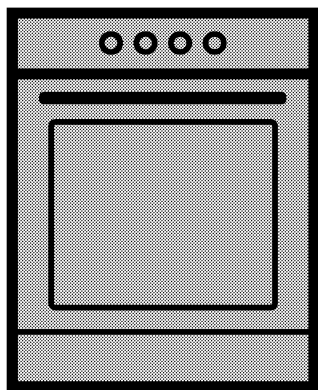


Ahi

Kasutusjuhend



FSM57100GW

ET | NL

485.3014.20/R.AB/23.11.2017/5-5

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

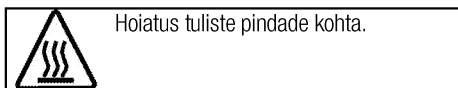
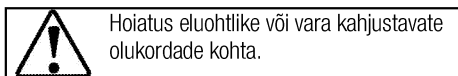
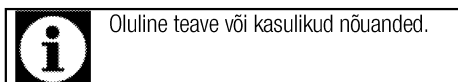
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säastmiseks **4**

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8

2 Üldine teave **9**

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine **12**

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	12
Toote kõrvaldamine kasutuselt	14

4 Ettevalmistused **15**

Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord	15
Seadme esmane puhastamine	15
Esmane kuumutamine	15

5 Pliidiplaadi kasutamine **16**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	16
Pliidi kasutamine	16

6 Kuidas ahju kasutada **18**

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	19
Ahju kella kasutamine	19
Küpsetusaegade tabel	20
Kuidas grilli kasutada	21
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	21

7 Hoidmine ja hooldus **22**

Üldine teave	22
Pliidi puhastamine	22
Juhtpaneeli puhastamine	22
Ahju puhastamine	22
Ahjuukse eemaldamine	23
Ukse siseklaasi eemaldamine	24
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	25

8 Probleemide lahendamine **26**

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud,

mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Tootet võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinget ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Kasutage ainult ühendusjuhet, mis vastab tabelile "Tehnilised andmed".
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektirisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülj kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.

- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

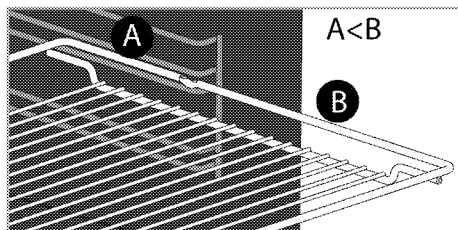
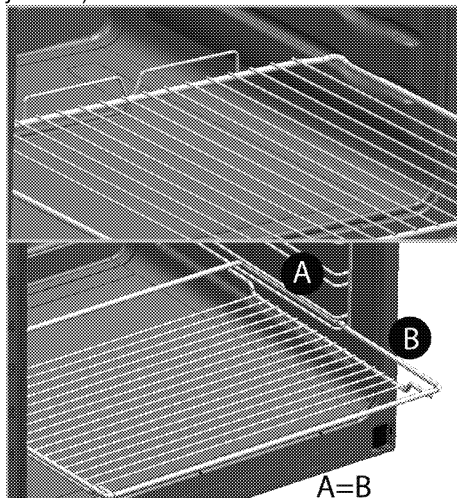
Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkoholoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja.

Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.

- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.) Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele

Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigas (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuksse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riidesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.
- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kūpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kūpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.

- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, kūpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

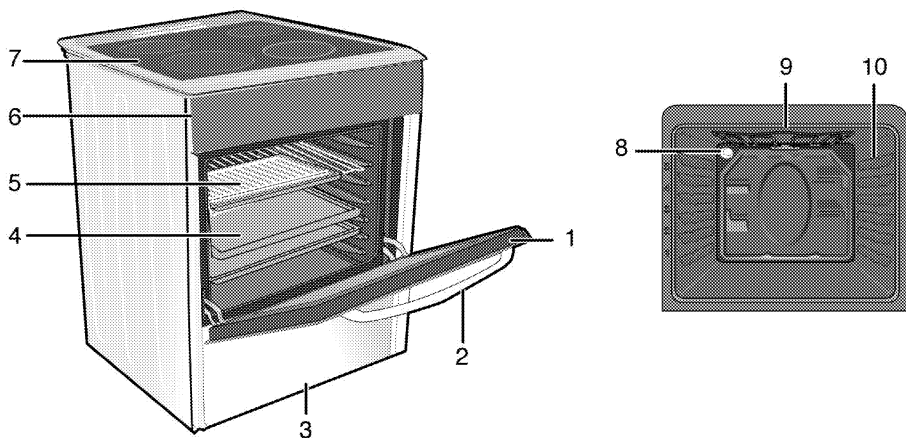
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

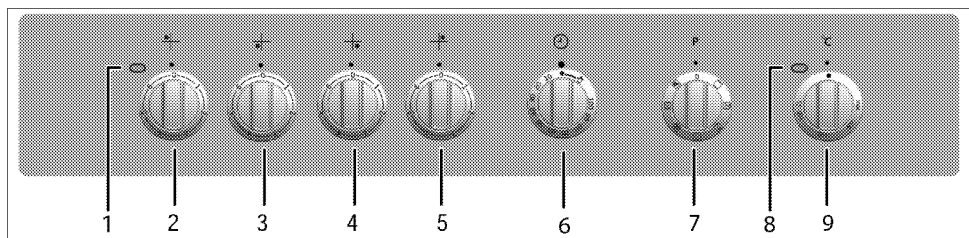
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-------------|----|------------------------|
| 1 | Eesuks | 6 | Juhtpaneel |
| 2 | Käepide | 7 | Põletiplaat |
| 3 | Alumine osa | 8 | Tuli |
| 4 | Kandik | 9 | Grilli kuumutuselement |
| 5 | Traatrest | 10 | Riuli asendid |



- | | |
|---|---|
| 1 | Hoiatustuli |
| 2 | Ühesõõriline küpsetusplaat Vasak tagumine |
| 3 | Ühesõõriline küpsetusplaat Vasak esimene |
| 4 | Ühesõõriline küpsetusplaat Parem esimene |
| 5 | Ühesõõriline küpsetusplaat Parem tagumine |
| 6 | Mehaaniline taimer |
| 7 | Funktsiooninupp |
| 8 | Termostaadilamp |
| 9 | Termostaatinupp |

Pakendi sisu

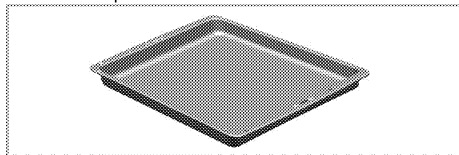


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

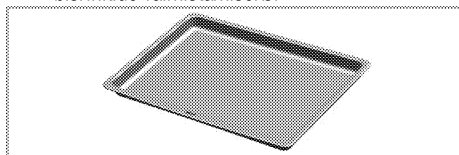
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ning suurte praadide valmistamiseks.



