5 | Display                   |
| 2 | Function button  | 6 | Auxiliary function button |
| 3 | Power level dial | 7 | Power level dial          |
| 4 | Stop button      | 8 | Function button           |

## Package contents

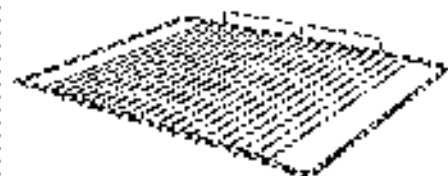


Items in the supply list vary depending on the product model. Packaging contents are indicated in the user manual that comes with your machine.

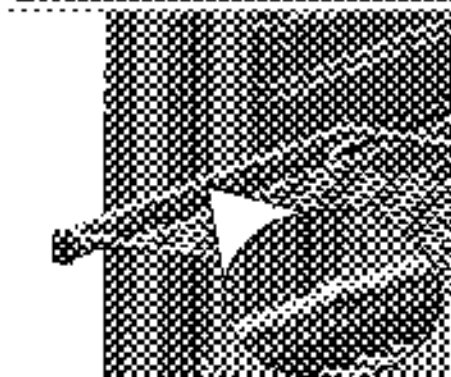
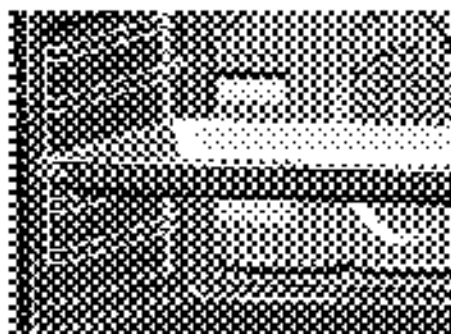
1. User manual
2. Oven tray  
Jacket for pastries, frozen loaves and pain de mie



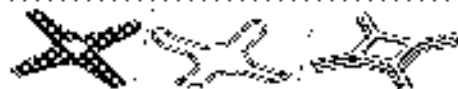
3. Wire Shelf  
Jacket for roasting and for placing the loaves to be baked, roasted or cooked in casseroles closer to the desired rack.



4. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)  
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.  
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins in the rear section of the telescopic rack sit against the edges of the wire shelf and tray.

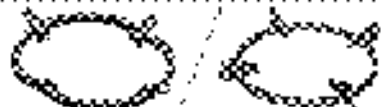


5. Coffee pot adaptor



Jacket for coffee pots.

6. Wok pan adaptor



Jacket for heating a wok pan with a round burner.

## Technical specifications

RFNRAA	
Capacity (kg)	20 (20/20/20/20/20/20)
Warranty (months)	24 (24/24/24/24)
Electrical consumption	24 kWh
Power	9.4
Control system	RFNRAA (RFNRAA)
Calculated electrical power	2000 (2000/2000/2000/2000/2000/2000)
Gas flow (liters/hour)	10 (10/10/10/10/10/10)
Field gas consumption	5.3 kWh
Gas consumption (liters/hour)	10 (10/10/10/10/10/10)
Power	LPS 2000 (LPS)
HOB	
Burners	
Boiler	Normal burner
Power	1.0
Boiler	Web burner
Power	5.3 kWh
Boiler	Auxiliary burner
Power	1.0
Boiler	Normal burner
Power	1.0
OVERGRILL	
Boiler	Fan assisted
Power	5.3 kWh
Boiler consumption	2.0 kWh

\* Basic information on the energy label of electrical goods is given in accordance with the EN 60250 / 1 / EC 60250-1 standard. These values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating grill functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following criteria, depending on the use of the relevant functions as follows: production of: 1-Cooking with gas-fan 2-Turbo slow cooking, 3-Turbo cooking, 4-Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.



For more information, see the target electrical products supplied locally to your point.



Images in the manual are for informational purposes only and do not represent your product.



Check the user manual provided with the product for more information regarding the electrical safety and the use of the product with the electrical grid. Fans during operation are not intended to be used as electrical power.

## Injector table

Position-high zone	2 kW	3.3 kW	4.4 kW	5 kW
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Front right	Rear right
0.2520bar	33	140	72	100
0.2525bar	35	39	51	33
0.2530bar	40	144	80	100
0.2535bar	40	145	80	100

This appliance was constructed for the appliance category 4 (20) and is suitable for the use of G and G+ distillation gases according to the specifications as indicated in the NIA 8833 (2017) annex B with a discharge of 43.46 – 43.34 MJ/hr (10.70 – 10.70 upper value) or 41.27 – 42.96 MJ/hr, 15 % (0. upper value). This appliance can therefore be converted for

the appliance category L1CL. This therefore implies that the appliance is demonstrably suitable for H gas on the meeting of the Technical Directive of 10 May 2018 regarding amendment of the Dutch Gas Appliance Database.

## 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Reparation, installation and electrical and gas works on the appliance must be carried out by a qualified person.



**DANGER:**  
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



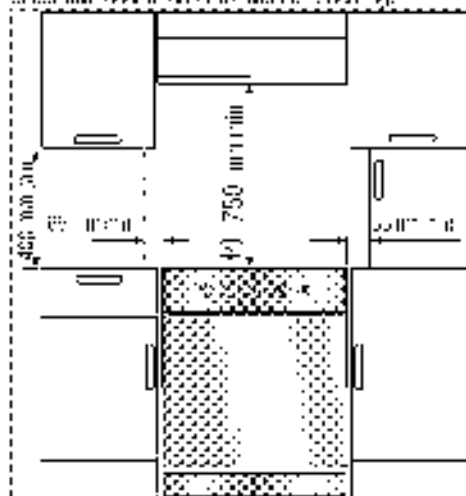
**DANGER:**  
Prior to installation, always check if the products are defrost-free or if a defrost timer is installed.  
Stored products cause risks to your safety.

### Before installation

To ensure that correct air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a safe base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware on top.

If the range is placed on a bare floor, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliance must not be installed behind a separate door in order to avoid overheating.

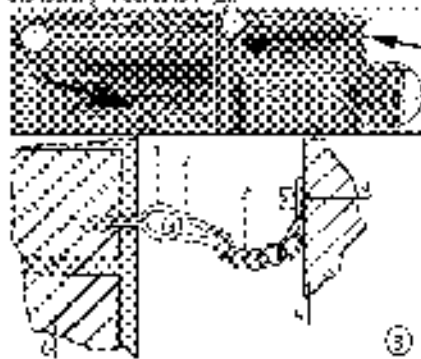


- It can be installed in cabinets or a built-in hob in order to have a minimum clearance of 400 mm above the hob. A seal for a side clearance of 50 mm is closer the appliance and any wall, cabinet or appliance.
- It can also be used in a free-standing position. Allow a minimum distance of 750 mm at the base surface.
- The appliance must be installed above the stove, when a cover hood is installed. Refer to the instructions regarding installation height (1000 mm).
- The appliance corresponds to design class 1. It may be used with a gas and one side hob when wall clearance on the equipment on any side. The other hob side or equipment on the other side may or may not be the same size or rated.
- Any electrical connections to the appliance must be heat-resistant (120°C min.).

### Safety chain

If your product has 2 safety chains:

The appliance must be secured against overturning by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper pin to the hole in wall (2) and connect safety chain (3) to the base via the locking mechanism (4).



- Stabil hook
- Locking mechanism
- Safety chain (applied and secured to oven)
- Firmly fix chain to boiler rear
- Rear of boiler
- Kitchen wall

If your product has 1 safety chain:

The appliance must be secured against overturning by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety of air to your product.



**i** Fully built-in ovens must be placed in a suitable location for cooling.

Rackability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

#### Room ventilation

All rooms require an operable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas power input of the appliance as specified in the table below, then there must be either an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airflows: extraction hood ducting, opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	200
2-3	250
3-4	300
4-5	300

0-2	200
2-3	250
3-4	300
4-5	300
5-6	350
6-7	400
7-8	450
8-9	500
9-10	500
10-11	500
11-12	500
12-13	500
13-14	500
14-15	500
15-16	500
16-17	500
17-18	500
18-19	500
19-20	500
20-21	500
21-22	500
22-23	500
23-24	500
24-25	500
25-26	500
26-27	500
27-28	500
28-29	500
29-30	500
30-31	500
31-32	500
32-33	500
33-34	500
34-35	500
35-36	500
36-37	500
37-38	500
38-39	500
39-40	500
40-41	500
41-42	500
42-43	500
43-44	500
44-45	500
45-46	500
46-47	500
47-48	500
48-49	500
49-50	500
50-51	500
51-52	500
52-53	500
53-54	500
54-55	500
55-56	500
56-57	500
57-58	500
58-59	500
59-60	500
60-61	500
61-62	500
62-63	500
63-64	500
64-65	500
65-66	500
66-67	500
67-68	500
68-69	500
69-70	500
70-71	500
71-72	500
72-73	500
73-74	500
74-75	500
75-76	500
76-77	500
77-78	500
78-79	500
79-80	500
80-81	500
81-82	500
82-83	500
83-84	500
84-85	500
85-86	500
86-87	500
87-88	500
88-89	500
89-90	500
90-91	500
91-92	500
92-93	500
93-94	500
94-95	500
95-96	500
96-97	500
97-98	500
98-99	500
99-100	500

Rooms that do not have operable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that, when they produce a free normal intake and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the table below, also the appropriate building regulations and/or other should be followed.

Where a door or window opening are more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to requirements of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 100mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed, you must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance of the door is clear.

The cooker may be located in a kitchen, kitchenette or a bed-sitting room, but not in a room containing a bed or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>2</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

#### Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

**i** Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

**i** To release the manufacturer's liability, any or more of the product, the manufacturer or sales person are not liable for any damage.



## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician who uses the product, with or without the transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise out of using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER:

The product must be connected to the main supply only by an authorized and qualified person. The product is not a portable and easily altered installation.

Manufacturers shall not be responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons.



### DANGER:

The power cable must not be damaged, bent or seared or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a certified electrician. Otherwise, there is a risk of electric shock, short circuit or fire!

The main supply data must correspond to the data specified on the label located on the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit, depending on the unit type.

Power cables of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cables can be cut with any sharp object. Install a label for identification purposes.



When entering the wiring, you must verify with a qualified electrician the requirements for use of the appropriate rated cable. The cable must be secured to avoid the product power lines are cut or damaged. Carry out assembly of plug and socket according to the product user's manual through a face electrical installation directly without using plug and socket connectors.



### DANGER:

Labels showing any electrical cable must be placed on the machine from the outside only.

There is a risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket

## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorized and qualified person in accordance with local regulations.

Risk of explosion or gas leakage due to a non-cessona recall!

Manufacturer shall not be responsible for damages arising from a procedure carried out by a user not used or untrained persons.



### DANGER:

When carrying out work on gas installation, there is a risk of explosion. There is a risk of explosion.

- Gas adjustment conditions are always indicated on labels (for identification labels).
- Refer to the detailed gas composition and gas composition information in the user manual supplied with your product.

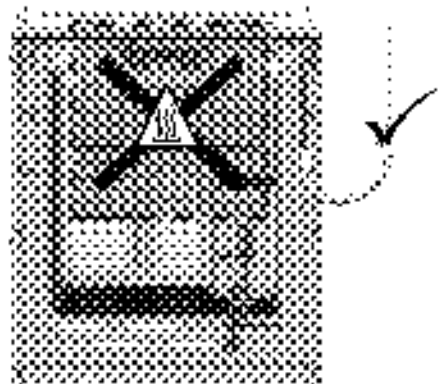


Your product is suitable for natural gas (LPG).

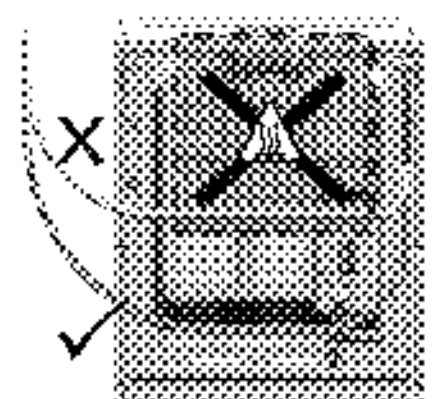
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorized service.
- There must be a bypass at the outlet of the installer or for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a ball connection device (level).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorized service for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas line, make sure that the gas flow outlet at the back of the product is at the same state of the pressure as the natural gas flow.

