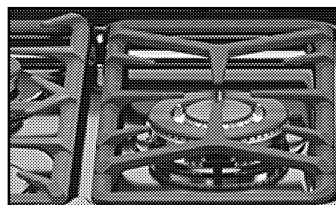
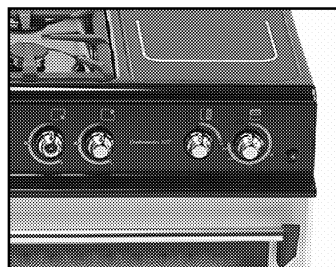


NOTICE D'UTILISATION BEDINUNGSANLEITUNG GEBRUIKSHANDLEIDING

Downloaded from www.vandenborre.be

Elektrisch Kookfornuis Cooker



CK90F322



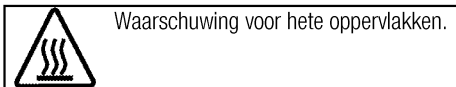
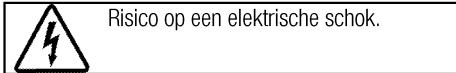
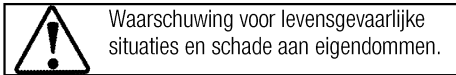
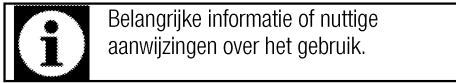
Lees deze gebruikershandleiding eerst!

Beste klant,

Dank u voor het aanschaffen van dit Leisure product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

INHOUDSOPGAVE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid	4
Veiligheid bij het werken met gas	4
Elektrische veiligheid	5
Productveiligheid	6
Bedoeld gebruik	8
Kindveiligheid	8
Het oude product afvoeren	9
Verpakkingsmateriaal afvoeren	9

2 Algemene informatie 10

Overzicht	10
Inhoud pakket	11
Technische specificaties	12
Injectortabel	13

3 Installatie 14

Voor installatie	14
Installatie en verbinding	16
Gasomzetting	18
Toekomstig transport	19

4 Voorbereidingen 20

Tips om energie te besparen	20
Het eerste gebruik	20
Tijdstelling	20
Eerste reiniging van het toestel	21

Eerste opwarming	21
------------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 22

Algemene informatie over koken	22
Gebruik van de kookplaten	22

6 Hoe de oven te bedienen 24

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	24
Bedienen van de elektrische hoofdoven (LHS)	24
Werkingsmodussen	25
Het gebruik van de ovenklok	26
De toetsvergrendeling gebruiken	27
Klok gebruiken als alarm	27
Tabel kooktijden voor hoofdoven (linksonder)	28
Bedienen van de grill (voor LHS-hoofdoven)	29
Bedienen van de grill (LHS-boven)	29
Bedienen van uw RHS-oven	30

7 Onderhoud en verzorging 31

Algemene informatie	31
Het reinigen van het fornuis	31
Het bedieningspaneel reinigen	31
Schoonmaken van de oven-/grillruimten	31
Verwijderen van de deur van de bovenste oven	32
Binnenglas deur verwijderen	32
De ovenlamp vervangen	32

8 Problemen oplossen 34

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor

schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

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

Veiligheid bij het werken met gas

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

vereisten betreffende ventilatie;
Zie

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

geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.

- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

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

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Om dit te doen haalt u de geschikte schakelaar in de gebruikersunit in huis over.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze

voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik de roosters zoals beschreven in "Hoe de elektrische oven te bedienen".
- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik de ovenhendel niet om handdoeken aan te drogen. Hang hier geen handdoeken, 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan

gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Voorkoming van mogelijk brandgevaar!

- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vastzitten om vonkvorming te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
- Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.
- Zorg dat de gasaansluiting goed is en geen gaslekken kan veroorzaken.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik laat de garantie komen te vervallen.
- dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld verwarmingstoestel, worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen

van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen. Dit product mag ook niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.

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

Kindveiligheid

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

Het oude product afvoeren

In naleving met de WEEE-richtlijn inzake de afvoer van afvalproducten:



Het product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrisch en elektronisch afval (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit kwalitatieve onderdelen en materialen die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het afvalproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisafval of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor de recycling van

elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke gemeente over deze verzamelpunten.

In naleving met de RoHS-richtlijn

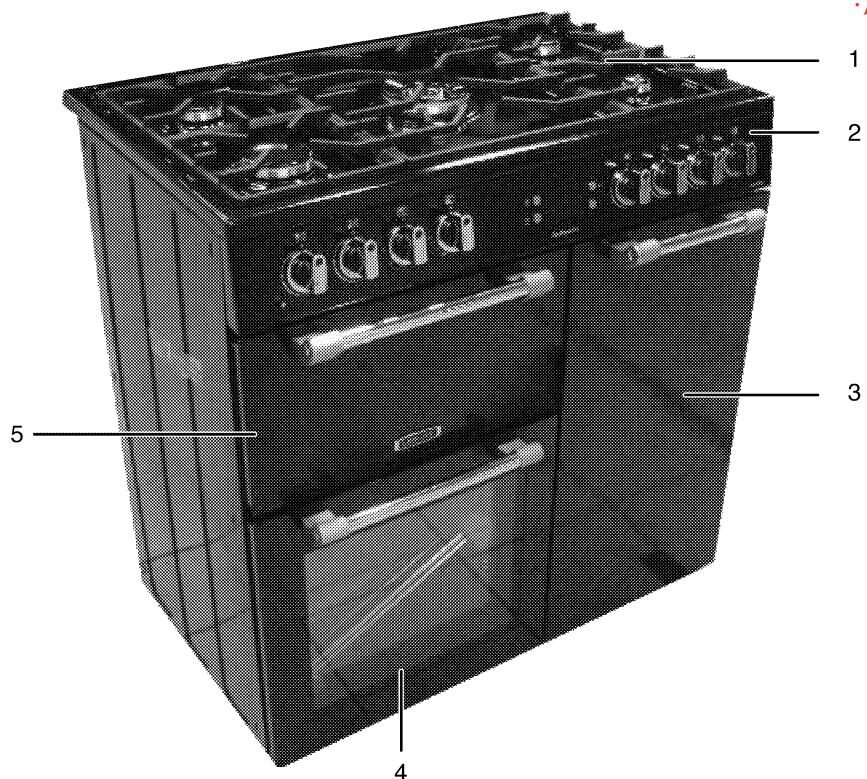
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de richtlijn.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

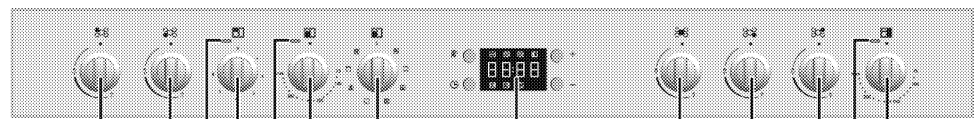
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Branderplaat
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Oven rechts
- 4 Oven links -Hoofdoven
- 5 Oven links -Grill



- 1 normale brander Links achteraan
- 2 Snelbrander Links vooraan
- 3 Thermostaatlamp Oven links-Bovenste oven-Grill
- 4 Functieknop van de grill Oven links-Bovenste oven-Grill
- 5 Thermostaatlamp Oven links - Hoofdoven
- 6 ThermostaatknopOven links Hoofdoven
- 7 Functieknop Oven links Hoofdoven
- 8 digitale timer
- 9 Wokbrander Midden
- 10 hulpbrander Rechts vooraan
- 11 normale brander Rechts achteraan
- 12 Thermostaatlamp Oven rechts
- 13 Ovenknop Oven rechts

Inhoud pakket

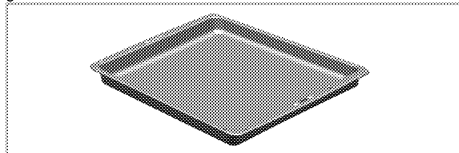


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

Gebruikershandleiding

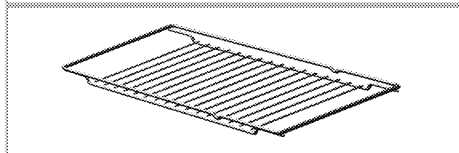
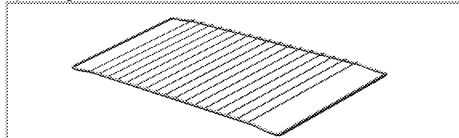
Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



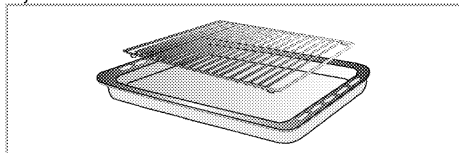
Draadrooster

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



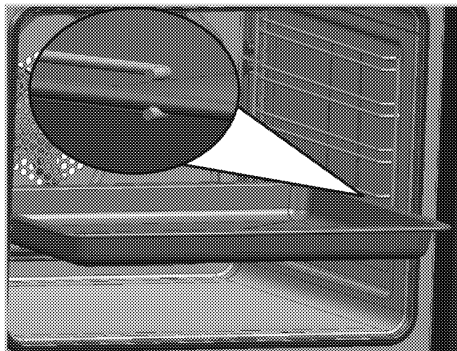
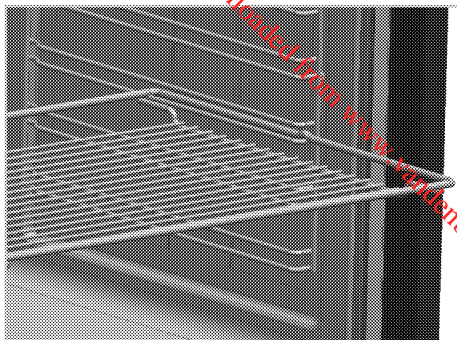
Klein draadrek (wordt gebruikt met de plaat die bij het product geleverd is)

Het wordt op de plaat gelegd om het afdruipe vet op te vangen tijdens het grillen, zodat de oven schoon blijft.