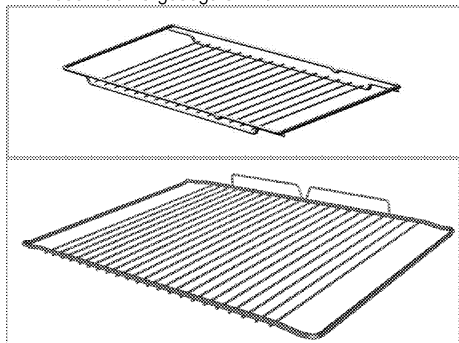
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



4. Traatrest

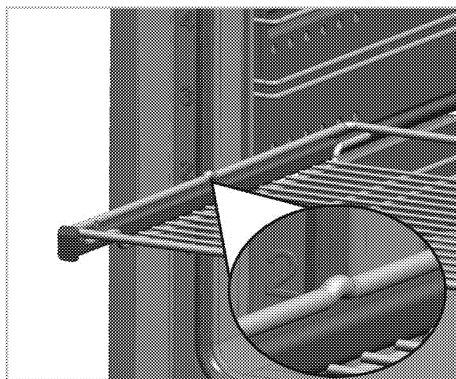
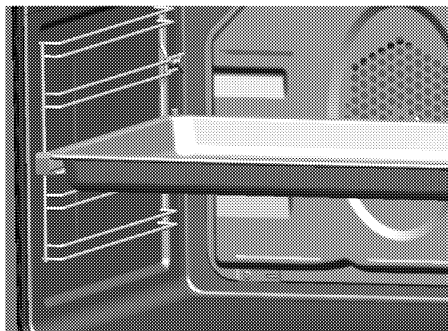
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	7.8 kW
Kaitse	16 A x 3 / 25 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Vasak esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
Parem esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Multifunktsionaalne ahi
Sisevalgusti	15–25 W
Grilli energiatarve	1.6 kW

- # Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
 Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

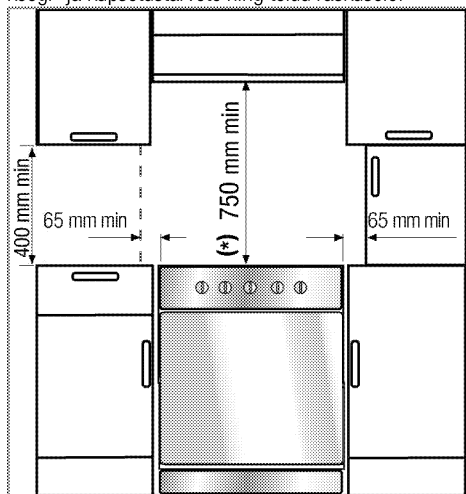


OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitage selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.

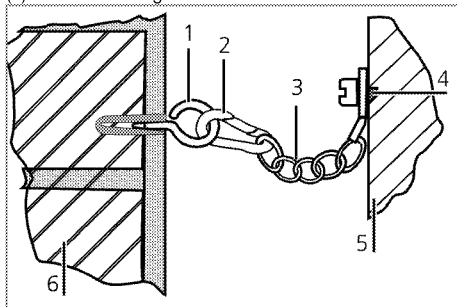


- Seadet võib kasutada köögiappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuusti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. Teisel küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosa külge
- 5 Seadme tagakülge
- 6 Köögisein



Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.



Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidid. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist. Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine



Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud iseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

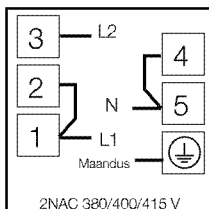
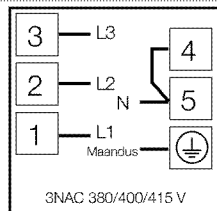
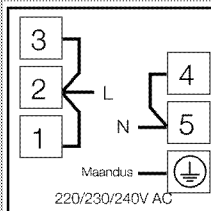
1. Kui tootega ei ole kaasas toitejuhet, tuleb sellega ühendada toitejuhe, mis valitakse tabelist (*Tehnilised andmed, lk 17*) vastavalt teie kodus olevale elektrisüsteemile, järgides ühendusskeemi toodud juhiseid.

Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestusüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.



Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

2. Avage kruvikeeraja abil klemmkarbi kaas.
3. Pange toitejuhe läbi juhtmeklambri terminali all ja kinnitage see juhtmepinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.



5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmkarbi kaas.

6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seina vahele.



Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

- Lükake toode kõõgiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinnaga ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrifunktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgseinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.
- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdekihid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



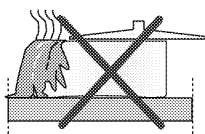
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õlile sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

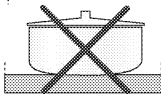
Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauna.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

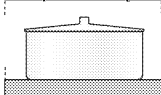
- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.



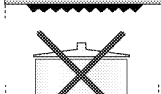
Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.



Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

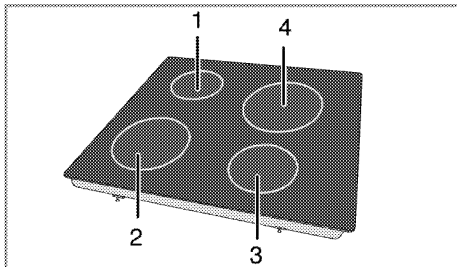


Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne.



Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

Pliidi kasutamine



- 1 Ühesõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 2 Ühesõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- 3 Ühesõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 4 Ühesõriline küpsetusplaat 18-20 cm on nimekirja vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.