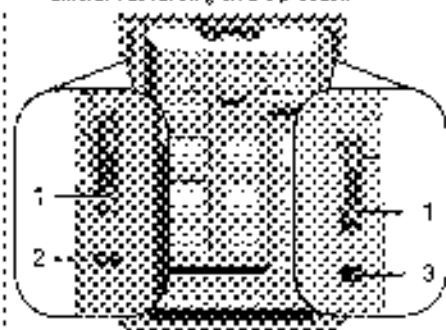


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

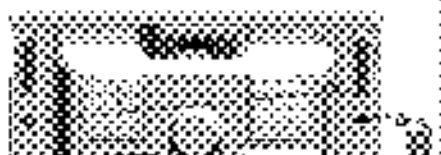


- 1 Gas hose outlet;
- 2 Blind plug;
- 3 Plastic plug.

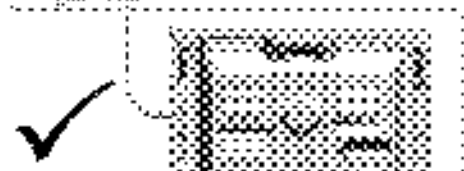
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet are sealed with blind plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose are sealed with blind plug face on the same side, you have to remove the plastic plug, take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas controller will not be made with a new unsealed sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.



**Risk of fire:**

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connector of the product must be left intact; he made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.

- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

**DANGER:**  
 If the gas hose is not sealed correctly, an air leak will occur, which can lead to the formation of carbon monoxide. This is a colorless, odorless, and tasteless gas that can be fatal if inhaled.

**DANGER:**  
 If the gas hose is not sealed correctly, air can come into contact with the gas, which is prohibited.  
 This is the risk of explosion due to damaged gas pipes.

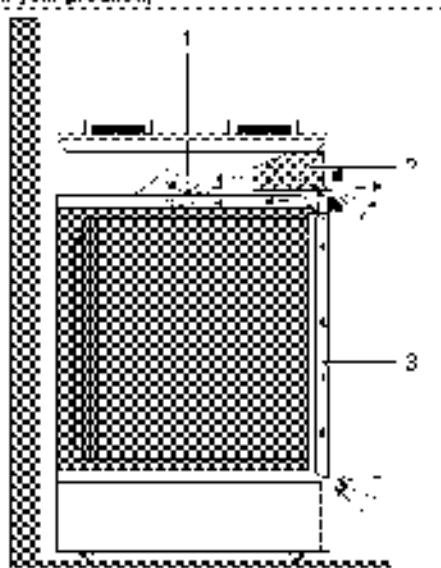
#### Leakage check at the connection point

- Make sure that all joints on the appliance are turned off. Make sure that the gas supply is open (press 0000-000) and apply soap to the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will foam if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- If your product has two gas hose outlets, make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leak. Soapy part will foam if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

**i** Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- If the product covers the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven**  
 Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided. If the product is used and balanced on a point, for safety please ensure the product is level by adjusting the feet level at the bottom by turning left or right, and align level with the work top.

For products with cooling fan (It may not exist on your product.)



- Cooling fan
- Control panel
- Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

**i** Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

#### Final check

- Check electrical functions
- Open gas supply
- Check gas installations for secure fitting and tightness
- Ignite burners and check appearance of the flames

**i** To ensure that the flames have a good shape, if the flames are yellowish, check if the burner is not clogged. To do this, check all the burner jets.

#### Gas conversion

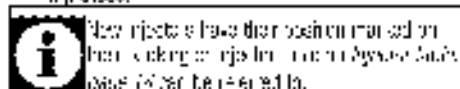
**DANGER:**  
 When switching gas work, it may result in a gas leak and the gas supply. There is the risk of explosion.

In order to change gas installation (gas type), change all injectors and make flame adjustment for all address at reduced flow rate position.

#### Exchange of injector for the burners

- Take off burner cap and burner assembly.

2. Unscrew injectors by turning the burner clockwise.
3. Turn the injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



New injectors have their position marked on their coding rings for correct burner tube days (which can be checked).



Be aware depending on the product model. On gas no. 20 burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be covered for burner replacement.



1. Burner tube cover (used for no. 20)
2. Spark plug
3. Burner
4. Burner tube



Check there is an auto pilot and do not attempt to remove the gas burner caps. You must call an Auto Pilot Service agent to connect with them if it is necessary to change the caps.

#### Reduced gas flow rate setting for hob taps

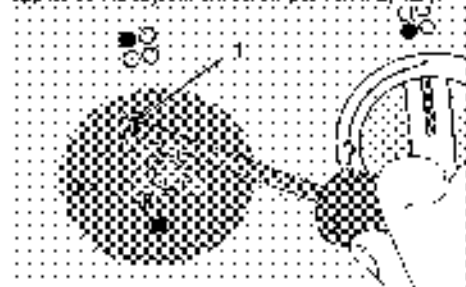
1. Rotate the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (natural gas - propane) turn the screw clockwise.  
For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise.

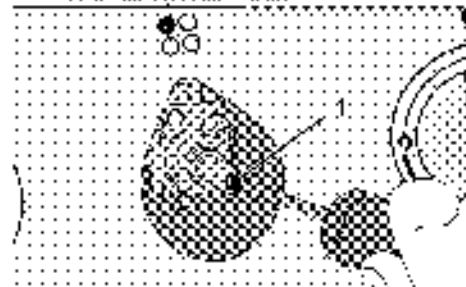
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 0.7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn it clockwise.
5. For the adjustment, bring the burner horn to high flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your application, the adjustment screw position may vary.



Flow rate of flame - high



Flow rate of flame - low



If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy.

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if this agrees in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If a cook time is longer than one day in the oven, do some time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels on a shelf instead of 3 cook times then one day after another. The oven will anyway be hot.
- You can save energy by switching off your control panel minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Delay larger dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### Time setting



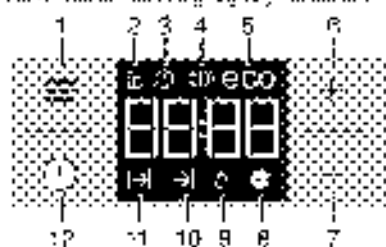
While making any adjustment, clock symbols or flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.



For each periodic access, first **ECO** line and then use **+**/**-** to set the time of the day.

Confirm the setting by pushing **OK** symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



1 Adjust time day

- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol - time set action on your product;
- 5 beep tone symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time lock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of cooking time symbol
- 11 Cooking time symbol
- 12 Program key



If there is an error, you will receive the starting from 12:00 and the symbol will be lit again. This signal will disappear after the next use.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

### First cleaning of the appliance



Be sure appliance has not been damaged by severe fire or gas or steam materials.  
Do not use aggressive detergent, cleaning powder materials or any abrasives during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners and flammable solvents to clean the oven interior, and give them time to act on the surface, which may result in charring of the glass.

1. Removal of packaging materials
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any product or residues or liquids will be burnt and removed.



### WARNING

Do not use the oven if you are feeling hot or when you feel hot. Do not touch the hot surfaces. Remove slices of the meat, vegetables or fish quickly away. Always use metal spatula or tongs when pulling from the oven, and do not touch oven.

#### Electric oven

- 1 Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
- 2 Close the oven door.
- 3 Select Static position.
- 4 Select the highest grill power; see *How to operate the electric oven*, page 25.
- 5 Operate the oven for about 50 minutes.
- 6 Turn off your oven. See *How to operate the electric oven*, page 25.

#### Grill oven

- 1 Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
- 2 Close the oven door.
- 3 Select the highest grill power; see *How to operate the grill*, page 34.
- 4 Operate the grill about 50 minutes.
- 5 Turn off your grill. See *How to operate the grill*, page 34.



Shove and and move on it for a couple of hours during the holiday period. This is quite normal. Ensure that the iron is well vented to the outside air and that it will not obstruct anything the smoke and the heat that enters.

## How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Do not heat oil in dry pots or fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before trying foods, always dry them out and gently place into the hot oil. Frying can date if a variety of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unheated and easily tilting vessels on the hob.
- Do not leave empty vessels and saucepans or cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan or if it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not touch metallic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods warmer.
- Do not boil in saucepans or vessels only.
- Fill appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary heating by covering the dishes from over-frying.  
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.  
Place the saucepans in a manner so that they are parallel to the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, it is not allowed to move it to the cooking zone over the pan, instead of sliding it.

#### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel or saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner (15-20 cm)
- 2 Weak burner (22-24 cm)
- 3 Auxiliary burner (12-19 cm)
- 4 Normal burner (18-21 cm) is set of reduced diameter of pots to be used on related burners.



#### WARNING

Do not use cookers with irregular dimensions in the given sizes. Using larger sizes causes risk of carbon deposits, blistering, scratching of adjacent surfaces and condensation. Using smaller sizes causes your risk of being burned by the flame.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In front of all position (any gas) is no supply to the burners.

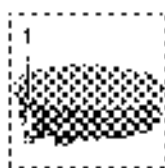
#### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.  
\* Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the knob to off (upper position).

### Gas shut-off safety system (in models with thermal component)



Gas shut-off safety

As a counter measure against blow-out due to flame overflows at a time a safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob upwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 2-7 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same operation by keeping the knob pressed for 10 seconds.



### DANGER:

Release the burner if the burner is not ignited within 10 seconds.  
Wait at least 1 minute before trying again.  
There is the risk of gas accumulation and explosion!

### Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook in one vegetable and meat at a strong flame in a short time.



Since foods are cooked at strong flame and in a way of stirring in such the pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutritional value of the food, especially vegetables, can be kept.

You can use wok burner for regular saucepans as well. If you want to use regular saucepan or wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.



## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling

	<b>WARNING:</b> Hot surfaces can burn. Cooler surfaces may be hot when in use. Never touch the top burners, inner sections of the oven, heating elements, etc. Keep children away. Always use heat-resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the oven.
	<b>DANGER:</b> Be careful when opening the oven door as steam may be released. Ending power can scald your hands, face, or other parts.

#### Tips for baking

- Use non-slippery coated appropriate metal plates or aluminium vessels or heat-resistant silicone bakeware.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven on/grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treatling whole chicken: In dry and large piece of meat with dressings such as onion juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 4 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the roast is cut.
- Use steam as placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown. Make a slice on top and do not get dry. For pieces of meat, steaks and sausages are particularly suited for grilling. As are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf. In such a way that the space covered does not exceed the size of the basket.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. For some water in the tray for use during.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.  
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and the food may catch fire.

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode



#### 1. Function knob

#### 2. Temperature knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

• When heated up to the selected temperature and maintained during heating, temperature lamp stays on.

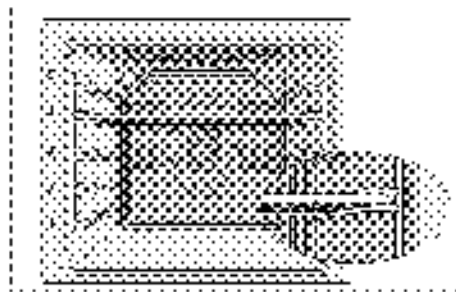
#### Switching off the electric oven

Turn the Function knob and temperature knob to off position.

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to position the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front edge of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance (Varies depending on the product model).



#### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of food.

- Put big or medium sized portions in contact with positioner under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food a few half of the grilling time.

#### Operating modes

The oven's operating modes shown here may be different from the arrangement on your model.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, this is suitable for cakes, pastries, or pizzas and assemblies in baking mode. Cook with one tray only.

#### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. This is suitable for pizza and for simultaneous broiling of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

#### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan for the rear walls are in operation. For air is evenly distributed throughout the oven cavity by means of the fan. Cook with one tray only.

#### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill.

- Put small or medium-sized portions in contact with positioner under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food a few half of the grilling time.

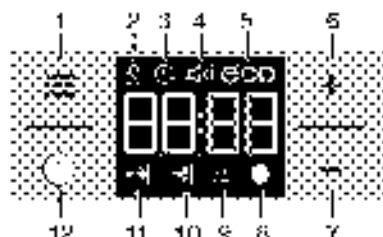
#### Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.





- Select the desired temperature after preheating this function. Temperature light time on an oven is heated.
- Light bulb of heater heating process is consumed. After select the desired function to cook your food.