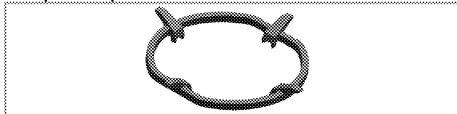


Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

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

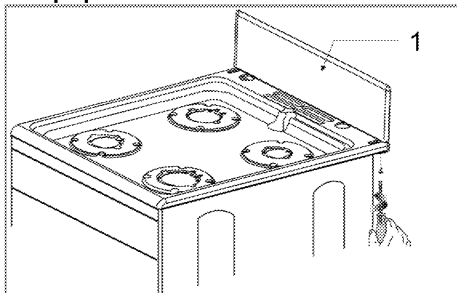


Wokpanadapter

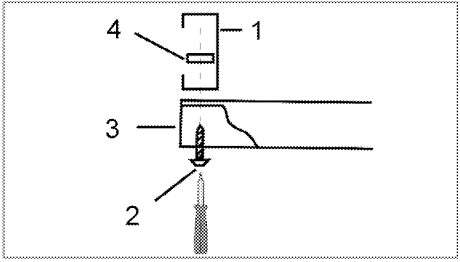


Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

Antispatplaat



- 1 Antispatplaat
1. Neem de antispatplaat en pakje schroeven en moeren.
2. Plaats de antispatplaat volgens de tekening, plaats moer in de antispatplaat op het gat, schroef de antispatplaat met schroef onderop de branderplaat vast aan de branderplaat



- 1 Antispatplaat
 - 2 Schroef
 - 3 Branderplaat
 - 4 Moer
3. Draai de schroeven niet te stevig vast. Dit kan het fornuis of de antispatplaat beschadigen.


Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	900 mm/900 mm/600 mm
Voltage / frequentie	220-240 V / 380 - 415 3N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	5.6 kW
Zekering	min. 25 A / 2 x 16 A
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Categorie van gasproduct	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Gastype / druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	12 kW
Omzetting naar gas type/druk ^S	LPG G 30/28-30 mbar
– optioneel	NG G 25/25 mbar - Propaan 31/37 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
Links vooraan	Snelbranders
Stroom	3 kW
Midden	Wokbranders
Stroom	4 kW
Rechts vooraan	hulpbranders
Stroom	1 kW
Rechts achteraan	normale branders
Stroom	2 kW
OVEN/GRILL	
Hoofdoven - Oven links	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15-25 W
Stroomverbruik grill	1.6 kW
Bovenste oven - Oven links	Grill
Binnenlamp	15-25 W
Stroomverbruik grill	1.6 kW
Oven rechts	Ventilator-oven
Binnenlamp	15-25 W

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 - IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
 De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosuideren, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

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

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

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

Injectortabel

Position kookplaatzone	2 kW Links achteraan	3 kW Links vooraan	4 kW Midden	1 kW Rechts vooraan	2 kW Rechts achteraan
Gastype / Gasdruk					
G 20/20 mbar	104	125	144	78	104
G 30/28-30 mbar	69	85	101	50	69
G 25/25 mbar	104	125	144	78	104
G 31/ 37 mbar	69	85	101	50	69

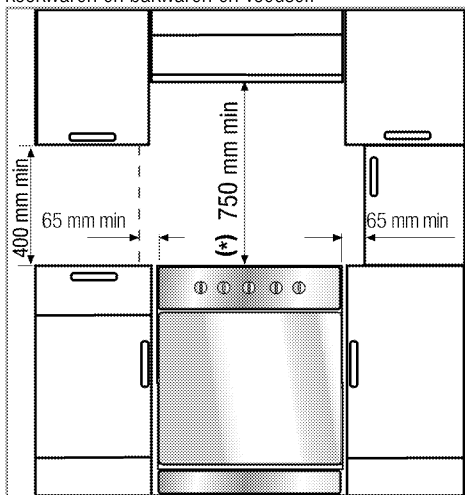
3 Installatie

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

	De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.
	GEVAAR: Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.
	GEVAAR: Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

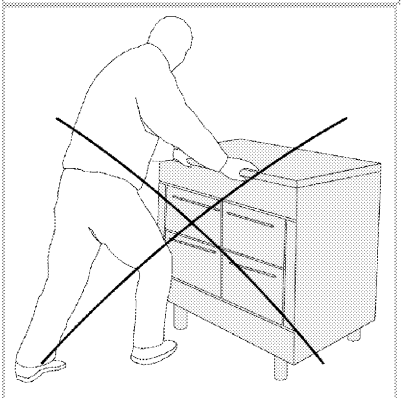
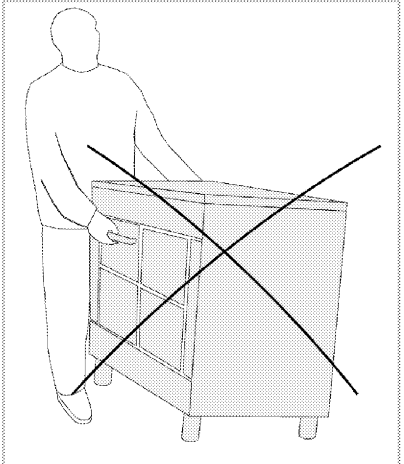
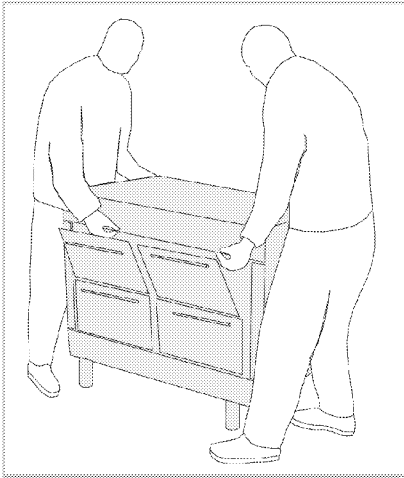
Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voeties niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra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



- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van

400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 650 mm boven het kookoppervlak.
- "Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te plaatsen die 900 mm of meer uit elkaar staan. Aan beide zijden dient zich voldoende vrije ruimte te bevinden om het fornuis uit te trekken in verband met onderhoud. Het kan worden gebruikt met kasten aan een of beide zijden, en ook als hoekopstelling. Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst".
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar achter te kantelen en vervolgens naar u toe te trekken zoals aangegeven. Open de bovenste en onderste ovendeur voldoende om een goede grip te hebben op de voorste rand aan de bovenkant van de oven. Bij het vastgrijpen mag u de grillelementen of de binnenzijde van de oven niet beschadigen.
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de ovendeur om een goede greep te hebben aan het dak van de oven zonder de grillelementen en de binnenste delen van de oven te beschadigen. Het toestel niet verplaatsen door aan de deurgrendel of aan de knoppen te trekken. Verplaats het toestel steeds een klein beetje totdat het in de gewenste positie staat.

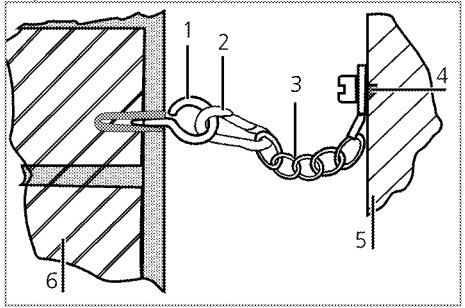


keukenmeubilair of uitrusting van elke willekeurige grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.

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

Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen. Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).



- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting (meegeleverd en op de oven gemonteerd)
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand

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

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

Kamerventilatie

In elke kamer moet een opengaand venster worden voorzien. In sommige kamers moet extra ventilatie worden voorzien.

De lucht voor verbranding wordt genomen van de kamerventilatie en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten.

Goede kamerventilatie is essentieel voor het veilige bediening van uw toestel. Indien er geen raam of deur beschikbaar is voor kamerventilatie moet er een extra ventilatie worden geïnstalleerd.

- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en één zijde naar de keukenwanden,

Het fornuis mag in een keuken, een keuken/eetkamer of een slaap-/woonkamer worden geplaatst, maar niet in een ruimte waarin zich een bad of douche bevindt. Het fornuis mag niet in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m³ worden geplaatst. Installeer dit toestel niet in een kelder verdieping tenzij er aan minstens een zijn vrije toegang is tot de gelijkvloerse verdieping.

Kamer grootte	Ventilatieopening
kleiner dan 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ tot 10 m ³	min. 50 cm ²
groter dan 10 m ³	niet vereist
In de kelder	min. 65 cm ²

Installatie en verbinding

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

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

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

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

Elektrische aansluiting

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

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

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

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.


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

 **GEVAAR:** Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

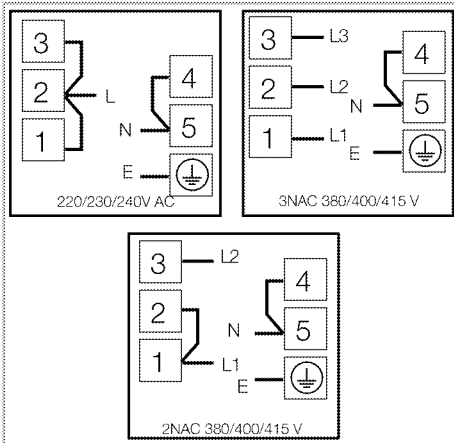
Het aansluiten van de stroomkabel

1. Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is dient u een stroomkabel uit de tabel () te kiezen die overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis en dient u deze aan te sluiten op uw product volgens de instructies in het kabeldiagram.

Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiterheid met minstens 3 mm contactdoorraat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiterheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het verzuim deze instructie op te volgen kan leiden tot werkingsproblemen en de productgarantie ongeldig maken.

 Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

2. Open de klembeschermer met een schroevendraaier.
3. Steek de stroomkabel door de kabelklem onder de sluitklem en maakt deze vast aan het hoofdgedeelte met de geïntegreerde schroef op het kabelklemdeel.
4. Verbind de kabels volgens het geleverde diagram.