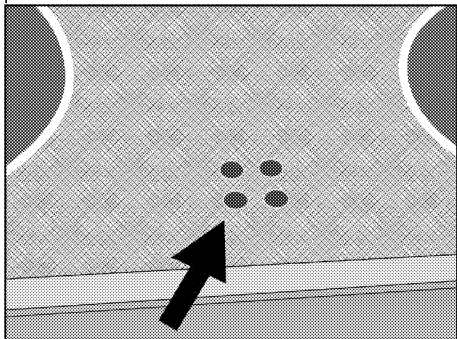


OHT:

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Klaaskeraamiline plaat on varustatud töötule ja tulise pinna hoiatusnäidikuga. Tulise pinna hoiatusnäidik näitab sisselülitatud ala asukohta ning jääb plaadi väljalülitamise järel põlema. Kui plaadi temperatuur langeb, nii et seda saab juba käega puudutada, lülitub hoiatusnäidik välja. Tulise pinna hoiatusnäidiku vilkumine ei viita rikkele.



Keraamiliste plaatide sisselülitamine

Plaadi juhtnuppe kasutatakse plaatide reguleerimiseks. Soovitud kuumuse saamiseks keerake nupud vastavasse asendisse.

Kuumusaste	1	2–3	4–6
	soojendamine	hautamine, kuumutamine	hautamine, praadimine, keetmine

Keraamiliste plaatide väljalülitamine

Keerake plaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilivahet. Ärge vahetage riilivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahi jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena koorku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavadard ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.

- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatrestit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

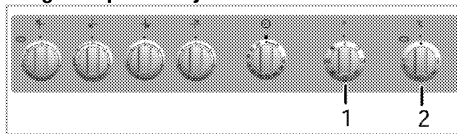


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatinupp

1. Seadke ahju taimer soovitud küpsetusajale; vt *Ahju kella kasutamine, lk 19*.
 2. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
 3. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- » Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Lülitage ahju taimer väljalülitatud asendisse.

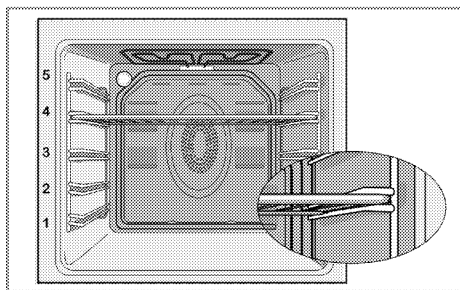


Kui taimer on seatud kindlale ajale, lülitub see automaatselt välja; vt. *Ahju kella kasutamine, lk 19*

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatrestit vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taigutoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine/Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.

Alumine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult alumise kuumutusega.



Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt koetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.



Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

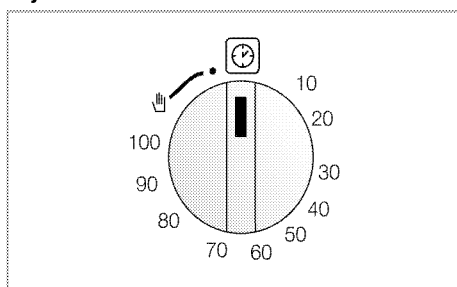
Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Ahju kella kasutamine



Küpsetamise käivitamine



Ahju kasutamiseks peate valida küpsetusrežiimi ja soovitud temperatuuri ning sisestama aja. Vastasel juhul ahi tööle ei lähe.

1. Keerake küpsetusaja määramiseks aja seadmise nuppu päripäeva.
2. Pange toit ahju.
3. Valige töörežiim ja temperatuur, vt: *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni seatud küpsemisaja lõpuni.

4. Kui küpsetusaeg on läbi, keerab aja seadmise nupp ennast automaatselt vastupäeva. Kõlab seatud aja lõppu tähistav hoiatussignaal ning vool lülitatakse välja.



Kui te ei soovi kasutada taimerit funktsiooni, keerake nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

- Lülitage ahi aja seadmise nupu, funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

Roog	Plaatide arv (tepsi adeti)		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	Üks plaat		3	175	30 ... 45
Koogid vormis*	Üks plaat		2	175	30 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskviitkook*	Üks plaat		3	180 ... 200	10 ... 20
Küpsised*	Üks plaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Taignatooted*	Üks plaat		3	200	20 ... 30
Muretaigen*	Üks plaat		3	190	20 ... 35
Juuretis*	Üks plaat		3	190	20 ... 40
Lasanje*	Üks plaat		2	180	25 ... 45
Pitsa*	Üks plaat		1	200	10 ... 20
Beifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	Üks plaat		2	15 min 250/max, seejärel 190	55 ... 65
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat		3	25 min 220, seejärel 190	70 ... 120
Kala	Üks plaat		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korraka kahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

Eelkuumutamist nõudva küpsetamise korral eelkuumutage ahi küpsetamise alguses, kuni see jõuab määratud temperatuurini.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.

Ahju väljalülitamine enne ettenähtud aega

- Keerake aja seadmise nuppu vastupäeva, kuni see peatub.
- Lülitage ahi funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Küpsetamine ja röstimine



- siiniks loetakse ahju **alumist** riilivahet.

- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Grillimisel keerake aja seadmise nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
 2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
 3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
- » Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Sisestustase	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4..5	20...25 min. [#]
Viilutatud kana	4...5	25...35 min.
Lambakarbonaad	4..5	20...25 min.
Röstliif	4...5	25...30 min. [#]
Vasikakarbonaad	4..5	25...30 min. [#]
Röstleib	4	1...2 min.
[#] sõltuvalt paksusest		

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutamisega pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkruisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.



Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastades ahju nuppe.

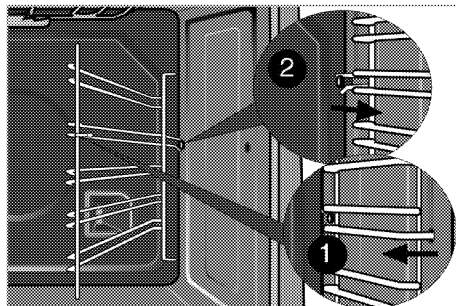
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgešina puhastamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

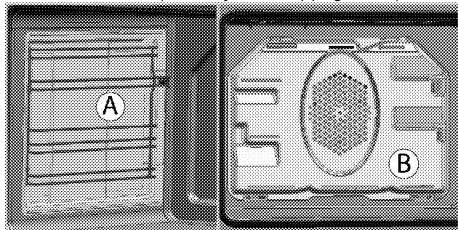
1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgešinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.



Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

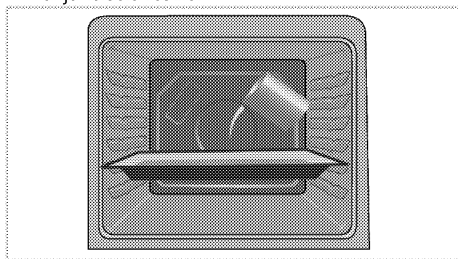
Teie toote külgliseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimeel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 °C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

Ahjuukse puhastamine

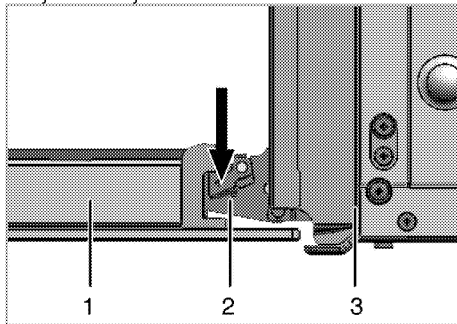
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



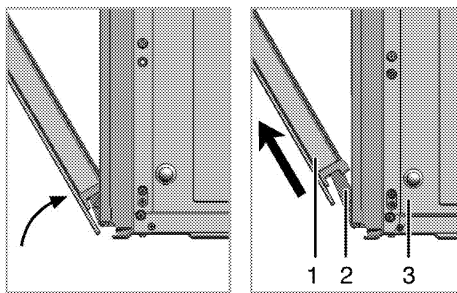
Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrit, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



3. Liigutage eesust pooleks ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakult hingest vabastades.



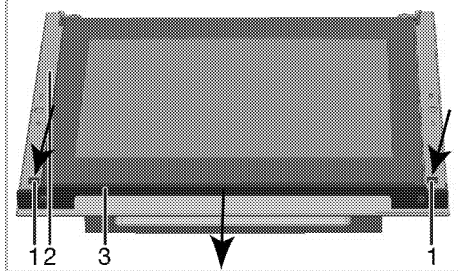
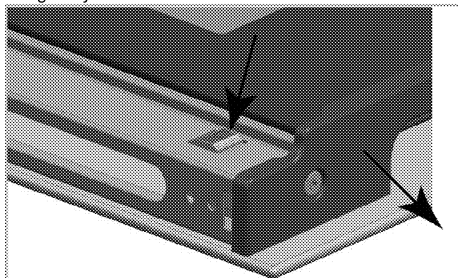
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspalgdamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

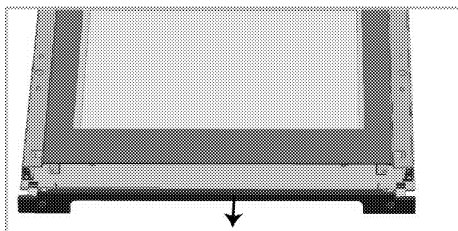
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

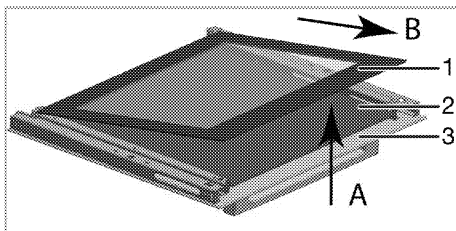
Avage ahjuuks.



- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraka sakke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.

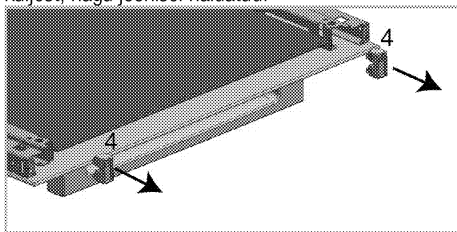


- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Väliline klaaspaneel

* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

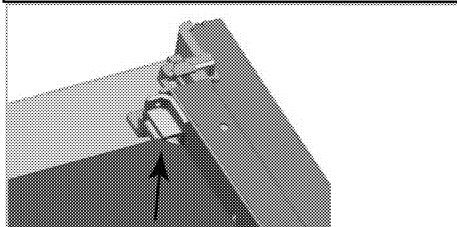
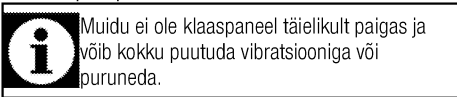
Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.



- 4 Klaasihoidiku ühenduselement*

* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.



Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.

Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

Pange klaasihoidiku ühendusosad kindlasti nende pesadesse.

Lõpuks vajutage profilli sakte, et need oleksid jälle pesades.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektrikipirn. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 11*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



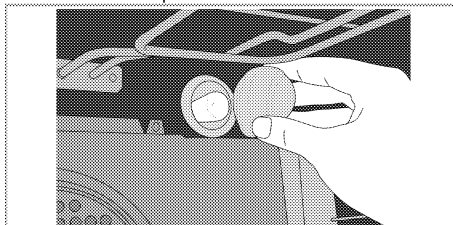
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



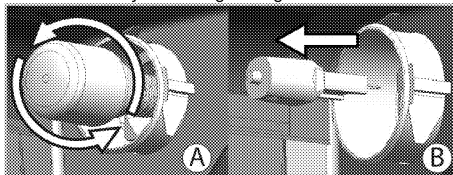
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Funktsioon ja/või temperatuur on sisestamata. >>> *Määrake funktsiooni- ja/või temperatuurinupu/-klahvi abil funktsioon ja temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaaeg.*
(Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kellaaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

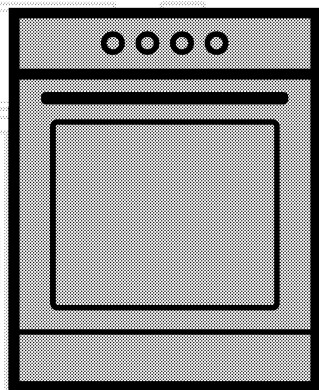
- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

Oven

Gebruikershandleiding



NL

beko

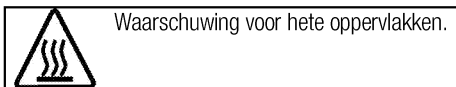
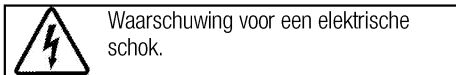
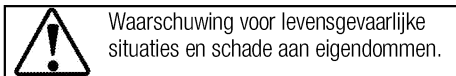
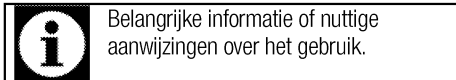
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-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