#### Using the oven clock






- 1 Adjust the way
- 2 Keycode symbol

2. Cook symbol
1. Alarm symbol (only in case of error or you pressed)
5. To increase symbol
8. Hotkey
7. Minus key
9. Time to go left
6. Alarm symbol
10. End of Cooking Time symbol
11. Cooking Time symbol
12. End of timer

	Position line but not to be end of cooking's 5 hours 50 minutes. Program will be canceled in case of power failure. You must program the timer.
	Auto cooking is ending, when you get red light on the display. You must wait until start time for to set high below clock.
	End cooking setting is made. One of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed. Cooking time is set when the cooking starts.

#### Cooking by setting the cooking time:









You can set the timer so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+**/**-** keys.
  - » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol lit. These cooking time is divided into 4 equal parts and when the line of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

#### Setting the the end of cooking time to a later time;


After setting the cooking time on the line of, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+**/**-** keys.
  - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display to confirm cook.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+**/**-** keys to set the end of cooking time.
  - » After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operating mode is activated when the startup line of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.




» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is complete, "End" appears on the display and the timer piece of auto warming.
8. Auto warming sounds for 2 minutes. To stop the auto warming, just press any key. Auto warming will be silenced and current time will be displayed.

 You can save energy and prevent the auto warming, however, it is not safe when the oven is on the lock and burner flame is "ON" full position. So when the oven is on the burner operation, it is not allowed to lock the oven.

#### Activating the keylock

You can prevent children from interaction with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.
  - » "OFF" will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.
  - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.



Over locks are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

#### To deactivate the keylock

1. Touch until symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the key.
- » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

#### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no relation to the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, it is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 24 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm date, on by using / keys.



Turn on keys for alarm zone, time of day, display, set times and temperature keys should be at position.

» symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

5. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

#### Turning off the alarm

1. Within warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
- » audio warning will be silenced and current time will be displayed.

#### Cancelling the alarm;

1. touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold until "00:00" is displayed.



When time of day displayed, time alarm unit and cooking time are set. You can walk, stop and time will be displayed.

#### Changing alarm tone

1. Touch until symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with / keys.
5. The tone you have set will be activated in a short time.
- » Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

#### Changing the time of the day

To change the time of the day you have to firstly set:

1. Touch until symbol appears on display.
2. Set the time of the day with / keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

#### Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. The mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the ovens before the end of cooking time.

#### Setting the economy mode

1. Touch symbol until symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching key.
- » Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit.

#### Disabling economy mode

1. Touch symbol until symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching key.
- » "Off" will be displayed once the economy is deactivated.

#### Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch until d-01, or d-02 or d-03 appears on display or display brightness.
2. Set the desired brightness with / keys.
- » The time you have set will be activated in a short time.





## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will decline and the possibility of problems will increase if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Follow the procedure in this way to avoid soiling, maintenance and cleaning work.

Use a soft cloth and hot water.



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding messes from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chlorine to clean the stainless-steel surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts being easily affected or to scrape in one direction. (This feature is optional. It may not exist on your product.)
- Do not use acidic metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surfaces can get damaged.



The surface might get damaged by flame cleaners or heating materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning products or an abrasive object during cleaning.

Do not use harsh abrasive paper or sharp metal tools to clean the cover (glass) since they can scratch the surface, which may result in staining or leakage.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the burner grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Your product is equipped with a stainless-steel control panel. To avoid a more noticeable

clean the control panel.

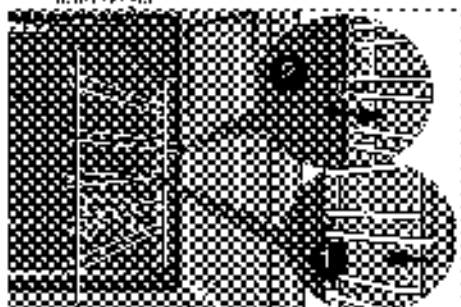
Control panel may get damaged.

### Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



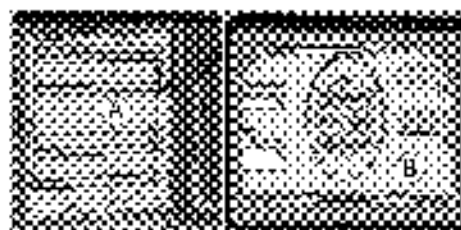
#### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (9) and the rear wall (10) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface.

Catalytic walls of the oven should not be cleaned.

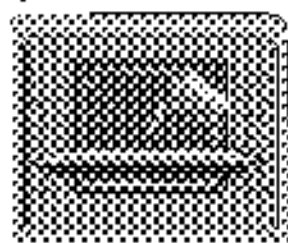
Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by oxidizing and converting the soiled oil (stain) and carbon dioxide.



### Easy Steam Cleaning

If it's easy cleaning because the dirt (even if it's baked on for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops (condensing on the inner surfaces of the oven).

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 300 ml of water into the oven. Put a glass tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 102°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

### Clean oven door

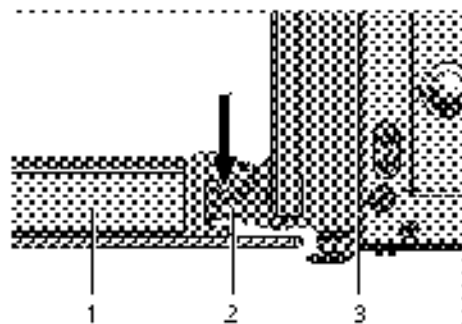
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



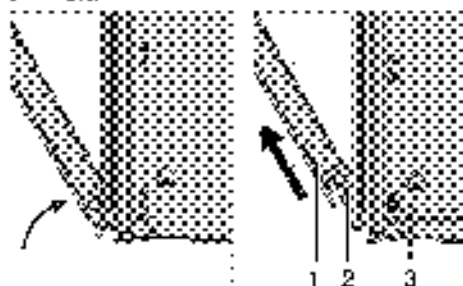
Don't use any harsh abrasive cleaners and avoid metal brushes to clean the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clip at the hinge housing (2) on the right-hand side of the front door by pressing the cover as illustrated in the figure.



1. Front door
2. Hinge
3. Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right-hand side hinge.



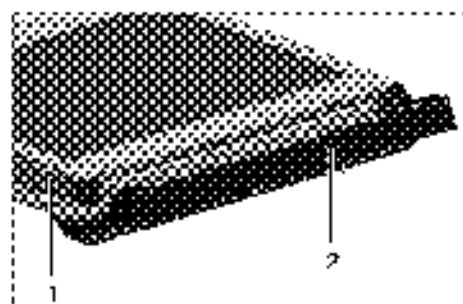
Should you need to, the removal process should be performed in reverse order to install the door. Do not force to close the door at the hinge bushings when installing the door.

### Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

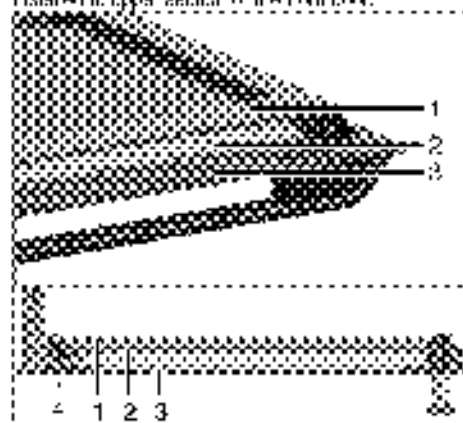
The inner glass pane of the oven door can be removed for cleaning.  
Open the oven door.





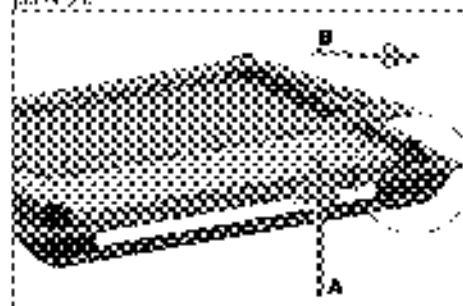
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull down on the frame and remove the plastic part installed in upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass pane
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic part

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to repairing the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic part.



Inner glass panel (2) must be inserted into the plastic slot above the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the chamfered side of the panel faces toward the inner glass pane.

It is important to seat over corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part toward the frame until you hear a click.

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from main electrical power in order to avoid the risk of an electric shock. Hot surfaces may be seen inside.



The oven lamp is a special electric lamp that can reach up to 600 °C. See [Technical specifications](#) page for details. Oven lamps can be obtained from Authorized Service Agents or electrician with license.



Position of lamp: information from the figure.



The lamp used in the appliance is not suitable for household room lighting. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see food inside.



This lamp used in this appliance works in whatever extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the power to the range.
2. Turn the glass cover counter-clockwise to remove.



3. If your oven controls are of type (A), shown in the figure below, remove the gasketing as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## **Troubleshooting**

### **Overcooking steam when it is in use**

- It is normal for steam to come during operation. >>> *Turn it out a little.*

### **Product emits metal odors, sizzling, hissing, or rattling**

- When the metal parts are heated, they may expand and contract. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The main fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- The unit is not plugged into the ground outlet. >>> *Check the plug connection.*

### **Overlight does not work.**

- Over lamp is defective. >>> *Replace over lamp.*
- Power is not on. >>> *Check if power is present. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Over does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function under temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function under temperature.*
- In models equipped with a liner, the liner is not adjusted. >>> *Adjust the ring. In products with microwave oven, liner cannot only increase heat.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Does not ignite quickly.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Hot is not on. >>> *Set the unit.*

### **Does not gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is not. >>> *Install gas pipe properly.*

### **Burners are not lighting properly or at all.**

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

### **Do not heat with forced clock display, or blinking or clock sign (if on).**

- A previous overcooking has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

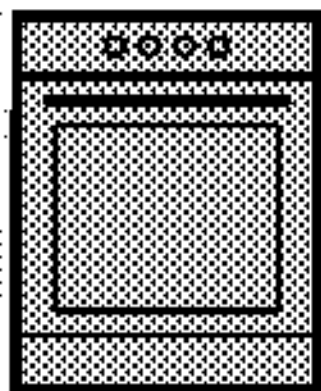


Consult the full owner's book for information with respect to the full set of you have purchased the product. You can also contact us if you have implemented the instructions in this book. We will be glad to help you. Visit our website at [www.thermador.com](http://www.thermador.com).



# Oven

## Gebruikershandleiding



NL

**beko**

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

#### Reste klant

Dank u voor het aankopen van een Bose product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt van ons product, dat we vervaardigd in met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volgende gebruikershandleiding en de andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze klaar voor in een toekomstig gebruik. Als u het product ooit in hand anders gebruikt, lees dan de gebruikershandleiding voor dit specifiek gebruik zorgvuldig en informeer u in deze gebruikershandleiding ook. Vergoet niet dat elke gebruikershandleiding ook een toepassing kan zijn op verschillende in dat model of. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

#### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Wegrijpe informatie of nuttige aanwijzingen voor het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Algemene veiligheid .....	4
Veiligheid bij het werken met gas .....	5
Lichtschade veiligheid .....	6
Productveiligheid .....	7
Beeldgebruik .....	9
Brandveiligheid .....	10
Het oude product afvoeren .....	10
Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	10
Toekomstig transport .....	10

**2 Algemene informatie 11**

Overzicht .....	11
Inhoudsopgave .....	12
Technische specificaties .....	13
Modelnummers .....	14

**3 Installatie 15**

Voorinstallatie .....	15
Installatie en verbinding .....	17
Gebruik .....	20

**4 Voorbereidingen 21**

Tips om energie te besparen .....	21
Het eerste gebruik .....	21
Opstarting .....	21
Eerste reiniging van het toestel .....	21
Eerste opwarming .....	21

**5 De kookplaat gebruiken 23**

Algemene informatie over koken .....	23
Gebruik van de kookplaat .....	23

**6 Hoe de oven te bedienen 25**

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen .....	25
Hoe de elektrische oven te bedienen .....	25
Wersimodussen .....	27
Het gebruik van de ovendek .....	28
Tabletkooklijnen .....	28
Hoe de grill te bedienen .....	29
Tabletkooklijnen voor grillen .....	30

**7 Onderhoud en verzorging 31**

Algemene informatie .....	31
Reiniging van de kookplaat .....	31
Het beschermingsnet reinigen .....	31
De oven reinigen .....	31
De oven deur verwijderen .....	32
Uitroepen voor onderhoud .....	32
De overtemp. verzorgen .....	33

**8 Problemen oplossen 35**

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

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

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productketting en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtcirculatie onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.



## Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voer installatie uit te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype of gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbonden aan een evacuatiestoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie. *Zie Voor installatie, pagina 15*
- **OPGELET:** Een kookgasstoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral bij gebruik van het toestel; zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiestoestel (aanplak). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gasstoestellen en systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd en correct functioneren. Regelmatig slangen en zijn kerndelen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen mogen blauw zijn en regelmatig te branden.
- Dit product dient te worden gebruikt in een ruimte die is uitgerust met een juist aangepaste en werkende koolmonoxide-sensoren. Zorg ervoor dat de koolmonoxide-sensoren correct werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxide-sensoren dient maximaal 2 meter van het product geïnstalleerd te worden.
- Goede verbranding is vereist bij gasstoestellen. Ongevoelge verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een doodlijk effect heeft, in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasroodgeval op

veiligheidsvoorschriften in geval van gasgebruik.

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

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. amperschakelaar, deurbel enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gasstelsel en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de buren.
- Haal de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigenaar niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

#### **Elektrische veiligheid**

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

een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water over heen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reparatie en reparatiehandelingen losgekeerd zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze omgevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde persoonen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas / elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabel soldeer smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gequalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektrische net. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Gebruik het product niet wanneer uw behandelingsvermogen of coördinatie radicaal is aangetast door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdamt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gasfles, conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteconcentratie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krasserende schuurmiddelen of scherpe metalen spatels om het gas

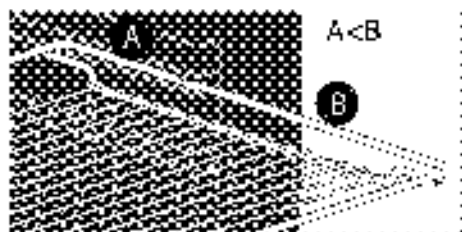
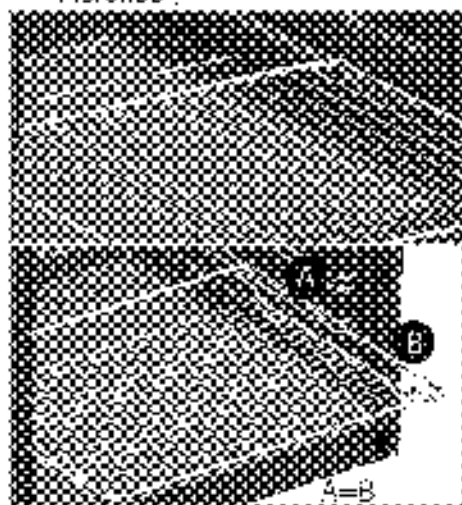
### Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. De talbeaarde voorzorgsmaatregelen onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

van de stender te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krasser, wat tot de slijt van het glas kan leiden.

- Gebruik geen stoomreigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)

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



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handcoekenrek. Hang hier geen handcoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het al direct samen in de voorverwarde oven. Verwijder de overbodige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSC HUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat veiliggeschakeld is, dat u de aarp vervangt en de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaat of anderszels afgekoeld zijn.  
Veeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deurt worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voorzetk.
- **WAARSC HUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat niet veilig of de kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOCH een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een dekse of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSC HUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen fornis op de kookplaat.

Voor de betrouwbaarheid van de draagbaarheid van het product:

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

#### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handsoeken, theesoeken enz. op de handgreep, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De overkant gebruikt voor het ontdoien, zakker, roosteren en grillen van voedsel.

## Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke en de delen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe al ezelier van de verpakking weg volgens de instructies.
- Elektrische en/of gasbestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product verdaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze er mee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of doorschakelen en kunnen beschadigd worden.

## Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct



Dit product valt niet onder de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is vervaardigd voor een specifiek gebruik voor afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product wordt vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen

worden en geschikt zijn voor recycling. Geef het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk afval of anderszins. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektriciteit of elektrische apparatuur. Plaats het op plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunt kunt vinden.

## Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het gebruik van elektrische producten zoals aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

## Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het recyclebaar afval het product kan het effectief mogelijk de regel voor recyclebaar afval. Wasm het ten weg bij het normale huishoud.

## Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en gebruik het product daarin. Het is de aanwijzing op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussentatoef of dik karton en tape het goed vast.
- Om te voorkomen dat de roedgrill er da pleet in te over de wanden beschadigd kan, plaats een strip karton op de afkant van de wanden. Ook, plaats de roedgrill in de positie van de plaat. Beschadigd of overtoef kan de afkant met tape.
- Bewaak de deksels en paneelrasters niet keefaan.
- Til of verplaats het product niet met de hulp van de deur of handgreep.



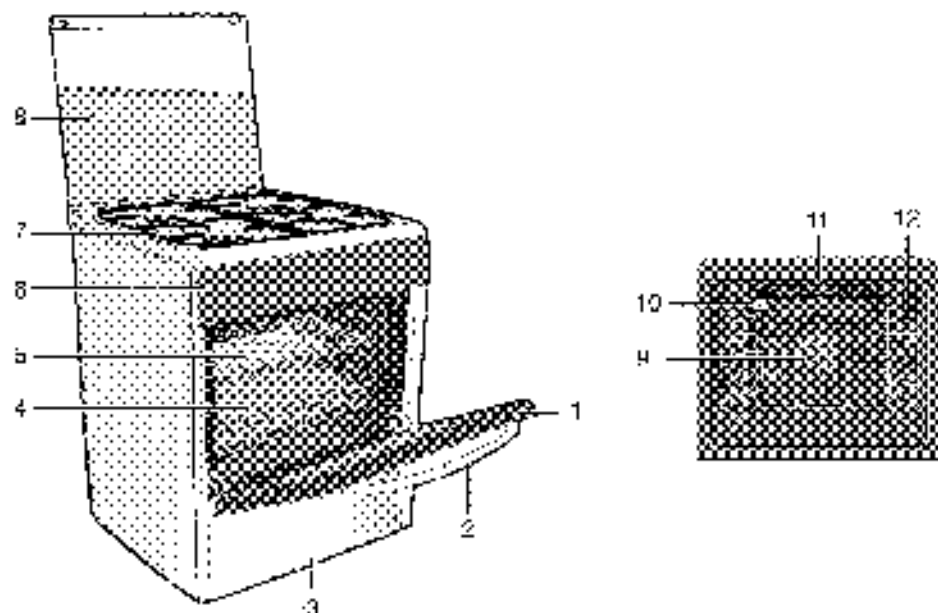
Plaats een verpakking op het product en verpak het restproduct.



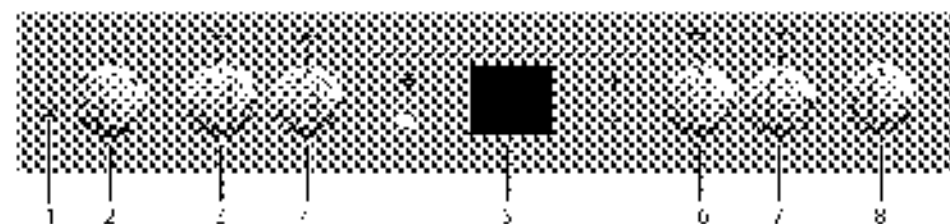
Controleer of de afkant van uw product op eventuele schade tijdens het transport van de verpakking.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |               |    |                               |
|---|---------------|----|-------------------------------|
| 1 | Gordijn       | 7  | Bovenplaat                    |
| 2 | Ikroeslap     | 8  | Bovenste deksel               |
| 3 | Chassissteel  | 9  | Verstevigingsachtersteunplaat |
| 4 | Maz           | 10 | Lamina                        |
| 5 | Uitdrooster   | 11 | Overvalmagnet                 |
| 6 | Reinigingsvat | 12 | Hydroponies                   |



- |   |                                |   |                                |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Thermostaatsnoer               | 5 | displayther                    |
| 2 | Luchtfilter                    | 6 | Elektronische draaischaak      |
| 3 | ronde draaibak met achtersteun | 7 | ronde draaibak met achtersteun |
| 4 | Wolframdraden draaischaak      | 8 | Perforatiedraad                |

## Inhoud pakket



In dit pakket vindt u een aantal klemmen die u afhankelijk van de afmeting van de grillrooster kunt gebruiken om de grillrooster te bevestigen op de grill. Het pakket bevat ook een gebruiksaanwijzing voor de grill.

### 1. Gebruikershandleiding

### 2. Overplaat

Werd gebruikt voor barbecue, bijvoorbeeld accessoire en grote barbecue.



### 3. Draadrooster

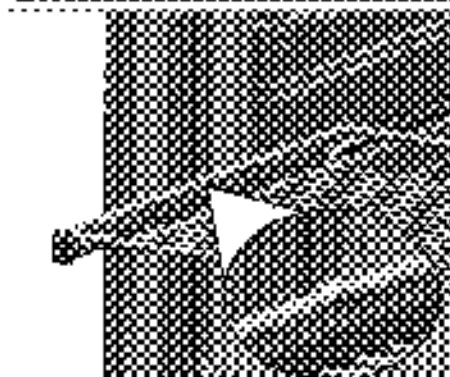
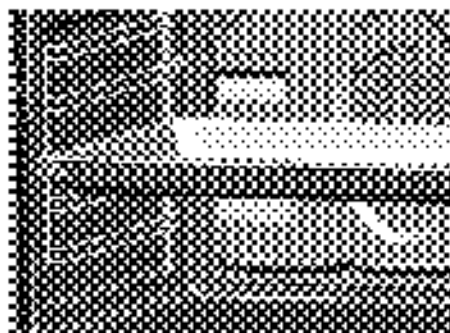
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van de bakken, roosteren of koken vlees of in de ovenrooster op het bovenste rooster.



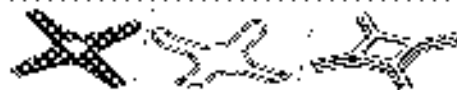
### 4. Het grillrooster en de plaat correct op de jilschuihokken plaatsen

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

Na het uitpakken van het product op de grillrooster, moet u de plaat en het rooster met jilschuihokken gebruiken om de grillrooster en de jilschuihokken te bevestigen op de grillrooster. Het is mogelijk dat u de jilschuihokken niet meer heeft. Het is mogelijk dat u de jilschuihokken niet meer heeft. Het is mogelijk dat u de jilschuihokken niet meer heeft.

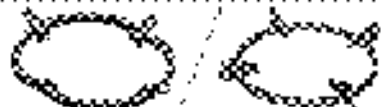


### 5. Koflepotadapter



Werd gebruikt voor de koflepot.

### 6. Wokpanadapter



Werd gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.





## Injectortafel




Positie	2 kW	3,3 kW	1,2 kW	2 kW
Kookplaatzone	Links achteraan	Links voraan	Rechts voraan	Rechts achteraan
Gasdruk				
0 22/20 mbar	13	14	72	100
0 22/20 55/50 mbar	77	88	83	78
0 25 30/20 mbar	10	11	80	110
0 25 30/30 mbar	10	11	80	110

Dit apparaat werd gecontroleerd voor het apparaat van categorie K1,2K en is geschikt voor het gas met meer gestructureerde gasen G15 en G11. Overeenstemming met de specificaties zoals opgenomen in de NTA 6907 2012 bijlage D met de White-label van 4.1.43 – 4.1.13 (m3/dag) 1-0 (bestrijde waarde) of 1.25 – 42,50 (dag 15 °C bestrijde waarde). Dit apparaat kan worden gebruikt

als gasafzet voor het apparaat van categorie K1,2K. Dit houdt in dat het apparaat aantoonbaar geschikt is te gebruiken voor het gas met meer gestructureerde gasen G15 en G11 binnen de betekening van de Nederlandse verordening van 15 mei 2011 met betrekking tot certificatie van de Nederlandse verordening voor gasapparaten ....