5. Sluit, na de voltooiing van de draadaansluitingen, de klembeschermers.
6. Leid de stroomkabel dusdanig dat het geen contact met het product maakt en dat het niet beklemd raakt tussen het product en de muur.

i De stroomkabel mag om veiligheidsredenen niet langer zijn dan 2 m.

Gaskoppeling

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

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

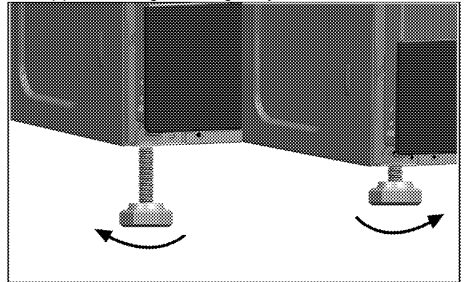
- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.

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

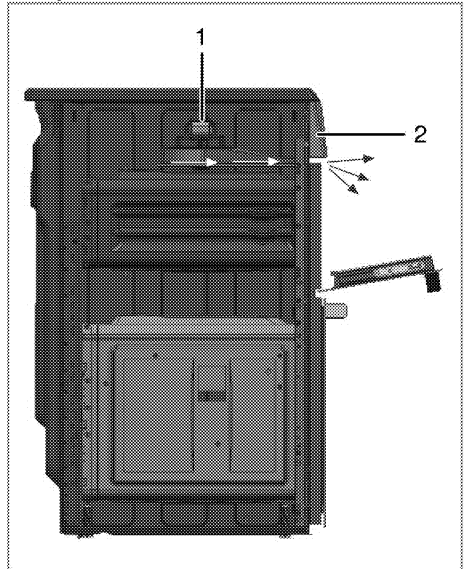
Stel de poten van de oven

Het apparaat moet worden geplaatst op een vlak oppervlak. De voor- en achterpoten kunnen naar wens worden versteld om het apparaat naar omhoog of naar beneden te brengen door de poten links- of rechtsom te draaien.

Het apparaat mag niet hoger zijn dan 930 mm.



Voor producten met een koelventilator



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel

Om tijdens het grillen met de deur open het bedieningspaneel, de knoppen en de betrokken

ovengedeelten te beschermen, gaat er automatisch een ventilator werken.

i Ventilator werkt voortdurend totdat het product is afgekoeld.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.
3. Open de gastoevoer.
4. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
5. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.

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

Gasomzetting

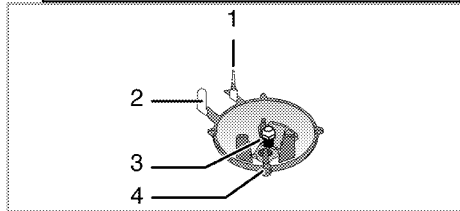
GEVAAR:
Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

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

Injector voor de branders verwisselen.

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

i Nieuwe injectoren zijn op de verpakking of injectortabel voorzien van een positiemarkering of er kan naar toe worden verwezen.



- 1 Vlambeveiliging
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander

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

Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

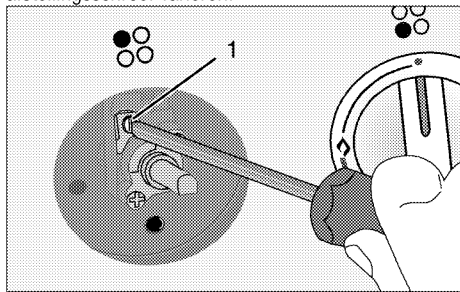
1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

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

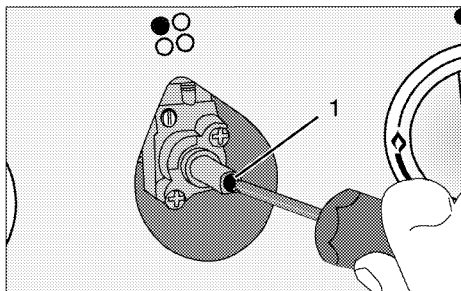
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai de schroef dan tegen de klok in.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

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



1 Stelschroef gasdebit



1 Stelschroef gasdebiet

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

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt,

- verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

i Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
Verplaats het product niet als het water bevat. U kunt het product verplaatsen na afvoer van het daarin aanwezige water.

i Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen


Tips om energie te besparen

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

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

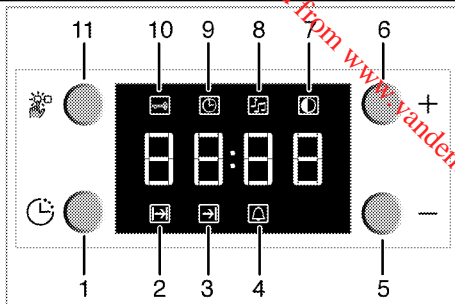
Het eerste gebruik

Tijdinstelling

 Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

 Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.

Druk de toetsen „-“ of „+“ (5/6) in om de tijd in te stellen na de eerste ingebruikname van de oven.



- 1 Programmatoets
- 2 Kooktijd
- 3 Einde kooktijd
- 4 Alarmsymbool
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling schermhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendeling
- 11 Instellingsknop

Nadat de tijd is ingesteld, kunt u het koken beginnen en beëindigen door de gewenste positie te selecteren met de temperatuurknop en bedieningsknop.

 Als de huidige tijd niet is ingesteld, begint de tijdinstelling vanaf 12:00 uur. Kloksymbool '9' wordt weergegeven om aan te geven dat de huidige tijd niet is ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

 Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is.

Het uur van de dag wijzigen

Om de door u voorafgaande ingestelde tijd van de dag te veranderen:

1. Druk op de (11) toets om het huidige tijdsymbool te activeren '9'.
2. Druk op „-“ of „+“ (5/6) om de huidige tijd in te stellen.

Instellingen van de schermhelderheid wijzigen

1. Druk op de (11) toets om het schermhelderheidsymbool '7' te activeren en zo de helderheid van het scherm te regelen.

2. Druk op „-“ of „+“ (5/6) om de gewenste helderheid in te stellen.

» Geselecteerd helderheidsniveau wordt op de display weergegeven als d-01, d-02 of d-03.

Eerste reiniging van het toestel



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

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

Eerste opwarming

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



WAARSCHUWING

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



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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



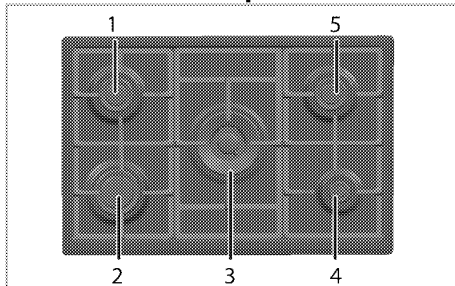
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

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

Gebruik van de kookplaten



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

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

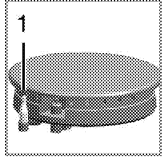
Ontsteking van de gasbranders

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

De gasbranders uitschakelen

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

Veiligheidsonderbrekingsysteem van de gastoevoer



1.
Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

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

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

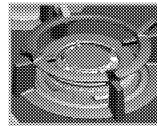


GEVAAR:

Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat.

Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken.

Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

Als u een normale pan op de wokbrander wilt gebruiken, moet u het opzetstuk voor de wok van de kookplaat verwijderen.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

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



GEVAAR:

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

Tips bij het bakken

- Selecteer de juiste plaatshoogte voordat u de oven aanzet; de plaatstanden worden geteld van onder naar boven.
- Verwarm de oven altijd voor om er zeker van te zijn dat het gerecht op de juiste temperatuur is zodra het de oven ingaat.
- Maak gebruik van goede kwaliteit bakblikken zoals anti-aanbak of aluminium. Bekleed indien nodig blikken met vetvrij- of bakpapier om aankoeken te voorkomen.
- Vul een cakeblik niet meer dan halfvol.
- Plaats, als u één bakplaat met voedsel of cake bakt, deze op de middelste plaatshoogte en in het midden van de oven.
- Open tijdens bereiding de deur van de oven niet te veel.
- Steek om te controleren of de cake gaar is een spies of cocktailprikker in het midden. Als deze schoon uit de cake komt is deze gaar. Als er deeg aan blijft plakken dient de cake nog een paar minuten door te garen om daarna deze handeling te herhalen.

Tips bij het roosteren

Verwarm de oven eerst voor.

- Indien mogelijk dient u vlees of gevogelte 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast te halen.
- Weeg het vlees eerst en bereken hoe lang de bereiding zal duren.
- Voordat u vlees of gevogelte gaat bereiden dient u dit in te smeren met boter of olie en te bestrooien met zout, peper, kruiden of andere

specerijen. Plaats het in een bakschaal en gebruik een roosterom het vlees te kunnen laten uitdruipen. Zet de schaal in het midden van de oven.

- Keer het vlees halverwege de bereiding om.
- Als het geroosterde vlees bedekt is met folie (wat uw oven helpt schoon te houden) moet u dit altijd het laatste half uur verwijderen om het vlees te laten bruinen.
- Verwijder het vlees uit de oven als dit gaar is en laat het afgedekt met folie 10-15 minuten staan om het vlees te laten rusten en het de vleessappen te laten opnemen, wat het geroosterde vlees mals en sappig maakt.

Tips voor het grillen

Grillen is een snelle en gezonde manier van vlees-, vis-, groenten- en gevogeltebereiden. Platte stukken zijn in het bijzonder geschikt voor grillen.

Verwarm de grill eerst voor.

- Bekleed om de grillpan schoon te houden met een siliconen bakvel. Bekleed niet met aluminiumfolie.
- De meeste gerechten lukken beter als ze voor de bereiding besmeerd worden met olie.
- Om de smaak en de malsheid van het vlees, de vis of het gevogelte op te halen, kunt u eerst te marineren.
- Week, indien u houten kebabprikkers gebruikt, deze eerst om te voorkomen dat ze gaan branden.
- Draai voor gelijkmatige bruining het gerecht halverwege de bereiding.