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
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

3 Installatie 13

Voor installatie	13
Installatie en verbinding	14
Toekomstig transport	15

4 Voorbereidingen 16

Tips om energie te besparen	16
Het eerste gebruik	16
Eerste reiniging van het toestel	16
Eerste opwarming	16

5 De kookplaat gebruiken 17

Algemene informatie over koken	17
Gebruik van de kookplaten	17

6 Hoe de oven te bedienen 19

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	19
Hoe de elektrische oven te bedienen	19
Werksmodussen	20
Het gebruik van de ovenklok	21
Tabel kooktijden	21
Hoe de grill bedienen	22
Tabel kooktijden voor grillen	22

7 Onderhoud en verzorging 23

Algemene informatie	23
Reiniging van de kookplaat	23
Het bedieningspaneel reinigen	23
De oven reinigen	24
De ovendeur verwijderen	24
Binnenglas deur verwijderen	25
De ovenlamp vervangen	26

8 Problemen oplossen 27

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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen,

dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

- 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.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

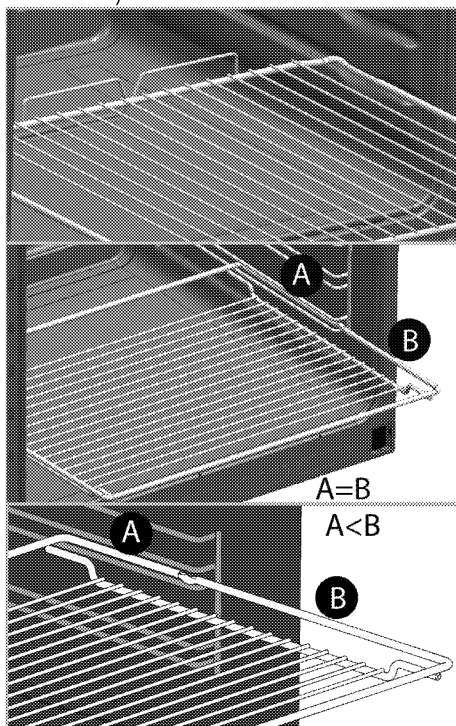
- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- 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 uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de 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. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** 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 schrapers 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.
- (De functies verschillen per productmodel.)
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).
- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.



- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. 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.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarnde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET: Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er

daarom van dat het
fornuisoppervlak en de onderkant
van de pannen altijd droog zijn.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de
brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als 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, en als verwarming.

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

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** 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 toestellen 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 toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw

plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

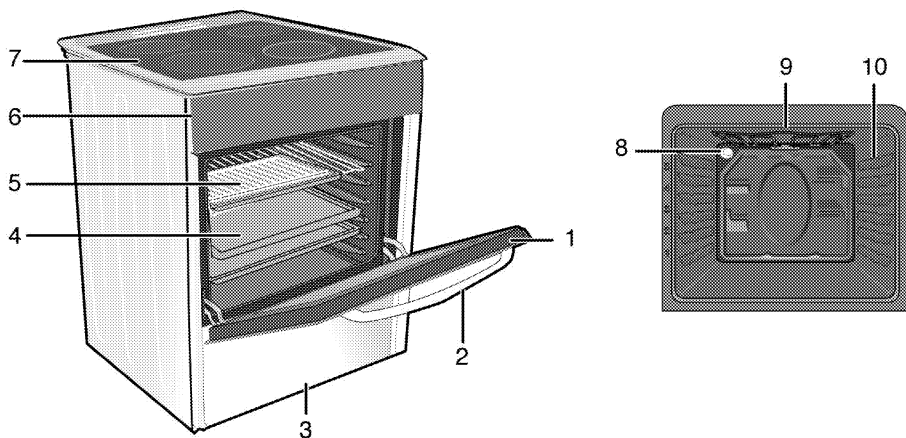
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

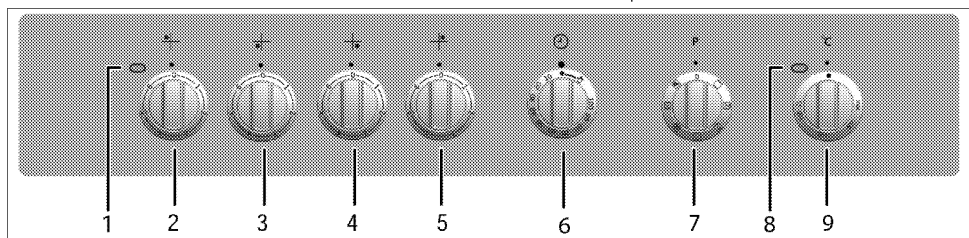
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|---------------|----|-------------------------|
| 1 | Ovendeur | 6 | Bedieningspaneel |
| 2 | Handgreep | 7 | Branderplaat |
| 3 | Onderste deel | 8 | Lamp |
| 4 | Plaat | 9 | Grillverwarmingselement |
| 5 | Draadrooster | 10 | Roosterposities |



- | | |
|---|---|
| 1 | Waarschuwinglamp |
| 2 | Single-circuit kookplaat Links achteraan |
| 3 | Single-circuit kookplaat Links vooraan |
| 4 | Single-circuit kookplaat Rechts vooraan |
| 5 | Single-circuit kookplaat Rechts achteraan |
| 6 | mechanische timer |
| 7 | Functieknop |
| 8 | Thermostaatlamp |
| 9 | Thermostaatknop |

Inhoud pakket

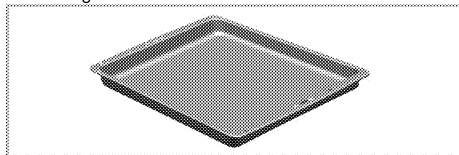


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

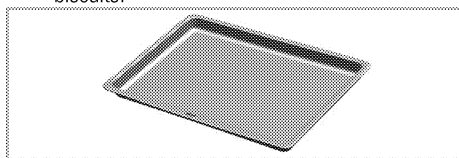
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote broodstukken.