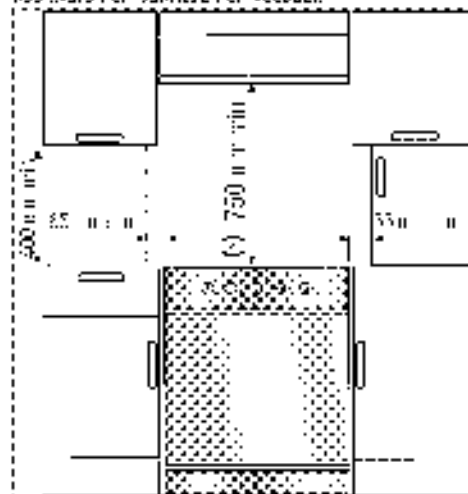
## 3 Installatie

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

	De afdekking van de installatie en de flessen die er aan zijn aangesloten worden niet afgedekt. Het is niet toegestaan de afdekking af te nemen.
	<b>GEVAAR:</b> Het apparaat moet aangesloten worden overeenkomstig de elektrische installatievoorschriften.
	<b>GEVAAR:</b> De installatie van het product of het aansluiten op een gasaansluiting. Zie bijl. 1 voor het correcte installatieplan. Het is niet toegestaan het apparaat te installeren op een gasaansluiting die niet is ontworpen voor de afwijking.

### Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchttoevoer onder het toestel vrij blijft, moet de kastel vooraf geplaatst op een harde ondergrond worden geplaatst. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt. De kast moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond.



Het toestel wordt geïnstalleerd met de elementen aan beide zijden naar een minimum afstand van 400 mm te hebben. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.

aan vrije ruimte van 50 mm voor en tussen het toestel en de muur. Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond.

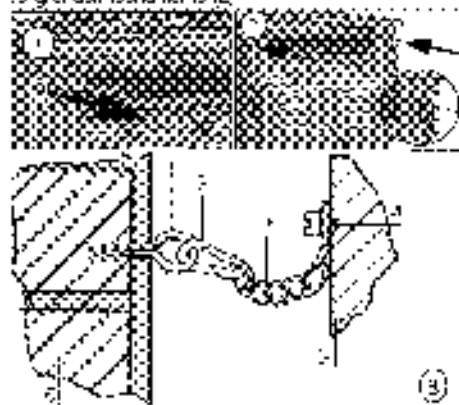
- Het toestel kan ook losstaand worden geplaatst. Voor de afdekking moet de afstand tussen het toestel en de muur minstens 50 mm zijn.
- Indien boven het toestel een afdekking wordt geplaatst, moet de afstand tussen de muur en het toestel minstens 50 mm zijn.
- Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.
- Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.
- Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.

### Veiligheidsinstelling

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidsinstellingen:

Het toestel moet veilig zijn tegen oververhitting. Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond.

Beveiliging 1: Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.




1. Veiligheidsinstelling
2. Veiligheidsinstelling
3. Veiligheidsinstelling
4. Beveiliging 1: Het toestel moet worden geplaatst op een vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan het toestel te plaatsen op een vloer van tapijt of in een ruimte die wordt bedekt met tapijt.
5. Afdekking van het toestel
6. Kastenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidskelling;

Het apparaat moet aangevuld zijn tegen overal en mer gebruik van de kelling die bij uw specifieke gederende veiligheidsaanbevelingen in de afbeelding opom de veiligheidskelling van uw product te bevestigen.



 Stel de kelling niet op een mogelijk toegenomen risico van elektrische schokken of andere schade aan het apparaat of de omgeving van de kelling vast.

Specifieke kelling voor modellen die niet zijn uitgerust met een sleutel voor de kelling (zie).

### Kamerventilatie

Een kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers kunnen worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de buitenruimte van de kamer en de afvalgasen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veiligheidswerking van uw apparaat.

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

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een veiligheidsopening met een minimum van 10 cm. In de aanwezigheid van een aangewezen en de gederende veiligheidsaanbevelingen van het apparaat totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische specificatie van het apparaat (zie de technische specificatie van het apparaat) of een andere veiligheidsaanbeveling. Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in de technische specificatie van het apparaat wordt aangegeven, dan dient de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt veiligheidsaanbevelingen te worden voorzien van een veiligheidsaanbeveling die overeenkomt met de totale minimale ventilatieopening.

voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven. De veiligheidsopening kan bestaan uit bestaande gaspijpen, uitloopen en overlooppijpen, enz.

Totaal gasverbruik:	min:
Q <sub>gas</sub> :	ventilatieopening:
	(m <sup>3</sup> )
24-30	0,05
21-23	0,05
18-20	0,05
15-17	0,05
12-14	0,05
9-11	0,05
6-8	0,05
3-5	0,05
0-2	0,05
0-1	0,05

Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht. Als de kamer van het apparaat wordt geïnstalleerd aan een raam of venster met dubbel glas, kan het zijn open, dicht of anderszins af te worden gesloten die een vaste niet-aangepaste en niet-schuifbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de minimale ventilatieopening vereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de technische specificatie van het apparaat. Indien de opening zijnde voldoende is voor het totale gasverbruik van het apparaat, wordt de opening afgesloten.

Als een kamer of afzonderlijk meer dan één gasapparaat wordt geïnstalleerd, moet de ruimte waarin de ventilatieopening is geïnstalleerd voldoende groot zijn om de totale gasverbruik van de gaspijpen te dekken. De grootte van de ventilatieopening zal worden verhoogd aan de volgende tabel van andere gaspijpen. Bovendien in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimum ruimte van 10 cm. De afzonderlijke deuren en/of vensters van de kamer waar de ventilatieopening is geïnstalleerd, moet worden voorzien van een veiligheidsaanbeveling die overeenkomt met de totale gasverbruik van het apparaat. Het totaal van de deuren en/of vensters van de kamer moet niet worden geïnstalleerd in een slaapkamer met een oppervlakte van minder dan 10 m<sup>2</sup>. Indien de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd niet is een ruimte onder de grond, dient elk van deze ruimtes een raam met een veiligheidsaanbeveling te zijn voorzien van een veiligheidsaanbeveling die overeenkomt met de totale gasverbruik van het apparaat.

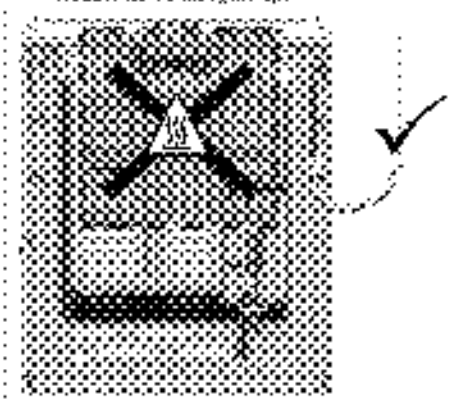


met een opgepompte bol. De deksluiting moet altijd zal tijdens de installatie worden verwijderd en de afdichting zal worden hersteld na een normale aansluiting is afgemaakt.

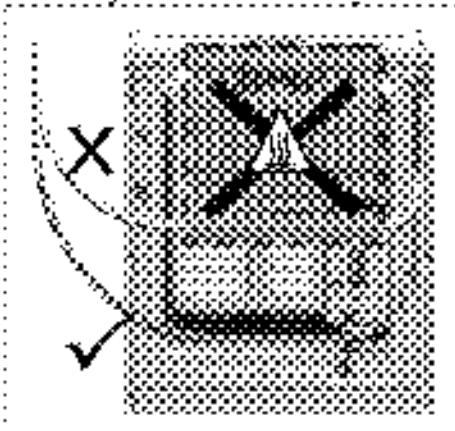
- Zorg ervoor dat de aardgas-40p aansluiting is toegankelijk is.
- Indien uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bewegte delen van de deksluiting op een juiste manier te bedekken.

#### Als uw product slechts één gasaansluiting heeft

- Bij de voor de gasaansluiting, moet de gasaansluiting aan de afvoer kan het product af te sluiten duidelijk zijn bij de installatie van het product als de aardgas-40p.

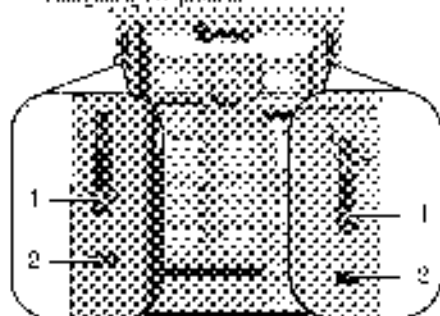


- Als de gasaansluiting en de aardgas-40p zijn niet aan dezelfde zijde van de afvoer, moet worden de afvoer niet anders dan een andere zijde wordt gelid wanneer ze worden aangesloten.



#### Als uw product twee gasaansluitingen heeft

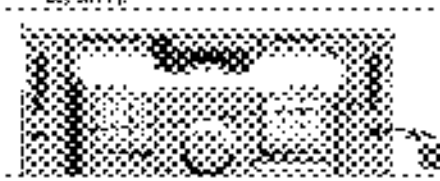
- Een van de twee aansluitingen is aangegeven met de opgepompte bol en de andere met een bol die is kan sluit. De plaats van de bovenste bol en de bol in de aansluiting kan verschillen in de aansluiting het product.



- Gas aansluiting
- Een opgepompte bol
- Een kan sluit
- Zorg ervoor dat u het gas aansluit voor dat de aardgas-40p en de gasaansluiting van het product dat op het gas wordt aangesloten een aansluiting is.
- Indien de aansluiting die is aangegeven met een opgepompte bol en de aansluiting die is aangegeven met een kan sluit dan het gas aansluiting wordt aangesloten op onderstaande afbeelding.



- Indien de aansluiting die is aangegeven met een opgepompte bol en de aansluiting die is aangegeven met een kan sluit dan het gas aansluiting wordt aangesloten op onderstaande afbeelding.



- Maak de gasaansluiting zoals wordt aangegeven op onderstaande figuur op de aansluiting in de buurt van de aardgas-40p.





Secundaire Hijt 20 °C in het uiterste geval is toegestaan.

#### Laatste controle

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



Wanneer u klaar bent, controleer altijd de vlam en de afstelling van de Hijt. Het is belangrijk om de afstelling altijd te controleren.

#### Gasomzetting



##### GEVAAR:

Stel het gasdruk en de brander Hijt op de werkdruk en Hijt van het Hijt op de vlam.

Om het gas type van uw kookplaat te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en instelt u de instellingen van de kleppen bij verminderde stroomdichtheid.

#### Injector voor de branders vervisselen.

1. Haal het branderdekje en de brander kern weg.
2. Schraaf de injector op door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats niet, de injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.



Wanneer u klaar bent, controleer altijd de vlam en de afstelling van de Hijt. Het is belangrijk om de afstelling altijd te controleren.



De functie verschilt per productmodel. De gasomzetting branders is de Hijt afgedekt met een mixer deel. Deze mixen afstelling maakt de versnaring van de Hijt worden vermindert.



1. Verbevel gha (sterkell. ver. mee)
2. Ontsteking
3. Hjezer
4. Brande



Plezier de gasbranders niet te veel open te zetten en te veel gas te laten lopen. Het is belangrijk om de afstelling altijd te controleren.

#### Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkranen.

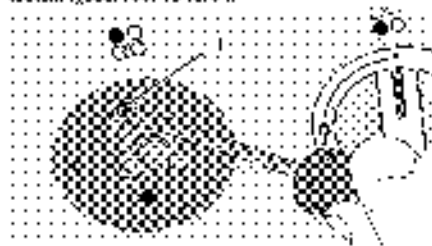
1. Controleer de brander die het gas type, de vlam en de Hijt op de vlam van de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor gasbranders (propane) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas draait u de schroef tegen de klok in.

De normale afmeting van de schroef is 1,5 mm diameter.

4. Als de vlam niet goed is, controleer de vlam en de Hijt op de vlam van de laagste stand. Als de vlam klein of is, draait u de knop van de Hijt op de vlam.
5. Brand de vlam op de laagste stand en controleer de vlam en de Hijt op de vlam.

Wanneer u klaar bent, controleer altijd de vlam en de afstelling van de Hijt. Het is belangrijk om de afstelling altijd te controleren.



Stelschroef gaskraan



Stelschroef gaskraan



Wanneer u klaar bent, controleer altijd de vlam en de afstelling van de Hijt. Het is belangrijk om de afstelling altijd te controleren.