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

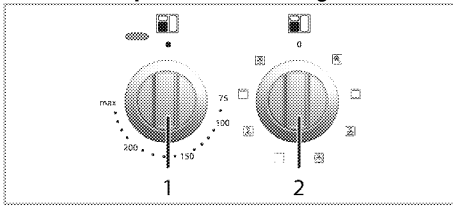
Bedienen van de elektrische hoofdoven (LHS)



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

Het product is voorzien van diverse ovens. Het overzichtsgedeelte geeft de relevante knoppen voor elke oven aan.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

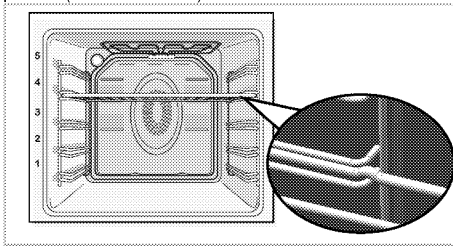


- 1 Thermostaatknop Oven links - Hoofdoven
- 2 Functieknop Oven links - Hoofdoven
1. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.

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

De elektrische oven uitzetten

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uitpositie (bovenste stand).



Roosterstanden (voor modellen met draadrooster)

Het is belangrijk dat het draadrooster goed in het zijrek wordt geplaatst. Het draadrooster moet tussen de zijrekken geschoven worden zoals afgebeeld op de figuur.

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

Werkingsmodussen

Alle functies op uw oven (hoofdoven inbegrepen) staan vermeld in dit gedeelte.

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

Verwarming bovenaan en onderaan



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

Onderwarmte



Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder brunen van gerechten aan de onderkant.

Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht



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

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.

Hete lucht



Warme lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

"3D"-functie



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

Volledige grill



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

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

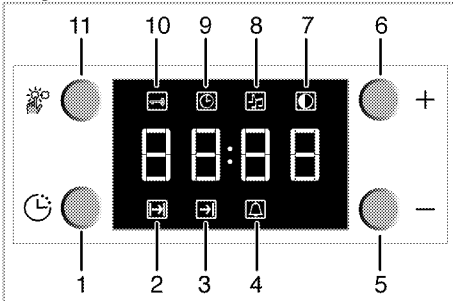
Grill+Ventilator



Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

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

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Programmatoets
- 2 Kooktijd
- 3 Einde kooktijd
- 4 Alarmsymbool
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling schermhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendeling
- 11 Instellingsknop

	De maximaal in te stellen bereidingsduur is 5 uur en 59 minuten. Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
	Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in de display. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.
	Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.
	Kooktijd wordt weergegeven op de display zodra het koken begint.

Bereiden door de bereidingsduur te bepalen:

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

1. Druk, om de bereidingsduur aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingsduursymbool (2).
 2. Druk op '-' / '+' (5/6) toetsen om de bereidingsduur in te stellen.
- » Als de bereidingsduur eenmaal ingesteld is wordt het bereidingsduursymbool continu weergegeven.


Indien u de bereidingsduur naar een latere tijd wilt instellen:

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

1. Druk, om de bereidingsduur aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingsduursymbool (2).
2. Pas de bereidingsduur aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.
» Het bereidingsduursymbool blijft branden (continu weergegeven) na het instellen van de bereidingsduur.
3. Druk, om de bereidingsduur in te stellen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingsduursymbool (3).
4. Druk - (5) en + (6) toetsen om de bereidingsduur in te stellen.
» Zodra de bereidingsduur is ingesteld worden de symbolen voor bereidingsduur en bereiden continu weergegeven. Het symbool voor de bereidingsduur (3) verdwijnt zodra het bereiden is gestart.
5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Selecteer werkingsmodus en temperatuur.
» De timer van de oven berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingsduur

en de bereidingstijd die u heeft ingesteld te gebruiken. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

- 7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "eind" op het scherm verschijnen en het alarmsignaal klinken.
- 8. Alarmsignaal klinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.



Als u het alarm annuleert door op een willekeurige knop te duwen, gaat de oven weer werken.

Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van de alarmperiode, gaat de oven weer werken.

- 9. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functiekноп.

De toetsvergrendeling gebruiken

De toetsvergrendeling activeren

U kunt door de toetsvergrendeling te activeren voorkomen dat de oven gebruikt wordt.

- 1. Druk op de toets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
- » "UIT" zal op het scherm verschijnen.
- 2. Druk op '+' toets (6) om de toetsvergrendeling te activeren.
- » Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt 'aan' op het scherm en zal het toetsvergrendelingsymbool (10) blijven branden.



Wanneer de toetsvergrendelingsfunctie is geactiveerd kunnen bedieningspaneelknoppen uitgezonderd toets (11) niet worden gebruikt.

De toetsvergrendeling inactiveren

- 1. Druk op de regeltoets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
- » "Aan" zal op het scherm verschijnen.
- 2. Druk op '-' toets (5) om de toetsvergrendeling te inactiveren.
- » "UIT" zal worden getoond op de display nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.


Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.

De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.

Alarmklok instellen

- 1. Druk op de programmatoets (1) om het alarmtijdsymbool (4) te activeren.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

- 2. Pas de alarmtijd aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.
- » Als de alarmtijd eenmaal ingesteld is zal het alarmsymbool aan blijven en zal de alarmtijd op het scherm verschijnen.
- 3. Aan het einde van de alarmtijd zal het alarmtijdsymbool (4) gaan knipperen en zal het alarmsignaal klinken.

Alarm uitschakelen

- 1. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.
- » Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

Als u het alarm wilt annuleren:

- 1. Druk om de alarmtijd te resetten op programmatoets (1) om het alarmsymbool (4) te activeren.
- 2. Druk op min (5) toets en houd deze vast totdat "00.00" wordt weergegeven.




Alarmtijd wordt weergegeven. Als de alarm- en kooktijd gelijktijdig worden ingesteld, wordt de kortste tijd op de display weergegeven.


Veranderen van de alarmtoon

- 1. Druk op de instellingstoets (11) om het alarmtoonsymbool (8) te activeren.
- 2. Pas de gewenste toon aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.
- » Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Tabel kooktijden voor hoofdoven (linksonder)

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

Bakken en roosteren

 1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (orig. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	30 ... 45
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	175	30 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	160 ... 170	25 ... 30
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	180 ... 200	10 ... 20
Koekjes*	Eén bakplaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Deeggebak*	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
Rijk gebak*	Eén bakplaat		3	190	20 ... 35
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Eén bakplaat		2	180	25 ... 45
Pizza*	Eén bakplaat		1	200	10 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 180 ... 190	80 ... 100
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max., dan 190	55 ... 65
	Eén bakplaat		2	15 min. 220, dan 180 ... 190	50 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat		3	25 min. 220, dan 190	70 ... 120
	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 180 ... 190	60 ... 100
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 25

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaats u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.
 * Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat de thermostaatlamp uit gaat.

Tips voor het bakken van cakes

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

Tips bij het bakken van gebak

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

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

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

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Bedienen van de grill (voor LHS-hoofdoven)



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.



WAARSCHUWING

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

De grill aanzetten

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
 2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
 3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
- » Het temperatuurlampje gaat aan.

De grill uitzetten

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



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

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

Tabel kooktijden voor grillen (LHS-hoofdoven)

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	4..5	20...25 min. *
Gesneden kip	4..5	25...35 min.
Lamskoteletten	4..5	20...25 min.
Rosbief	4..5	25...30 min. *
Kalfskoteletten	4..5	25...30 min. *
Geroosterd brood	4..5	1...2 min.

* afhankelijk van dikte

Bedienen van de grill (LHS-boven)



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Houd kinderen bij het product vandaan.

Overdeur blijft enigszins aflopend bij volledige opening, zodat mogelijke spatten u niet kunnen bereiken.

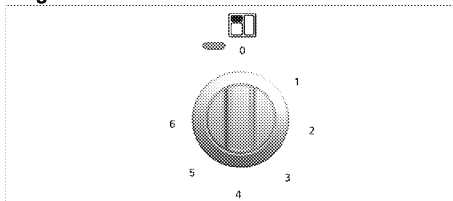


GEVAAR:

WAARSCHUWING

Dit product is ontworpen voor **GRILLEN MET OPEN DEUR**

De grill aanzetten



Door de grillbedieningsknop met de klok mee te draaien verkrijgt u verschillende grillniveaus.

1. Open de deur van de grill.
2. Verwarm de oven, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor door de grill naar positie 4 te draaien.
3. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.

» Het temperatuurlampje gaat aan.

De grill uitzetten

1. Draai de grillbedieningsknop naar de uit-positie (bovenste stand).
 - Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
 - Voor gerechten waarvan alleen de bovenkant gebruikt dient te worden gegrillt u het gerecht ofwel door het op de draadgrill op de bakplaat ofwel door de bakplaat op de bodem van het grillgedeelte te plaatsen.
 - Borden en schotels die op de bodem van het grillgedeelte worden geplaatst worden verwarmd wanneer de hoofdoven in gebruik is. Schakel de grill niet in als u dit deel voor voedselopslag gebruikt.