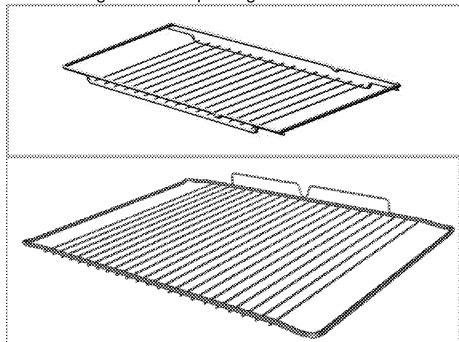
3. Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



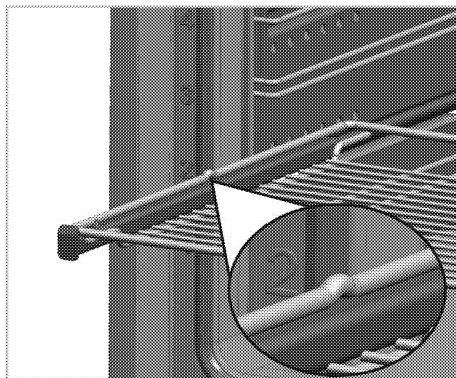
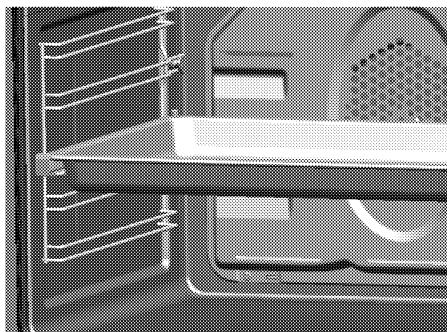
4. Draadrooster

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



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/500 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	7.8 kW
Zekering	16 A x 3 / 25 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	140 mm
Stroom	1200 W
Links vooraan	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1700 W
Rechts vooraan	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts achteraan	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1700 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15-25 W
Stroomverbruik grill	1.6 kW

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 onder-bovenverwarmer 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-Turbosudden, 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.

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. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

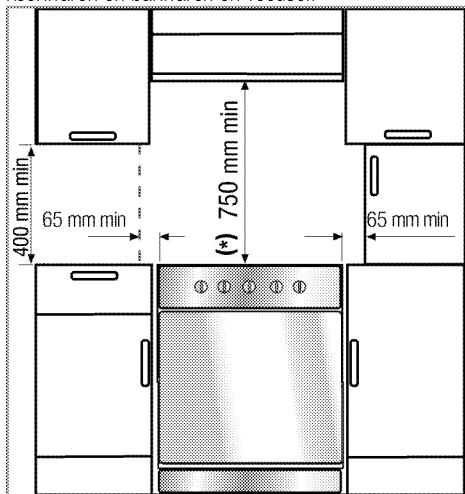


GEVAAR:

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 voetjes 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

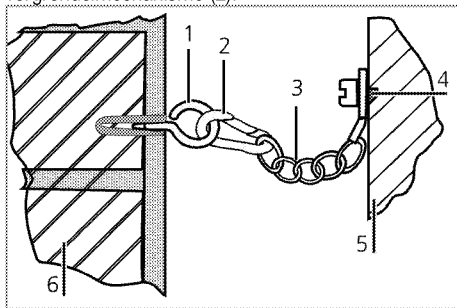
een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) 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 komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en éénzijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke 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 (tot 100 °C min).

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
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand



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.

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 contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte 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 of 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



Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

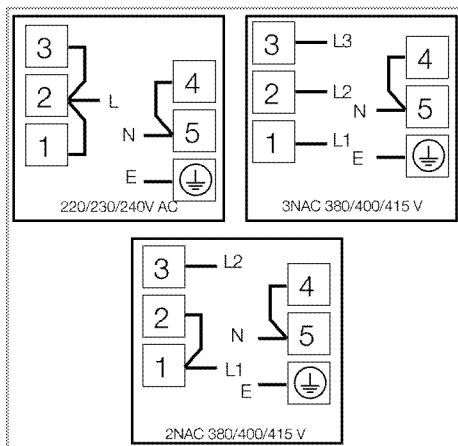
1. **Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is** dient u een stroomkabel uit de tabel (*Technische specificaties, pagina 12*) te kiezen die overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis en dient u deze aan te sluiten op uw product volgens de instructies in het kabeldiagram.

Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product 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.



Verzeker u er voor uw eigen veiligheid van dat het product vlak staat door de vier voetjes aan de onderkant te stellen door deze naar links of rechts te draaien en zo de bovenkant uit te lijnen.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.

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.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

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.



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

- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven**
Trillingen tijdens het gebruik kan verschuiving van pannen veroorzaken. Deze gevaarlijke situatie kan voorkomen worden als het product vlak en waterpas staat.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



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 grillrooster 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 potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.
- Voor lang koken draait u de kookzone 5 of 10 minuten voor het eind van de kooktijd uit. U kunt tot 20% energie besparen door de resterende warmte te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, 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.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 19.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 19

Grillroven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen*, pagina 22.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen*, pagina 22



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

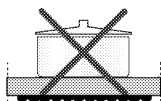
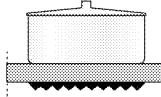
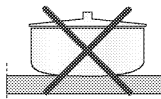
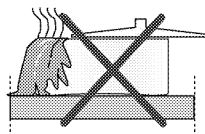


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als 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. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. 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.

Tips voor glazen keramische kookplaten

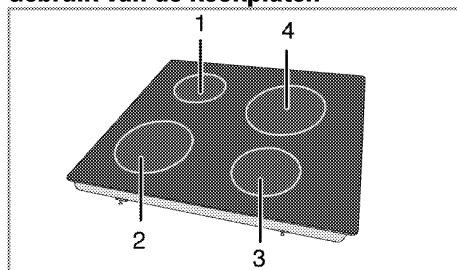
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium kookpotten en pannen. Aluminium beschadigt het glazen keramische oppervlak.



Gemorst vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling. Als de diameter van de steelpan te klein is, zal er energie verloren gaan.