## 4 Voorberedingen

### Tips om energie te besparen

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

- Gebruik de klokfunctie of de klokke blokkeert om de verwarming te stoppen aan het einde van de werkdagen.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruiksaanwijzing of de kookbeschrijving.
- Open de oven deuren zelden mogelijk tijdens het koken.
- Probeer van tevoren mogelijk in meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. Het aantal koken door lessa kan erop te worden geleerd te plaatsen.
- Eerlijk maar dan ook goed schoonmaken. De oven zal al vermijden.
- Uw energie besparen door te verwarmen een paar minuten voor het einde van de bereidings tijd uit te schakelen. Het is over de niet open.
- De oven schoonhouden gerechten voor u al bereidt.
- Gebruik de achterpaneel met de koken om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de grootmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste panmaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

### Het eerste gebruik

#### Tijdinstelling



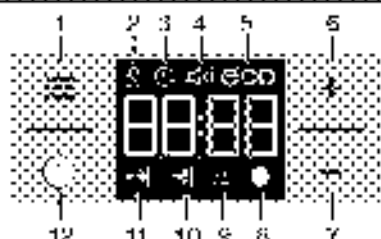
Bij het maken van een eerste gebruik van de oven, er een symbool in het scherm.

Druk op de knop **+** of **-** om de uur van de dag in te stellen naast de oven voor het eerst in gebruik te brengen.



Als u wilt de oven in het scherm te zien, de knop **+** of **-** om de tijd van de dag in te stellen.

Om de tijdinstelling te bevestigen, druk het symbool **OK** in het scherm. Het apparaat zal de klok in 5 seconden zonder aan te zetten de klok.



- 1 Inhoudsknop
- 2 Toetsgrensde ingangsbuis
- 3 Keuzeknop
- 4 Symbool aanvoornummer (Het is mogelijk de oven productierelatie meer is uitgegaan)
- 5 Symbool spaarmodus
- 6 Plus-knops
- 7 Min-knops
- 8 Symbool tijd klok
- 9 Aanrijt knop
- 10 Symbool de klokke tijd
- 11 Symbool bereidings tijd
- 12 Programmeren knop



Als u niet mogelijk is om de klok te stellen, de klokke blokkeert vanaf 12:00 en wordt het symbool **OK** in het scherm. De klokke wordt niet ingesteld.



Instellingen van de klokke te worden gecorrigeerd, moet u de oven te worden ingesteld als de klokke wordt niet ingesteld.

#### Eerste ruïning van het toestel



Als u niet mogelijk is om de klokke te worden gecorrigeerd, moet u de oven te worden ingesteld als de klokke wordt niet ingesteld.

1. Verwijder alle vuil van de ingangsbuis.
2. Was de oppervlakte van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een droek.

#### Eerste opwarming

Warm het product op voor 30 minuten op de eerste fase van de oven voor de producties. Het is een signaal en verwijderd.



#### WAARSCHUWING

De voorridders worden verwarmd en kunnen tot 400°C worden verwarmd. Het is belangrijk om de voorridders te verwarmen voor gebruik. Het is belangrijk om de voorridders te verwarmen voor gebruik. Het is belangrijk om de voorridders te verwarmen voor gebruik.

#### Elektrische oven

1. Verwijder de beschermkap van het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Kies de stand 115-160°C.
4. Selecteer de hoogste grillstand via de ovenbedieningspaneel (zie pagina 25).
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten warmen.
6. Draai het grillrooster uit via de ovenbedieningspaneel (zie pagina 25).

#### Grillrooster

1. Neem alle beschermkap van het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Selecteer de hoogste grillstand via de ovenbedieningspaneel (zie pagina 25).
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten warmen.
5. Draai het grillrooster uit via de ovenbedieningspaneel (zie pagina 25).



Als de oven niet werkt, controleer de stroomvoorziening. Als de oven niet werkt, controleer de stroomvoorziening. Als de oven niet werkt, controleer de stroomvoorziening.

## De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



Wanneer de pan roeit voor meer dan een uur, moet u de kookplaat niet onmiddellijk uitschakelen. Het is beter om de kookplaat uit te schakelen en de pan af te laten koken. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water. Het is beter om de brander af te sluiten en de pan af te laten koken. Het is niet veilig om de brander af te sluiten.

- Zorg er altijd voor dat de kookplaat vlak is en dat de kookplaat vlak is en dat de kookplaat vlak is.
- De kookplaat is niet geschikt voor het koken van zwaar metaal.
- Plaats potten en steekpannen op de kookplaat zodat de kookplaat niet oververhit wordt. Plaats geen kookplaat op de kookplaat die nog steeds heet is.
- Plaats geen lege kookpotten en steekpannen op de kookplaat die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookplaat zonder kookplaat is niet geschikt voor het koken. Schakel de kookplaat uit nadat de kookplaat is afgedekt.
- Plaats geen aluminium of andere kookpotten op het oppervlak van de kookplaat. Het kan beschadigd raken.
- Gebruik enkel steekpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de kookplaat op de kookplaat die is afgedekt in de kookplaat en potten. Het is niet nodig te reinigen door het oppervlak van de kookplaat te wassen.
- Plaats geen tafels en steekpannen of potten op de kookplaat.
- Plaats steekpannen op de kookplaat die is afgedekt. Als u een steekpan wilt afdekken, moet u de kookplaat uit schakelen.

### Koken met gas

- Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken met gas. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken met gas. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken met gas.

### Gebruik van de kookplaten



1. Kookplaat: 16-20 cm
2. Kookplaat: 22-24 cm
3. Kookplaat: 22-24 cm
4. Kookplaat: 22-24 cm



### WAARSCHEUWING

Gebruik geen kookplaten met de kookplaten die niet zijn goedgekeurd. Het gebruik van gietijzer pannen kan een gevaar voor brand of explosie zijn. Het gebruik van aluminium pannen kan een gevaar voor brand of explosie zijn. Het gebruik van koperen pannen kan een gevaar voor brand of explosie zijn.

Het grote waarschuwingspictogram geeft het hoogste kookniveau en het kleine waarschuwingspictogram geeft het laagste kookniveau. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken met de kookplaten die zijn afgedekt.

### Ontsteking van de gasbranders

1. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken.
2. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken.
3. Het is niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken.

### Schakel de gasbranders uit

Schakel de kookplaat uit nadat u de kookplaat hebt gebruikt.

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



Veiligheidsonderbreking van de gaslevering

Als maatregel tegen uitval en verzakking door het overvullen van eenistoffen in de brandgasvoert, het veiligheidsmechanisme in gang gezet of de gaslevering afgesloten.

- Om de knop in de draai naar tegen de klok in om te draaien
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 5 tot 6 seconden ingehoude blijven om het veiligheidsmechanisme te activeren.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indruk of loslaat, het zal u dat procedure en daarna de draai 5 seconden lang ingetrok.



### GEVAAR:

Als de knop heel lang ingedrukt is, kan het 5 minuten duren.

Wacht na het indrukken tot het gas is ontstoken of de waaier van

## Wokbrander



Wokbrander helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit brons of staal. De vorm in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijn gesneden groenten en vlees voor een korte tijd te koken met een beetje bakvet.

Omdat het een meer voor een korte tijd op een heel kort vlam gebakken in zwaar bezopen met de vormde en/of gelijkmatig smaken worden. Bij de waaier waaide van het eten behouden en blijven in de grootte knappig.

U kunt de wokbrander ook voor normale stekpannen gebruiken.

Als u een normale waaier of de wokbrander wilt gebruiken, moet u het oerstatuut voor de waaier van de kookplaat verwijderen.

## 6 Hoe de oven te bedienen

### Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



#### WAARSCHUWING

De voorridders worden niet berekend op de oververhitting van de oven. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een verwarmingsapparaat. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.



#### GEVAAR:

Wanneer de oven is opgevoerd met een oververhitting, kan de oven oververhit raken. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

#### Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schalen met een anti-bleeflaag, aluminium pannen of nielcoale dga siliconenemmen.
- Maak op maat getrokken de ruimte om het bak.
- Zet de bakvorm in het midden van het rack.
- Kies de juiste roosterstand voor de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven is aan.
- Het is niet aan te raden om te gebruiken.

#### Tips bij het roosteren

- Het wordt aanbevolen om de oven te gebruiken met een grote slukken voor het draadgrijs. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.
- Vrees het bakken met ongeveer 15 tot 30 minuten langer om de oven te bakken dan een roosterstuk van dezelfde grootte in de oven.
- Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verwijderen van de rooster. De jus wordt beter verdeeld over het vlees. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.
- Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

#### Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit anderszins, met het doel om de rooster te droog te maken. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

Roosteren en grillen zijn bijzonder geschikt om te worden gebruikt.

- Verveel de te grillen stukken op de draadgrijs of in de bak en het draadgrijs. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.
- Schuif de draadgrijs of de bak naar links of rechts op de oven op het gewenste niveau. Als u grillen op de draadgrijs schuift van de bak en het draadgrijs, moet u erop letten dat de bak niet oververhit wordt. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.



Wanneer de oven is opgevoerd met een oververhitting, kan de oven oververhit raken. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

### Hoe de elektrische oven te bedienen

#### Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Druk op de temperatuurknop.
2. Druk op de werkingsmodusknop.

De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en houdt deze. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

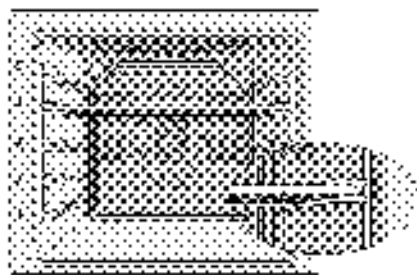
#### Schakel de elektrische oven uit.

Grillen functie moet er temperatuurknop naar de positie (oververhit stand).

#### Roosterstanden (voor modellen met draadgrijs)

Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.

Laat de draadgrijs rusten na het bakken van de oven. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als een droogkast.



### Werkingsmodi's

De volgende van de hier getoonde werkingen kan afwijken van de schikking op het product.

#### Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het vuurde wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld: geschikt voor cake, gebak of cake of stroefolies in bakvormen. Meer één schaal koken.

#### Onder



Alleen de onderkant of oven is in werking. Het vuurde gericht voor pizza of voor andere bakwaren van de oven naar de onderkant.



Deze functie moet ook gebruikt worden voor het afdoelbare stroomrekening.

#### Onder-/bovenverwarming met hete lucht



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

#### Vollere Grill



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

- Plaats grote of middelmooie porties in de juiste mate stand onder de grillen aan het ovenplaat.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het vuurde op de helft van de grilltijd om.

#### Grill+Ventilator



Het grillen is niet zo sterk als om volledige grill.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatselijke onder de grillen aan het ovenplaat.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Draai het vuurde op de helft van de grilltijd om.

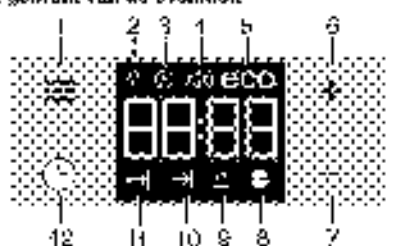
#### Booster



Deze functie wordt gebruikt om de oven aan te verwarmen het geschikt om te gebruiken te handelen.





- Kies de gewenste temperatuur na deze functie beschikbaar te hebben. De temperatuurschikking gaat naar en de oven wordt verwarmd.
- De verlichting gaat uit als het verwarmen afgevoerd is. Kies in de gewenste functie om uw groot te benutten.

#### Het gebruik van de ovenklok



#### Inhoudingslijst

1. Keuze van de tijd in de oven
2. Keuze van de temperatuur
3. Keuze van de functie (Hot Air, Grill, Defrost, etc.)
4. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
5. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
6. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
7. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
8. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
9. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
10. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
11. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)
12. Keuze van de ovenmodus (Bake, Broil, etc.)

	De maaltijdinstelling wordt ingesteld op 5 uur en 50 minuten. De vroege maaltijd heeft in geval van een afwijking een gemiddeld verschil van 20 minuten op de werkdagen.
	Bij het instellen van een maaltijdinstelling is de klok eenmaal automatisch terug te zetten op de werkdagen en op zaterdag en zondag op zondag.
	Als er geen maaltijdinstelling is ingesteld, kan de tijdscherm weer ingesteld.
	De vroege maaltijd wordt niet ingesteld op het scherm van de vroege maaltijd.

### Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de vroege maaltijd instellen: of deze een met de klok van de bepaalde tijd stop, door de bereidingstijd in te stellen op de maaltijd.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
  2. Druk op **OK** aan het symbool **⏸** voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
  3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+ / -**.
- » Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnt het symbool **⏸** op het scherm.
4. Zet de schotel in de oven en zet de temperatuur in op de gewenste temperatuur voor de bereidingstijd.
  5. De bereidingstijd begint met stikken als de bereiding van start gaat en alle delen van het kookpaneel uitgeschakeld zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgevoerd in 4 getallen en als de tijd van het deel wordt is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de vroege maaltijd bereiden tot de bereidingstijd is afgelopen.

### Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

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

1. Selecteer de functie voor bereiding.
  2. Druk op **OK** aan het symbool **⏸** voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
  3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+ / -**.
- » Zet de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt het symbool **⏸** op het scherm.
4. Druk op **OK** aan het symbool **⏸** voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
  5. Druk op toetsen **+ / -** om de bereidingstijd in te stellen.

» Het einde van de bereidingstijd is ingesteld. Verschijnt het symbool **⏸** op het scherm en gaat de klok voor de vroege maaltijd uit. Het symbool **⏸** wordt weer ingeschakeld.


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

» De vroege maaltijd bereikt de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingstijd die u heeft ingesteld af te trekken. De gekookte maaltijd wordt geïntegreerd in de ingerekende tijd voor de bereiding van de vroege maaltijd op de ingestelde temperatuur. De vroege maaltijd bereikt de temperatuur van het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met stikken als de bereiding van start gaat en alle delen van het kookpaneel uitgeschakeld zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgevoerd in 4 getallen en als de tijd van het deel wordt is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de vroege maaltijd bereiden tot de bereidingstijd is afgelopen.

7. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt het symbool **⏸** op het scherm en wordt het scherm uitgeschakeld.


8. Het einde van de bereidingstijd wordt op de klok van het vroege maaltijd te stoppen, die gekookt op een later tijdstip wordt. Het symbool **⏸** wordt op het scherm van de vroege maaltijd verschijnt op het scherm.

	Als u op een vroege maaltijd wilt koken, moet u de maaltijd van de gewenste maaltijd instellen op de vroege maaltijd. Het symbool <b>⏸</b> wordt op het scherm van de vroege maaltijd verschijnt op het scherm van de vroege maaltijd.
---	--

### De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat een toets opengezet wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Druk op **OK** aan het symbool **⏸** op het scherm verschijnt.
- » **UIT** verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op **+ / -** om de toetsen te vergrendelen.
- » Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **AAN** op het scherm en het symbool **⏸** blijft branden.

	De toetsen van de vroege maaltijd worden niet vergrendeld. Het symbool <b>⏸</b> blijft branden. Het symbool <b>⏸</b> wordt op het scherm van de vroege maaltijd verschijnt op het scherm van de vroege maaltijd.
---	--





Model	Maximale bake of rooster- temperatuur	Maximale bake of rooster- temperatuur	Maximale bake of rooster- temperatuur	Maximale bake of rooster- temperatuur	Maximale bake of rooster- temperatuur
GR010001	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010002	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010003	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010004	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010005	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010006	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010007	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010008	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010009	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010010	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010011	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010012	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010013	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010014	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010015	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010016	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010017	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010018	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010019	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010020	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010021	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010022	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010023	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010024	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010025	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010026	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010027	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010028	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010029	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010030	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010031	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010032	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010033	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010034	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010035	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010036	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010037	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010038	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010039	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010040	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010041	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010042	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010043	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010044	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010045	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010046	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010047	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010048	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010049	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C
GR010050	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C	250 °C

1) Voor broodroosterprocessor die een draaifunctie mogelijk hebben, versetmen u de oven voor aan het begin van het proces. Dit gaat de roosterprocessor sneller bereiden.

**Tips voor het bakken van cakes**

- Als de cake taai is, verhoog dan de temperatuur met 20 of 30 graden de baktijd.
- Als de cake sponzig is, gebruik een rührer voor of verleng de baktijd met 10 °C.
- Als de cake bovenop te roker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake giet van binnen gaakken te maken plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan rührer vocht, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.

**Tips bij het bakken van gebak**

- Als de cake taai is, verhoog dan de temperatuur met 20 of 30 graden de baktijd. Bewaak de toegelagen met een stukje van melk die, 30 of 40 verbruikt.
- Als het deeg taai lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg klein is. Verleid u wel niet tegen de taai diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt, maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat u niet te veel van de voor het deeg gebruikte saus erin het deeg doet. Probeer de saus gelijkmatig te verdeel tussen de laagjes en op het gebak voor gelijkmatig bruin.



Wanneer u gebak kookt in de modus 4, er is een 10 min. de handelingen slaan samen. Als het einde van de baktijd is bereikt, zal de grill de volgende keer knip op een ager rooster.

**Tips voor het bereiden van groenten**

- Als het groentegerecht wordt rooster, wordt er draag wordt, bereid het voor in een pan met cake. In plaats van een open rooster, in afgedicht panier blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, knip de groenten in stukjes en rooster ze als ingeblikte, vriesdref en plaats het gerecht in de oven.

**Hoe de grill bedienen**



**WAARSCHUWING**  
Bij het bedienen van de grill, let op:  
• alle onderdelen kunnen heet worden.  
• verbranden.

**Aanzetten van de grill**

1. Draai de fuser-eknop naar het gewenste grillniveau.
2. Er is dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 min. Lucht voor.

» Het temperatuurtype gaat aan.

**Het uitzetten van de grill**

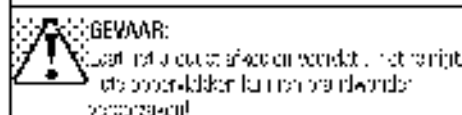
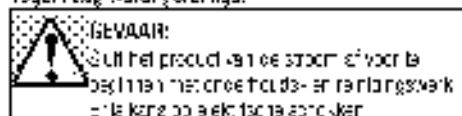
1. Draai de fuser-eknop naar de in-position (0).



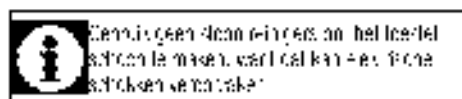
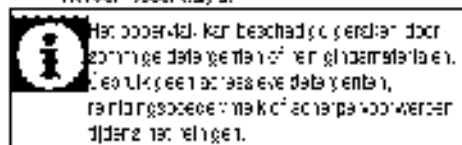
## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

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



- Reinig het product vóór de eerste gebruik, zo ontbreekt het meeste gemakkelijkere vuil en voorkomt u veel vervuilingen en het apparaat kan langer worden gebruikt.
- Reinig een speciale reinigingsmiddel versiert op het product is reinigend. Gebruik ervan wordt niet aanbevolen, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product of een speciale doek om het te reinigen.
- Zorg er steeds voor dat eventuele vuilstoffen worden afgevoerd na de reiniging en het gereinigde oppervlak wordt steeds meteen weer afgedroogd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of schurende bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibare droogmiddel (niet schurende) om deze onderdelen schoon te maken, en het droog te maken met een droogdoek.
- (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.) Gebruik geen wasmiddel, schuim of schurende reinigingsmiddelen om het glas deksel te reinigen. Het glas oppervlak kan worden beschadigd.



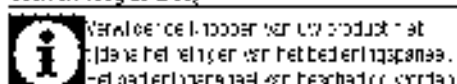
### Reiniging van de kookplaat

#### Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steunen en de brandertekens en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de brandertekens en het oppervlak op de plaats waar het moet worden geplaatst en de branders aan het werk te zetten.
4. Installeer de opzetstukken voor de steunen op de oven geplaatst en de branders aan het werk te zetten. Het is mogelijk dat de branders niet werken.

### Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en de oven met een wadje of doek en voeg alcohol toe.

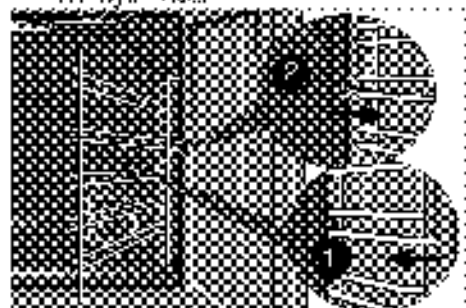


### De oven reinigen

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

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

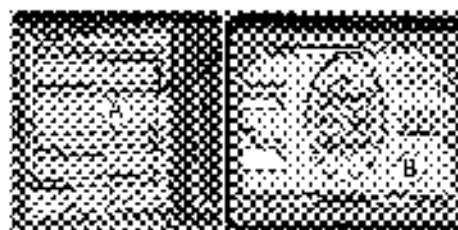
1. Verwijder het vuil van de zijrand van de oven met een wadje of doek en voeg alcohol toe.
2. Verwijder het vuil van de zijrand door deze in een richting te trekken.



#### Katalytische wanden

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

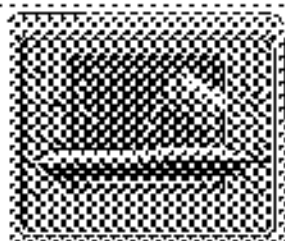
De binnenwand (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk niet van katalytische wanden afgedroogd. Katalytische wanden zijn bedoeld om het vuil en het vet af te nemen en het oppervlak te reinigen. De katalytische wanden van de oven (A) en/of achterwand (B) worden gereinigd. Het oppervlak van de katalytische wanden is afgedroogd door het droogmaken van de oven op een hoge temperatuur (afhankelijk van het model).



### Gemakkelijke sluomreiniging

Het ovenraam is gemakkelijk te reinigen, omdat het uit glazen met een laag wordt gewacht. Het raam wordt gemaakt met een sluom die in de oven wordt gewasht en het raam beschermt van de veldlampen en de binnelamp van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk warm water in de bakplaat en zet deze op te. Zet de in de oven.



5. Stel de oven in op gemakkelijke schoonmaakfunctie (voor en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 120°C).
4. Open de deur en neem de binnerruimte afker van de oven af met een vachtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel om de doek of spons om hetzelfde of om te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

### Reinig de oven deur

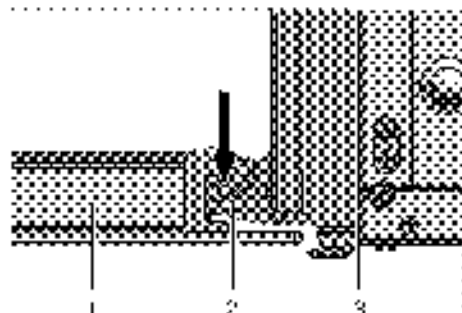
Gebruik om de oven deur te reinigen warm water en een wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te krijgen.



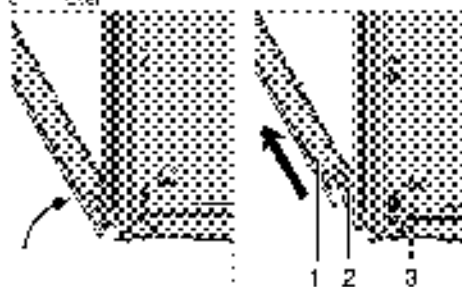
Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe hard metaal schrapers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen beschadigen of het glas beschadigen.

### De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur.
2. Open de clip bij de schuifrubrieking (2) aan de rechter- en linkerzijde van de oven deur door de naar beneden te drukt zoals aangegeven in de figuur.



1. Overeen
2. Schuifrubrieking
3. Over



3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen. Het raam wordt losgekoppeld uit de rechter- en linkerzijde.

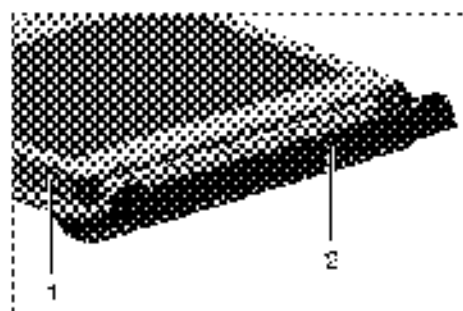


Om de oven deur terug te plaatsen, doe de deuren samen. Het raam verwijderen en terug te plaatsen is vergelijkbaar met het raam bij de rechter- en linkerzijde. Het raam moet de juiste plaats hebben.