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

Tabel grilltijden (LHS-boven)

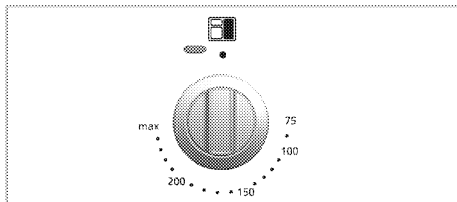


1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	1	20...25 min. #
Gesneden kip	1	25...35 min.
Lamskoteletten	1	20...25 min.
Rosbief	1	25...30 min. #
Kalfskoteletten	1	25...30 min. #
Geroosterd brood	2	1...3 min.

afhankelijk van dikte

Bedienen van uw RHS-oven



Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

1. Stel de functieknop in op de gewenste temperatuur.

Tabel kooktijden voor RHS-oven

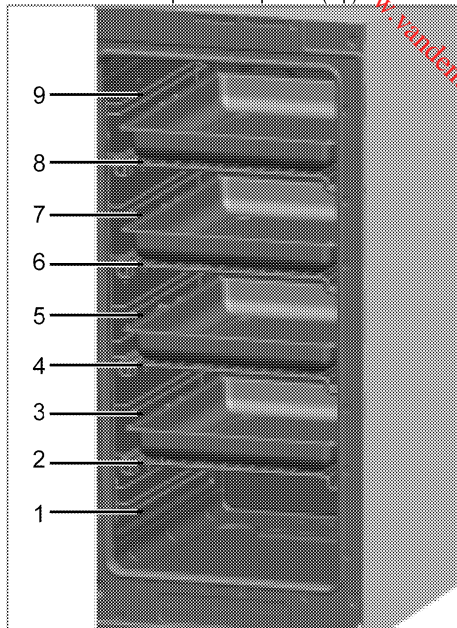
Bakken en roosteren

Gerecht	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Varkensvlees roosteren	4	160 ... 180	20 ... 25 min. per 450 g + 20 min.
Lamsgebraad	4	160 ... 180	25 min. per 450 g + 25 min.
Varkensvlees	4	160 ... 180	25 min. per 450 g + 25 min.
Gevogelte tot 4 kg (8lbs)	4	160 ... 180	18 ... 20 min. per 450 g + 20 min.
Gevogelte tot 5.5kg (12lbs)	4	150 ... 160	14 ... 16 min. per 450 g + 20 min.
Stoofpotjes	4	140 ... 150	1,5 ... 2 uur afhankelijk van hoeveelheid
Vruchtencake	4	130 ... 140	afhankelijk van de grootte
Kleine cakejes	6	160 ... 180	20 ... 25
Victoria sandwich	6	160 ... 180	20 ... 25

» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen en het afkoelen gaat het thermostaatlampje aan.

De elektrische oven uitzetten

Draai de functieknop naar uit-positie (top).



- Aanbevolen kookniveaus.
 Voor 1 schotel gebruikt u niveau 6.
 Voor 2 schotels gebruikt u niveau 4 en 6.
 Voor gelijktijdige bereiding van 3 schotels gebruikt u niveau 2-4-6.
 Voor 4 schotels gebruikt u niveau 2-4-6-8.

7 Onderhoud en verzorging


Algemene informatie


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

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

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

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

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

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

Het reinigen van het fornuis

Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdeksele en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdeksele en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.

4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste grill.

Het bedieningspaneel reinigen

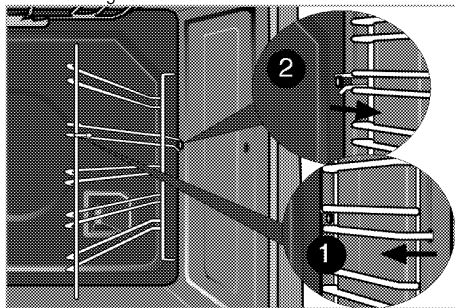
Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

 Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

Schoonmaken van de oven- /grillruimten

Om de zijwand te reinigen

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




Katalytische wanden

Zijwanden of gewoon achterwand van de binnenkant van de oven kan bedekt zijn met katalytische lak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

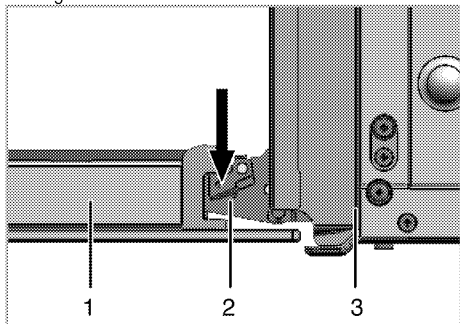
Reinig de ovendeur

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

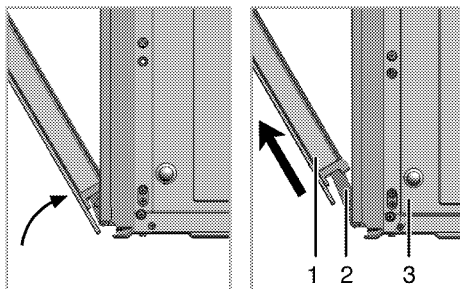
 Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrappers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

Verwijderen van de deur van de bovenste oven.

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



- 1 Oven deur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



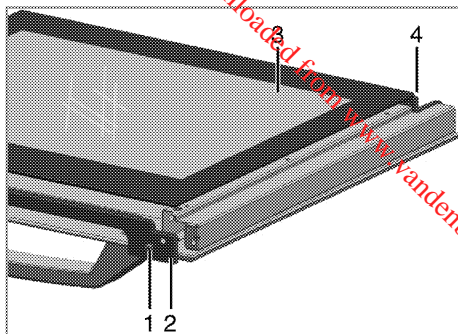
3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

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

Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de grilldeur (LHS-boven) van de bovenste oven kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de oven deur.



- 1 Schroef
 - 2 Kunststof profiel
 - 3 Binnenglaspaneel
 - 4 Plastic groef
2. Draai de schroef (1) uit met een schroevendraaier
 3. Neem het profiel (2) uit en houd dan het binnenglas (3) vast.
 4. Zet dan de deur weer in elkaar, plaats het glazen paneel (3) in de kunststof groeven (4) en zet het profiel in elkaar.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

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



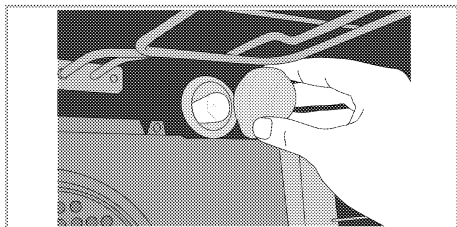
De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

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



3. Schroef de ovenlamp los door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze door een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

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

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- De stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condens en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekkeraansluiting.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *De toetsvergrendeling is mogelijk ingeschakeld. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 27)*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*

Ovenverlichting werkt niet.

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

Oven verwarmt niet.

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

Er is geen ontstekingsvonk.

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

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.

Er is geen gas.

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding op correcte wijze.*

Branders branden niet juist of helemaal niet.

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdekseel is niet veilig gemonteerd. >>> *Plaats de branderdekseel op correcte wijze.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gasfles is leeg (bij gebruik van lpg). >>> *Vervang gasfles.*

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

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



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

Please read this user manual first!

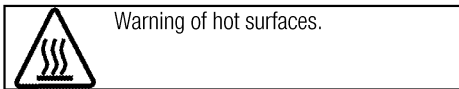
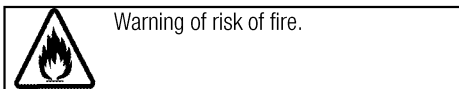
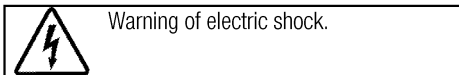
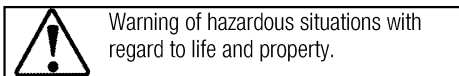
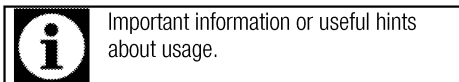
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Leisure 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 other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover 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. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
 Safety when working with gas 4
 Electrical safety 5
 Product safety 6
 Intended use 7
 Safety for children 8
 Disposing of the old product 8
 Package information 8

2 General information 9

Overview 9
 Package contents 10
 Technical specifications 11
 Injector table 12

3 Installation 13

Before installation 13
 Installation and connection 15
 Gas conversion 16
 Future Transportation 17

4 Preparation 18

Tips for saving energy 18
 Initial use 18
 Time setting 18
 First cleaning of the appliance 19
 Initial heating 19

5 How to use the hob 20

General information about cooking 20
 Using the hobs 20

6 How to operate the oven 22

General information on baking, roasting and grilling 22
 How to operate the main electric oven (LHS) 22
 Operating modes 23
 Using the oven clock 24
 Using the keylock 24
 Using the clock as an alarm 25
 Cooking times table for Main oven (Left bottom) 25
 How to operate the grill (for LHS main oven) 26
 How to operate the grill (LHS-Top) 27
 How to operate the RHS oven 28

7 Maintenance and care 29

General information 29
 Cleaning the hob 29
 Cleaning the control panel 29
 Cleaning the oven/grill cavities 29
 Removing the top oven's door 29
 Removing the door inner glass 30
 Replacing the oven lamp 30

8 Troubleshooting 31

1 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 children 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.