Gebruik van de kookplaten



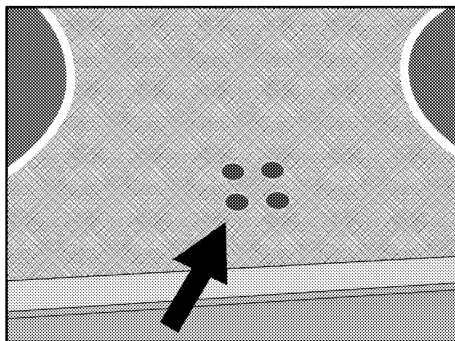
- 1 Single-circuit kookplaat 14-16 cm
- 2 Single-circuit kookplaat 18-20 cm
- 3 Single-circuit kookplaat 14-16 cm

- 4 Single-circuit kookplaat 18-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

 **GEVAAR:**
Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.
Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

De keramische kookplaat is uitgerust met een bedieningslampje en een waarschuwingsindicator voor hete zones.

De waarschuwingsindicator voor hete zones bepaalt de status van de actieve zone en blijft branden nadat de kookplaat werd uitgezet. De waarschuwingsindicator wordt uitgeschakeld als de kookplaat voldoende is afgekoeld om hem veilig met de hand aan te raken. Een flikkerende waarschuwingsindicator voor hete zones is geen storing.



De keramische kookplaten inschakelen

De kookplaatknoppen worden gebruikt om de platen te bedienen. Om het gewenste kookvermogen te verkrijgen, draait u de kookplaatknoppen naar het overeenkomstige niveau.

Kookniveau	1	2 — 3	4 — 6
	opwarmen	stoven, sudder	bakken, roosteren, koken

De keramische kookplaten uitschakelen

Draai de kookplaatknop naar de uit-positie (boven).

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

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv.

tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

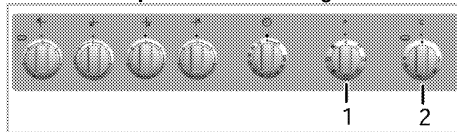
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



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.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1 Functieknop

2 Thermostaatknop

1. Draai de timer van de oven naar de gewenste bereidingstijd; zie *Het gebruik van de ovenklok*, pagina 21.
2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.
3. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.

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

Schakel de elektrische oven uit.

Draai de timer van de oven naar de stand "off" (uit).



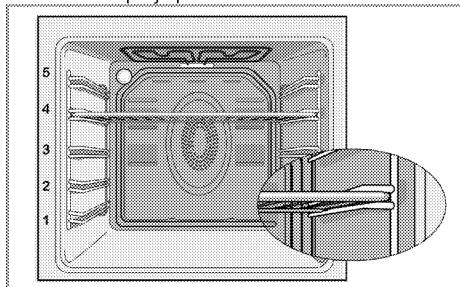
Wanneer de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, gaat deze automatisch uit; zie *Het gebruik van de ovenklok*, pagina 21

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

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

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



Werkingsmodussen

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

Boven- en onderverwarming



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.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



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.

Bovenverwarming met hete lucht



De bovenverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de bovenverwarming in werking is.

nderverwarming met hete lucht



De onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Met de ventilator wordt de hete lucht beter verdeeld dan wanneer alleen de onderverwarming in werking is. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

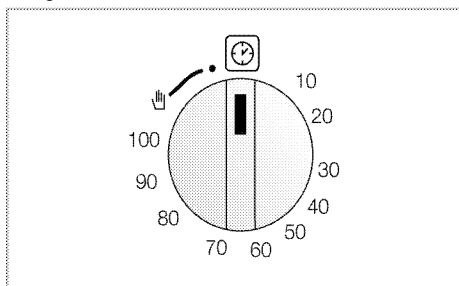
Volledige Grill



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.

Het gebruik van de ovenklok



Het starten van de bereiding



Om de oven in werking te zetten dient u de bereidingsmodus en de gewenste temperatuur te kiezen en de tijd in te stellen. Anders zal de oven niet werken.

1. Draai de tijdregelknop met de klok mee om de bereidingstijd in te stellen.
2. Plaats uw schotel in de oven.

Tabel kooktijden



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

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. 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	20 ... 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 (stootpotje)	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max. dan 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat		3	25 min. 220, dan 190	70 ... 120
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

(**) Voor bereidingsprocessen die voorverwarming nodig hebben, verwarmt u de oven voor aan het begin van het proces totdat deze de ingestelde temperatuur bereikt.

3. Selecteer werkingsmodus en temperatuur; zie. *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 19.*
» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde.

4. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, draait de knop voor de tijdsinstelling automatisch terug. U hoort een waarschuwingsgeluid dat aangeeft dat de ingestelde tijd verstreken is en de stroom is uitgeschakeld.



Draai, indien u de timer-functie niet wilt gebruiken, de knop tegen de klok in naar het handsymbool.

5. Schakel de oven uit met de tijdsinstellings-, functie- en temperatuurknop.

Het uitzetten van de oven voordat de ingestelde tijd is verstreken

1. Draai de tijdregelknop tegen de klok in totdat deze stopt.
2. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functieknop.

Bakken en roosteren



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

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 ° 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 de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10° 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.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

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

- **Draai bij het grillen de tijdregelknop tegen de klok in naar het handsymbool.**

Aanzetten van de grill

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.

Het uitzetten van de grill

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

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. [#]
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. [#]
Kalkskoteletten	4...5	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	4	1...2 min.
[#] afhankelijk van dikte		

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 detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



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

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische

oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

Het bedieningspaneel reinigen

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



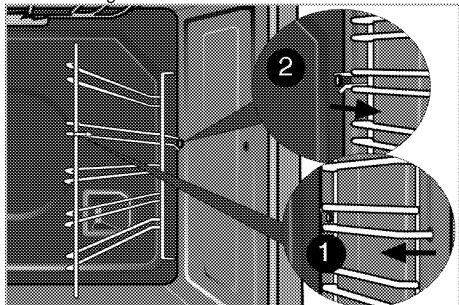
Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

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

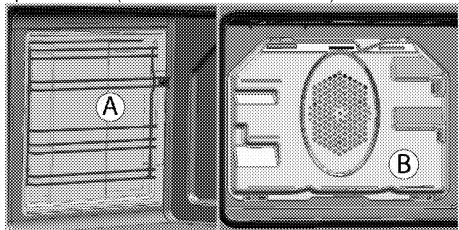
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