### Binnenglas deur verwijderen

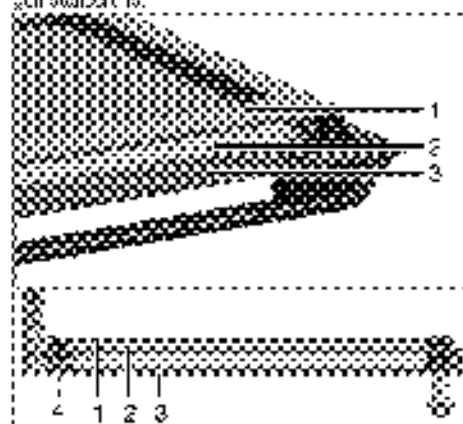
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen. Open de oven deur.



- 1 Lamp
- 2 Plastic cover

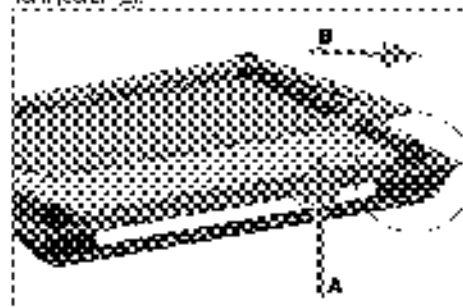
Trek het aan zichzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voorzijde schikselbaar is.



- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Binnenglascover
- 3 Buitenste glazen paneel
- 4 Plastic cover voor glazen panelen

Til zelden in de afbeelding weergegeven het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A er trek het uit in richting B.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de lamp te herstellen is het verwijderen van het binnen glaspaneel (2). Plaats zoals weergegeven in de afbeelding de dichtstbijzijnde look van het glazen paneel (3) dicht bij de buitenzijde of de achterste look van de plastic cover.



Het alteminglaspaneel (1) dient gereinigd te worden in de plastic groeven dichtbij het alteminglaspaneel (3).

Als u het alteminglaspaneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de buitenzijde van de panelen naar het binnenglaspaneel gericht is. Het is belangrijk dat de paneelhoeven van de binnenplaat en van de plastic bodemcontacten (3) gepast worden.

Druk het plastic deel naar het lampetel toe. Sluit front.

## De ovenlamp vervangen



### GEVAAR:

Wanneer u de ovenlamp vervangt, kan het risico op gesloten van het elektrische circuit en op een elektrische schok te voorkomen. Het is belangrijk dat de paneelhoeven van de binnenplaat en van de plastic bodemcontacten (3) gepast worden.



De ovenlamp is een speciale elektrische cel met de temperatuur tot 200°C van verwarmen. Zie Technische specificaties, aspect 11 voor de details van de lampen welke worden weergegeven bij de beschijde (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28) (29) (30) (31) (32) (33) (34) (35) (36) (37) (38) (39) (40) (41) (42) (43) (44) (45) (46) (47) (48) (49) (50) (51) (52) (53) (54) (55) (56) (57) (58) (59) (60) (61) (62) (63) (64) (65) (66) (67) (68) (69) (70) (71) (72) (73) (74) (75) (76) (77) (78) (79) (80) (81) (82) (83) (84) (85) (86) (87) (88) (89) (90) (91) (92) (93) (94) (95) (96) (97) (98) (99) (100) (101) (102) (103) (104) (105) (106) (107) (108) (109) (110) (111) (112) (113) (114) (115) (116) (117) (118) (119) (120) (121) (122) (123) (124) (125) (126) (127) (128) (129) (130) (131) (132) (133) (134) (135) (136) (137) (138) (139) (140) (141) (142) (143) (144) (145) (146) (147) (148) (149) (150) (151) (152) (153) (154) (155) (156) (157) (158) (159) (160) (161) (162) (163) (164) (165) (166) (167) (168) (169) (170) (171) (172) (173) (174) (175) (176) (177) (178) (179) (180) (181) (182) (183) (184) (185) (186) (187) (188) (189) (190) (191) (192) (193) (194) (195) (196) (197) (198) (199) (200) (201) (202) (203) (204) (205) (206) (207) (208) (209) (210) (211) (212) (213) (214) (215) (216) (217) (218) (219) (220) (221) (222) (223) (224) (225) (226) (227) (228) (229) (230) (231) (232) (233) (234) (235) (236) (237) (238) (239) (240) (241) (242) (243) (244) (245) (246) (247) (248) (249) (250) (251) (252) (253) (254) (255) (256) (257) (258) (259) (260) (261) (262) (263) (264) (265) (266) (267) (268) (269) (270) (271) (272) (273) (274) (275) (276) (277) (278) (279) (280) (281) (282) (283) (284) (285) (286) (287) (288) (289) (290) (291) (292) (293) (294) (295) (296) (297) (298) (299) (300) (301) (302) (303) (304) (305) (306) (307) (308) (309) (310) (311) (312) (313) (314) (315) (316) (317) (318) (319) (320) (321) (322) (323) (324) (325) (326) (327) (328) (329) (330) (331) (332) (333) (334) (335) (336) (337) (338) (339) (340) (341) (342) (343) (344) (345) (346) (347) (348) (349) (350) (351) (352) (353) (354) (355) (356) (357) (358) (359) (360) (361) (362) (363) (364) (365) (366) (367) (368) (369) (370) (371) (372) (373) (374) (375) (376) (377) (378) (379) (380) (381) (382) (383) (384) (385) (386) (387) (388) (389) (390) (391) (392) (393) (394) (395) (396) (397) (398) (399) (400) (401) (402) (403) (404) (405) (406) (407) (408) (409) (410) (411) (412) (413) (414) (415) (416) (417) (418) (419) (420) (421) (422) (423) (424) (425) (426) (427) (428) (429) (430) (431) (432) (433) (434) (435) (436) (437) (438) (439) (440) (441) (442) (443) (444) (445) (446) (447) (448) (449) (450) (451) (452) (453) (454) (455) (456) (457) (458) (459) (460) (461) (462) (463) (464) (465) (466) (467) (468) (469) (470) (471) (472) (473) (474) (475) (476) (477) (478) (479) (480) (481) (482) (483) (484) (485) (486) (487) (488) (489) (490) (491) (492) (493) (494) (495) (496) (497) (498) (499) (500) (501) (502) (503) (504) (505) (506) (507) (508) (509) (510) (511) (512) (513) (514) (515) (516) (517) (518) (519) (520) (521) (522) (523) (524) (525) (526) (527) (528) (529) (530) (531) (532) (533) (534) (535) (536) (537) (538) (539) (540) (541) (542) (543) (544) (545) (546) (547) (548) (549) (550) (551) (552) (553) (554) (555) (556) (557) (558) (559) (560) (561) (562) (563) (564) (565) (566) (567) (568) (569) (570) (571) (572) (573) (574) (575) (576) (577) (578) (579) (580) (581) (582) (583) (584) (585) (586) (587) (588) (589) (590) (591) (592) (593) (594) (595) (596) (597) (598) (599) (600) (601) (602) (603) (604) (605) (606) (607) (608) (609) (610) (611) (612) (613) (614) (615) (616) (617) (618) (619) (620) (621) (622) (623) (624) (625) (626) (627) (628) (629) (630) (631) (632) (633) (634) (635) (636) (637) (638) (639) (640) (641) (642) (643) (644) (645) (646) (647) (648) (649) (650) (651) (652) (653) (654) (655) (656) (657) (658) (659) (660) (661) (662) (663) (664) (665) (666) (667) (668) (669) (670) (671) (672) (673) (674) (675) (676) (677) (678) (679) (680) (681) (682) (683) (684) (685) (686) (687) (688) (689) (690) (691) (692) (693) (694) (695) (696) (697) (698) (699) (700) (701) (702) (703) (704) (705) (706) (707) (708) (709) (710) (711) (712) (713) (714) (715) (716) (717) (718) (719) (720) (721) (722) (723) (724) (725) (726) (727) (728) (729) (730) (731) (732) (733) (734) (735) (736) (737) (738) (739) (740) (741) (742) (743) (744) (745) (746) (747) (748) (749) (750) (751) (752) (753) (754) (755) (756) (757) (758) (759) (760) (761) (762) (763) (764) (765) (766) (767) (768) (769) (770) (771) (772) (773) (774) (775) (776) (777) (778) (779) (780) (781) (782) (783) (784) (785) (786) (787) (788) (789) (790) (791) (792) (793) (794) (795) (796) (797) (798) (799) (800) (801) (802) (803) (804) (805) (806) (807) (808) (809) (810) (811) (812) (813) (814) (815) (816) (817) (818) (819) (820) (821) (822) (823) (824) (825) (826) (827) (828) (829) (830) (831) (832) (833) (834) (835) (836) (837) (838) (839) (840) (841) (842) (843) (844) (845) (846) (847) (848) (849) (850) (851) (852) (853) (854) (855) (856) (857) (858) (859) (860) (861) (862) (863) (864) (865) (866) (867) (868) (869) (870) (871) (872) (873) (874) (875) (876) (877) (878) (879) (880) (881) (882) (883) (884) (885) (886) (887) (888) (889) (890) (891) (892) (893) (894) (895) (896) (897) (898) (899) (900) (901) (902) (903) (904) (905) (906) (907) (908) (909) (910) (911) (912) (913) (914) (915) (916) (917) (918) (919) (920) (921) (922) (923) (924) (925) (926) (927) (928) (929) (930) (931) (932) (933) (934) (935) (936) (937) (938) (939) (940) (941) (942) (943) (944) (945) (946) (947) (948) (949) (950) (951) (952) (953) (954) (955) (956) (957) (958) (959) (960) (961) (962) (963) (964) (965) (966) (967) (968) (969) (970) (971) (972) (973) (974) (975) (976) (977) (978) (979) (980) (981) (982) (983) (984) (985) (986) (987) (988) (989) (990) (991) (992) (993) (994) (995) (996) (997) (998) (999) (1000)



De positie van de amp kan wijzigen van de afbeelding.



De lamp is in de afbeelding weergegeven als het persoonsbeeld van de afbeelding. Het is belangrijk dat de paneelhoeven van de binnenplaat en van de plastic bodemcontacten (3) gepast worden.



De lamp per eis in dit apparaat is een  
rebruld, meestal bestend, zijn een extreme  
fysische condities, zoals temperatuur boven de  
50°C.

Als uw avon is voorzien van een ronde lamp:

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



3. Als u een ovensnijde heeft van het type 90 dat u  
niet ondersteunt de afbeelding zie, verwijfd d.  
Tafel door er naar is aangegeven van te d'aler en  
vervang het Als u een ovensnijde heeft van het  
kap 100, trek het, dan naar buiten en verwijfd het



4. Plaats het glazen deksel terug.

## **Problemen oplossen**

**De oordoor geeft stroom et als hij in gebruik is.**

- Het is niet aan het stroom of aan de tijd die gebruikt. >>> Dit is geen fout.

**Als de oordoor voortdurend kost geeft deze ook de juiste geboden.**

- Wanneer de metalen contacten worden vervormd, kunnen deze afbreken en geluid veroorzaken. >>> Dit is geen fout.

**Het product werkt niet!**

- De bescherming is de juiste laag. >>> Controleer zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset deze indien nodig.
- De stekker van het product is niet in het juiste contact. >>> Controleer de aansluiting.

**De oordoor werkt niet!**

- De oordoor is de juiste. >>> Aansluiting overtoeren.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

**De oordoor werkt op.**

- De oordoor is niet in de juiste positie. >>> Wilt de oordoor en de bescherming te veel de functie van de oordoor overtoeren.
- Het product is niet aan de juiste aansluiting. >>> Pas de tijd aan (in product) met een regulier bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

**Er is geen ontstekingsspoel!**

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

**Er is geen gas!**

- Het gas is niet aangesloten. >>> Open de gaskraan.
- De gasdruk is laag. >>> Installeer de gasdruk correct.

**Brandbare branden niet juist of helemaal niet!**

- Het gas is niet aangesloten. >>> Installeer de gasdruk correct.
- Het gas is niet aangesloten. >>> Draag de branders afdekken.
- De brandertekst is niet veilig gemonteerd. >>> Installeer de brandertekst correct.
- Gasdruk is laag. >>> Open de gaskraan.
- Het gas is niet aangesloten. >>> Vervang de gaspijp.

**Bij de oordoor (of oordoor) knippen of knippen is ook.**

- Er heeft niet eerder aan stroomstroom aangegeven. >>> Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.



Recepten en bewaardere aanwijzingen of de oordoor, u list product hier op en u is om te zien de oordoor van de oordoor en de oordoor, het oordoor niet knippen of knippen. Richt u op een product met type dat zelf is aangegeven.