- 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 Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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
- The use of gas cooking appliance 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.
- 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 you 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 the Authorized 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!
- 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.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- 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 authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off appropriate switch in the consumer unit in your home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance 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.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- 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 oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Unattended cooking on 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.
- 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 point.
- Ensure the gas connection is sound and not likely to cause a gas leak.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- 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, dish cloths 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

- 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 are suitable 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 center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

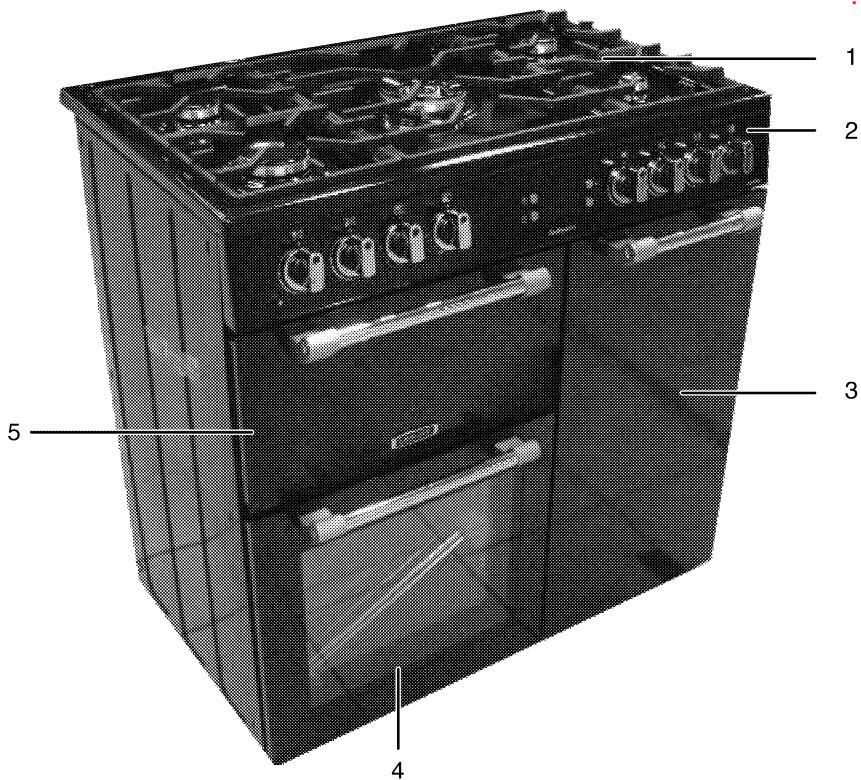
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

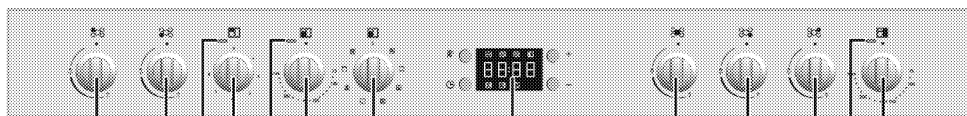
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|---------------------|
| 1 | Burner plate | 4 | LHS oven -Main oven |
| 2 | Control panel | 5 | LHS oven -Grill |
| 3 | RHS oven | | |



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Normal burner Rear left | 8 | Digital timer |
| 2 | Rapid burner Front left | 9 | Wok burner Middle |
| 3 | Thermostat lamp LHS oven-Top oven-Grill | 10 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Grill function knob LHS oven-Top oven-Grill | 11 | Normal burner Rear right |
| 5 | Thermostat lamp LHS oven - Main oven | 12 | Thermostat lamp RHS oven |
| 6 | Thermostat knob LHS oven Main oven | 13 | Oven knob RHS oven |
| 7 | Function knob LHS oven Main oven | | |

Package contents

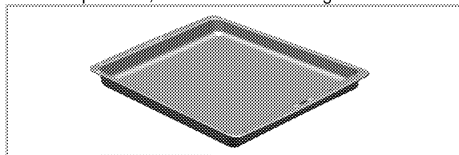


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

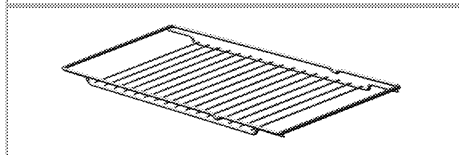
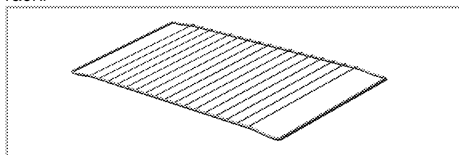
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



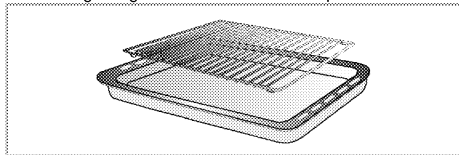
Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



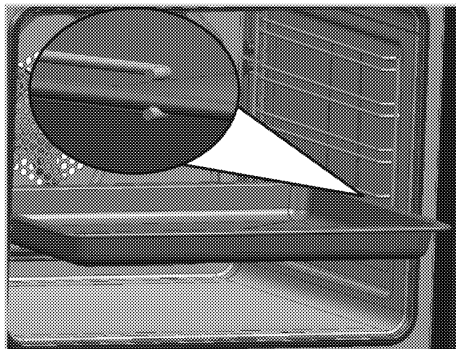
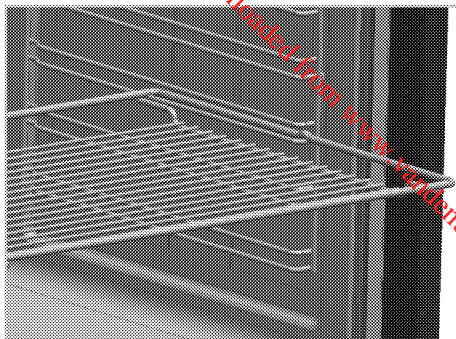
Small wire shelf (used with the tray supplied with the product)

It is placed into the tray in order to collect the dripping fat while grilling so that the oven is kept clean.

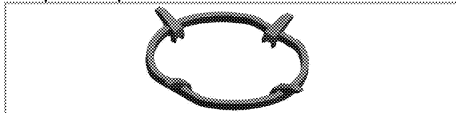


Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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).

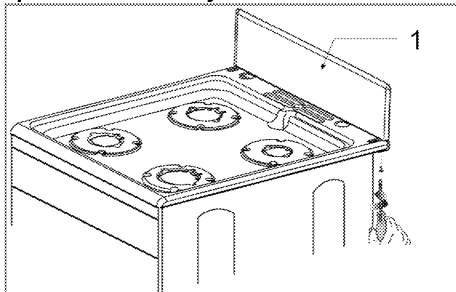


Vok adaptor

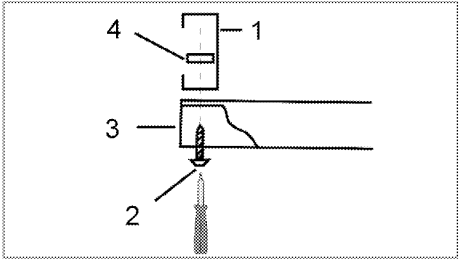


Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Splash back assembly



- 1 Splashback
1. Please take splashback and package of screws and nuts.
2. Place splashback according to the drawing, place nut inside splashback on to the hole, screw the splashback to the burner's plate with screw from under burner plate




- 1 Splashback
 - 2 Screw
 - 3 Burner plate
 - 4 Nut
3. Do not overtighten the screws as damage to the hob or splashback could occur.


Technical specifications


GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	900 mm/900 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V / 380 - 415 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	5.6 kW
Fuse	min. 25 A / 2 x 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Cat II 2E+3+ / Cat II 2L3B/P / Cat I 2E
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	12 kW
Converting the gas type / pressure ^S	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	NG G 25/25 mbar - Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
Front left	Rapid burner
Power	3 kW
Middle	Wok burner
Power	4 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven - LHS oven	Multifunction oven
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW
Top oven - LHS oven	Grill
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW
RHS oven	Fan oven
Inner lamp	15–25 W

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.


 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.


Injector table


Position hob zone	2 kW Rear left	3 kW Front left	4 kW Middle	1 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure					
G 20/20 mbar	104	125	144	78	104
G 30/28-30 mbar	69	85	101	50	69
G 25/25 mbar	104	125	144	78	104
G 31/ 37 mbar	69	85	101	50	69

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.

 Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

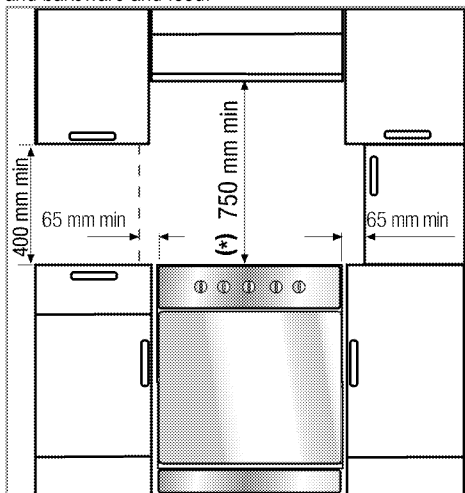
 **DANGER:**
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

 **DANGER:**
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

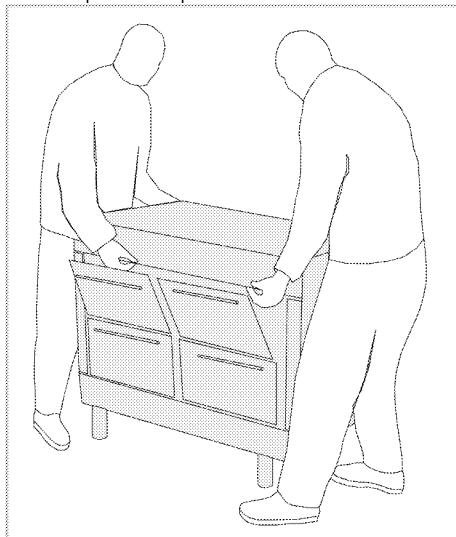
To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

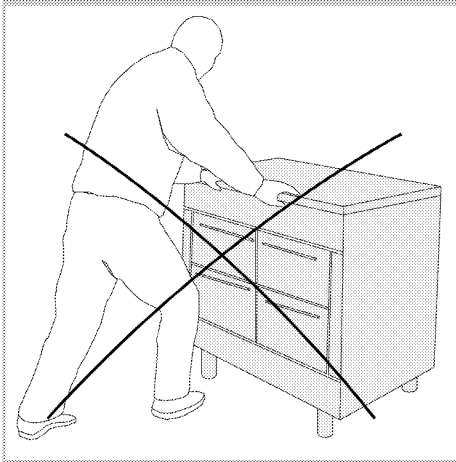
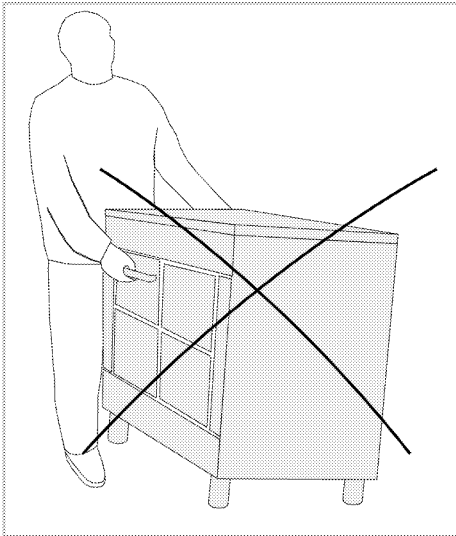
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 650 mm above the hob surface.
- "The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 900mm or more apart. The space either side of the cooker need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets on one side or both sides, as well as in a corner setting. It can also be used free standing".
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as follows and pulling towards. Open the top oven door and the bottom oven door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roofs. While gripping, it should be avoided to damage any grill elements or oven interior furniture.
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as indicated in the drawing. Open the oven door sufficiently to allow a comfortable and safe grip on the underside of the oven roof avoid causing any damage to the grill element or any internal parts of the oven. Do not move by pulling on the door handle or knobs. Move the appliance a bit at a time until placed in the position required.