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

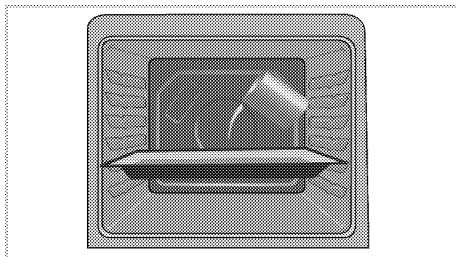
De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

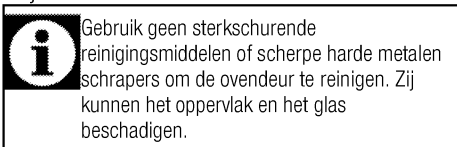
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreinigingsmodus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

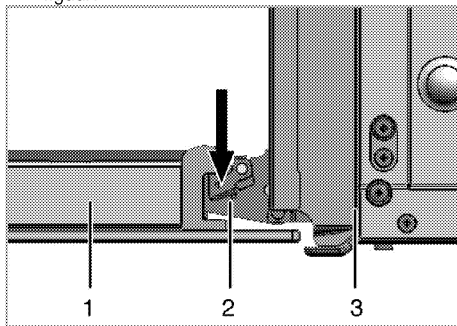
Reinig de ovendeur

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.

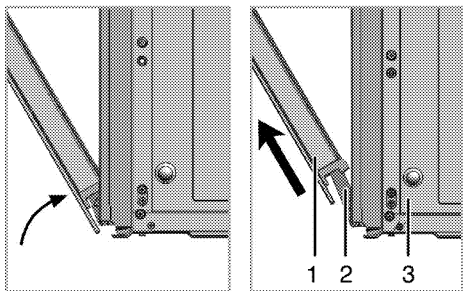


De ovendeur verwijderen

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



- 1 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



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



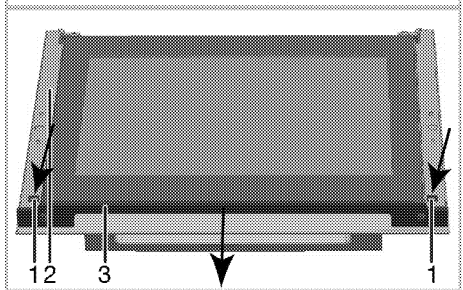
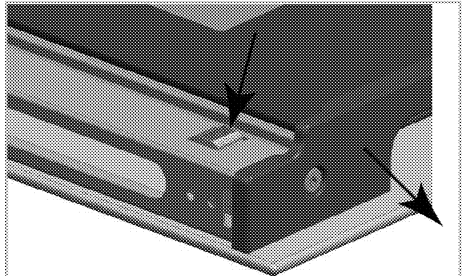
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

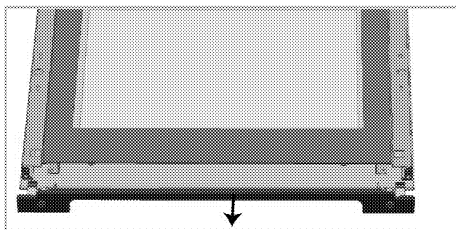
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

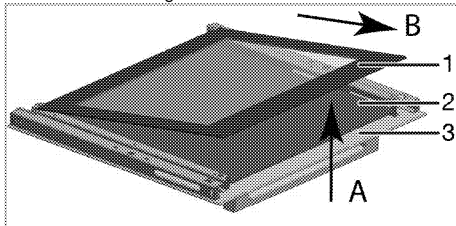
Open de ovendeur.



- 1 Lipje
- 2 Frame
- 3 Profiel



Zie bovenstaande afbeeldingen: druk op de lipjes (1) en trek tegelijkertijd het profiel (3) naar u toe om het profiel te verwijderen dat op de bovenkant van de voordeur is bevestigd.



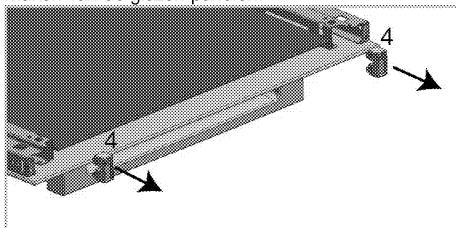
- 1 Binnenste glaspaneel
- 2 Glazen binnenpaneel*
- 3 Buitenste glaspaneel

* (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glaspaneel (1) lichtjes in richting A en trek het uit in richting B.

Als uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel;

Trek aan de elementen die het glas vasthouden in het midden, zoals getoond in de afbeelding om ze vrij te maken van de glazen panelen.



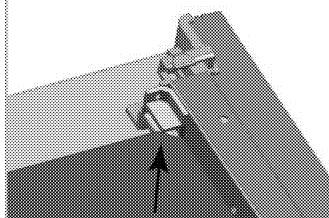
- 4 Element dat het glas vasthoudt*

* (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Herhaal deze handeling om het glazen binnenpaneel te verwijderen (2). De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het glazen binnenpaneel (2).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, het glazen paneel dusdanig dat het rust op de plastic groef.

i Anders wordt het glazen paneel niet goed vastgezet en kan het bloot worden gesteld aan trillingen en breken.



Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede glazen binnenpaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van het binnenste glazen paneel in de plastic benedengroeven geplaatst wordt.

i Anders wordt het glazen paneel niet goed vastgezet en kan het bloot worden gesteld aan trillingen en breken.

Let erop dat u de elementen die het glas vasthouden in hun groeven plaatst.

Druk daarna op de lipjes van het profiel om ze weer in hun groeven te bevestigen.

De ovenlamp vervangen

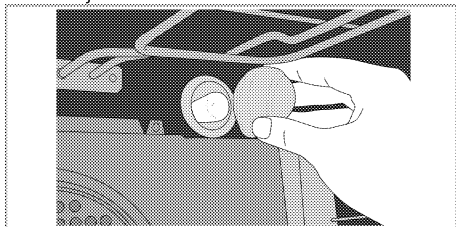
GEVAAR:
Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

i De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties*, pagina 12 voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

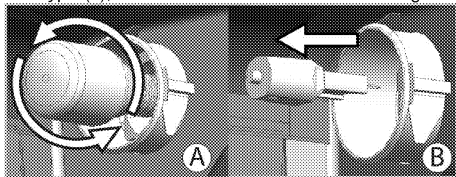
- i** De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.
- i** De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.
- i** De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

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. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



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.*

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 zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

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 warmt niet op.

- 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.*

(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.