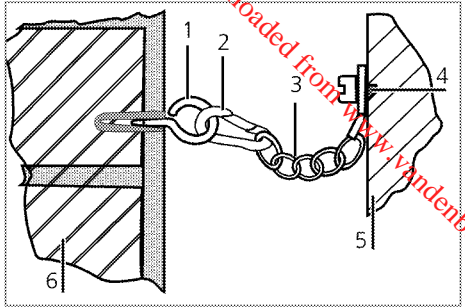




- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chains (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³. Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

Installation and connection

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



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.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. 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 damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

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

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

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of 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 cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

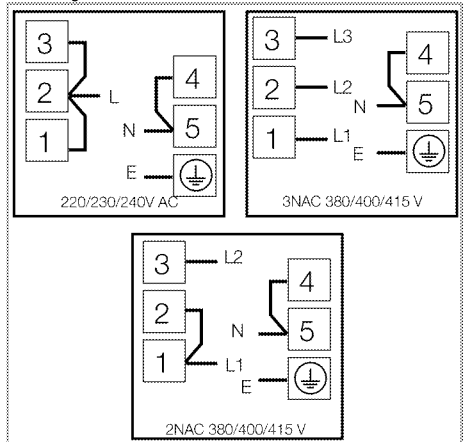
1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table () in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

Gas connection

DANGER:
 Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
 Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

DANGER:
 Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

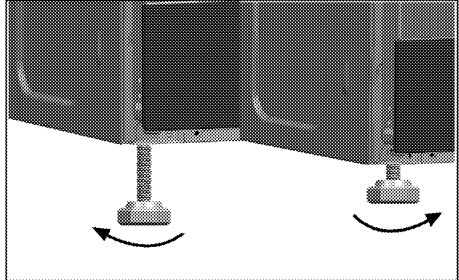
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).
- Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.

DANGER:
 The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
 There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

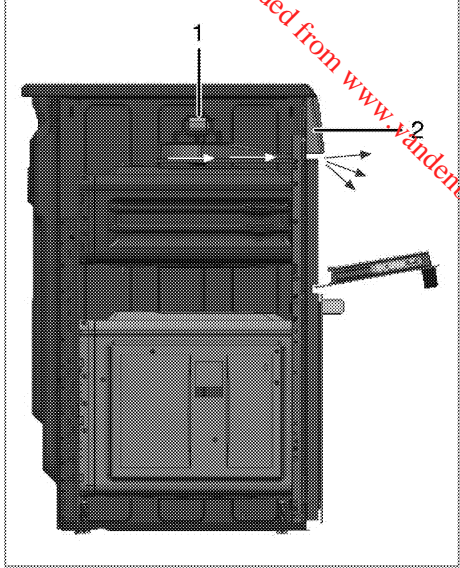
Adjusting the feet of oven

The appliance should be located on a level surface. The front and rear feet can be adjusted as required to raise or lower the appliance by turning the feet clockwise or anti clockwise.

The height of the appliance should not exceed 930mm.



For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel

While open door grilling, in order to protect control panel, knobs and related oven parts; a fan automatically starts working.

i Fan continues working until the product cools down.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

i Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

Gas conversion

DANGER:
 Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

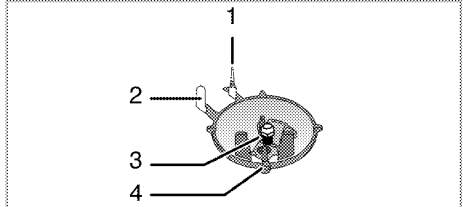
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.

2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.



- 1 Flame failure device
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

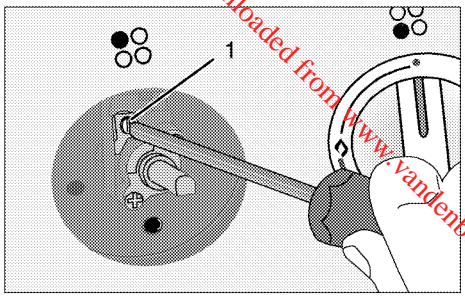
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

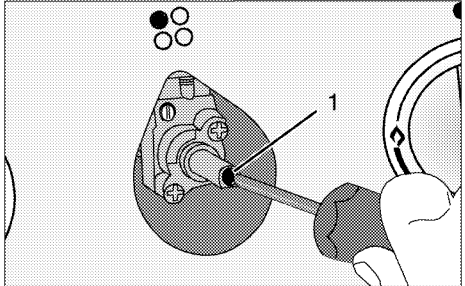
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both 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 appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

i 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.

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 caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position. Do not move the product when there is water in it. You can move the product after draining the water in it.

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

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 it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen 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

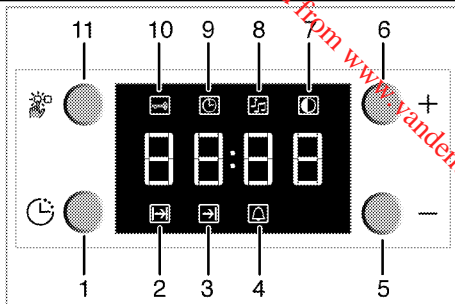


Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from 12:00. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
2. Press '- ' or '+ ' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as d-01, d-02 or d-03 on the display.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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

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.

1. Remove all 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 production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns.

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



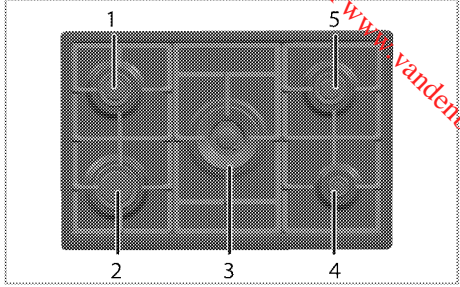
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing 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 unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
 - Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
 - Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on 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 put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
 - Use flat bottomed saucepans or vessels only.
 - Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want 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 on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
 - 2 Rapid burner 22-24cm
 - 3 Wok burner 22-24 cm
 - 4 Auxiliary burner 12-18 cm
 - 5 Normal burner 18-20 cm
- is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

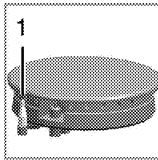
Igniting the gas burners

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 keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system



As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

1. Gas shut off safety

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



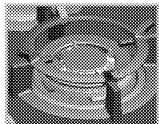
DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 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 minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular saucepans as well. If you want to use regular saucepan on 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

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Select the correct shelf position before turning the oven on – shelf positions are counted from the bottom upwards.
- Always preheat the oven first to ensure the food is at the correct temperature as soon as it goes into the oven.
- Use good quality baking tins such as non stick or aluminium. Line tins with greaseproof or baking paper to prevent sticking, if necessary.
- Do not fill cake tin more than half full.
- If baking one tray of food or cake, place centrally on the shelf level and centrally in the oven.
- Do not to open the oven door too much during cooking.
- To check if a cake is cooked, insert a skewer or cocktail stick into the centre. If it comes out clean, the cake is done, if it has food stuck to it, continue to cook the cake for a few minutes more and repeat the process.

Tips for roasting

Preheat oven first.

- If possible take meat or poultry out of refrigerator 30 minutes before cooking.
- Weigh meat first and calculate how long it will take to cook.
- Before cooking meat or poultry, lightly coat with butter or oil and season with salt, pepper, herbs, or other seasoning. Place in a roasting dish and use a rack to lift the meat out of its juices. Place dish in centre of oven.
- Turn meat over halfway through cooking.


- If the roasted meat is covered with foil, (it helps to keep the oven clean), always uncover for the last half an hour of cooking to allow browning.
- Remove meat from oven once cooked and stand covered in foil for 10-15 minutes to allow the meat to relax and juices to be reabsorbed which ensures the roast is tender and moist..

Tips for grilling


Grilling is a quick and healthy way of cooking meat, fish, vegetables and poultry. Flat pieces are particularly suitable for grilling.

Preheat grill first.

- To keep the grill pan clean, line with a silicone baking liner. Do not line with aluminium foil.
- Most foods benefit with being brushed with oil before cooking.
- To enhance the flavour and moistness of meat, fish or poultry, marinate first.
- If using wooden kebab sticks, soak first to prevent them catching on fire.
- Turn food halfway through cooking to ensure it is evenly browned.

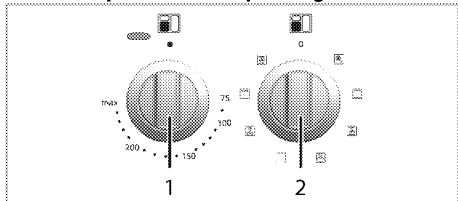
 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the main electric oven (LHS)

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Product is equipped with several ovens. Overview section indicates the relevant knobs for each oven.

Select temperature and operating mode



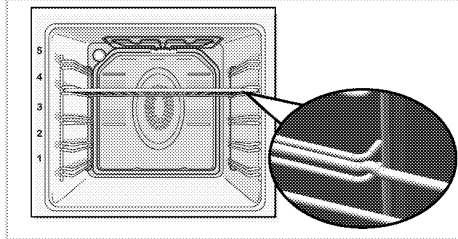
- 1 Thermostat knob LHS oven - Main oven
- 2 Function knob LHS oven - Main oven

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.

- Set the Function knob to the desired operating mode.
 » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place 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 section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

All functions in your oven (including the main oven) are described in this section.

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



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

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



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

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

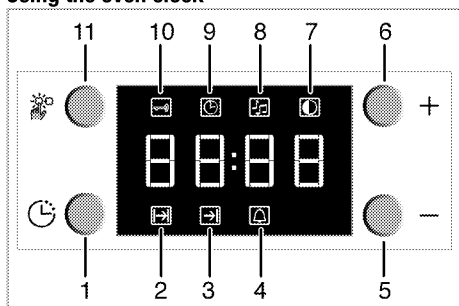
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

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

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.
 - » Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

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

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.

» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

	If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.
--	--

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Press '+' key (6) to activate the keylock.
 - » Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

	When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.
--	---

Deactivating the keylock

1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).
 - » "On" will appear on the display.


2. Press '—' (5) to deactivate the keylock.
 » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


2. Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.
 » Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.
 » Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

- To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
- Press and hold the '—' (5) key until "00:00" is displayed.




Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, the shortest time will be displayed.

Changing alarm tone


- Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
- Adjust the desired tone using „+“ / „-“ (5/6) keys.
 » Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Cooking times table for Main oven (Left bottom)



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level	☐	3	175	30 ... 45
Cakes in mould*	One level	☐	2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level	☐	3	160 ... 170	25 ... 30
Sponge cake*	One level	☐	3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	One level	☐	3	160 ... 170	20 ... 30
Dough pastry*	One level	☐	3	200	20 ... 30
Rich pastry*	One level	☐	3	190	20 ... 35
Leaven*	One level	☐	3	190	20 ... 40
Lasagna*	One level	☐	2	180	25 ... 45
Pizza*	One level	☐	1	200	10 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	🍖	2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level	🍖	2	25 min. 220, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level	🍗	2	15 min. 250/max. then 190	55 ... 65
	One level	🍗	2	15 min. 220, then 180 ... 190	50 ... 65
Turkey (Sliced)	One level	🍗	3	25 min. 220, then 190	70 ... 120
	One level	🍗	2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 100
Fish	One level	🐟	3	200	20 ... 30
	One level	🐟	3	200	20 ... 25

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 * It is suggested to perform preheating for all foods.


(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.




Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.


Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill (for LHS main oven)



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.




WARNING
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.




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 fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling (LHS-Main oven)

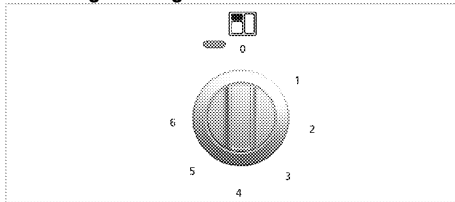
Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20 .. 25 min. *
Sliced chicken	4..5	25 .. 35 min.
Lamb chops	4..5	20 .. 25 min.
Roast beef	4..5	25 .. 30 min. *
Veal chops	4..5	25 .. 30 min. *
Toast bread	4..5	1 .. 2 min.
* depending on thickness		

How to operate the grill (LHS-Top)

 **WARNING**
Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.
Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

 **DANGER:**
WARNING
This product designed for **OPEN DOOR GRILLING**

Switching on the grill



Turning the Grill control knob clockwise provides various levels of grilling.

1. Open the grill door.
2. If required, perform a preheating of about 5 minutes by switching the grill to position 4.
3. Then, select the desired grilling temperature.
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.
 - Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
 - For food only whose top is required to be roasted, grill the food either by placing onto the wire grill in the tray or by placing the tray onto the floor of grilling compartment.
 - Food and plates placed onto the floor of grill compartment will get heated when the main oven is in use. Do not switch on the grill compartment when using it for storing food.



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 fatty food may catch fire.

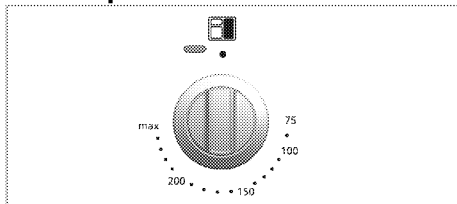
Grill cooking times table (LHS-top)



1st rack of the oven is the bottom rack.

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	1	20...25 min. *
Sliced chicken	1	25...35 min.
Lamb chops	1	20...25 min.
Roast beef	1	25...30 min. *
Veal chops	1	25...30 min. *
Toast bread	2	1...3 min.
* depending on thickness		

How to operate the RHS oven

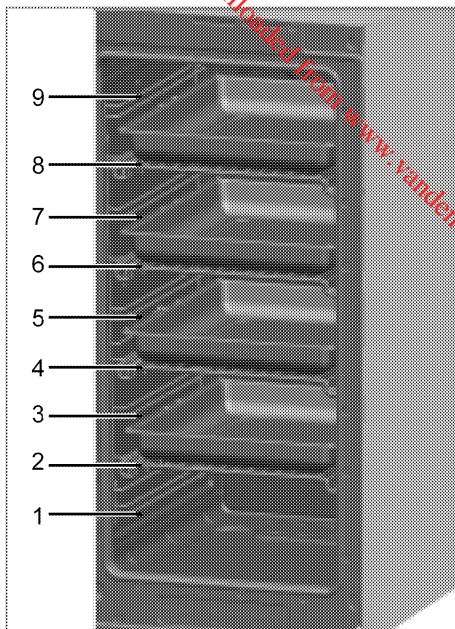


Select temperature and operating mode

1. Set the Function knob to the desired temperature.
 » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating and cooling, thermostat light turns on.

Switching off the electric oven

Turn the Function knob to Off (top) position.



- Recommended cooking levels:
 For 1 tray use 6th level.
 For 2 trays use 4 and 6th levels.
 For 3 trays homogeneous cooking use 2-4-6 levels.
 For 4 trays cooking use 2-4-6-8 levels. For 8 th level please cook more than 2-4-6 trays.

Cooking times table for RHS Top oven


Baking and roasting


Dish	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Roast Beef	4	160 ... 180	20 ... 25 min. per 450 g + 20 min.
Roast lamb	4	160 ... 180	25 min. per 450 g + 25 min.
Pork	4	160 ... 180	25 min. per 450 g + 25 min.
Poultry up to 4 kg (8lbs)	4	160 ... 180	18 ... 20 min. per 450 g + 20 min.
Poultry up to 5.5 kg (12lbs)	4	150 ... 160	14 ... 16 min. per 450 g + 20 min.
Casseroles	4	140 ... 150	1,5 ... 2 hours depending on quantity
Fruit cake	4	130 ... 140	depending on size
Small cakes	6	160 ... 180	20 ... 25
Victoria sandwich	6	160 ... 180	20 ... 25

7 Maintenance and care

General information

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

DANGER:
 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
 There is the risk of electric shock!

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 these 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 chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
 Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
 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.

i 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 upper grills pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

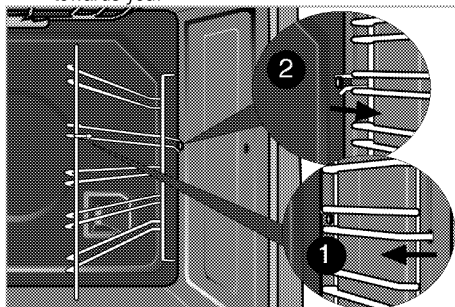
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

i Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
 Control panel may get damaged!

Cleaning the oven/grill cavities

To clean the side wall

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

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

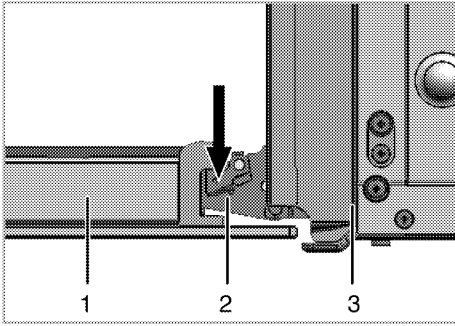
Clean oven door

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.

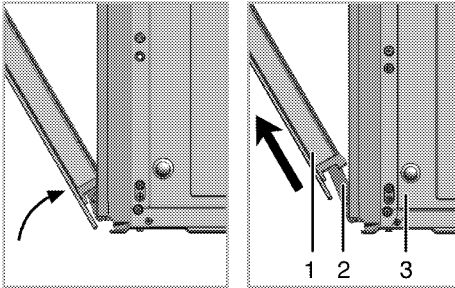
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door.
 They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the top oven's door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



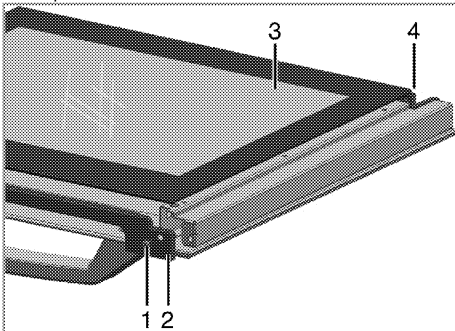
- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the grill door (LHS-Top) at upper oven can be removed for cleaning.

- 1. Open the oven door.



- 1 Screw
- 2 Plastic profile
- 3 Inner glass pane

- 4 Plastic slot
- 2. Take out the screw(1) with a screwdriver
- 3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
- 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp

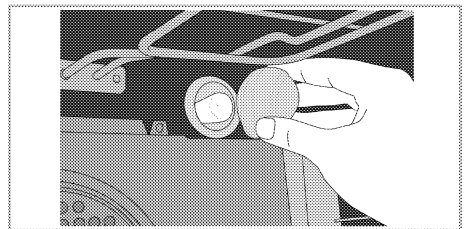
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

i The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

i Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

- 1. Disconnect the product from mains.
- 2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



- 3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
- 4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See Using the keylock, page 24)*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time. (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning 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.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

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



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

