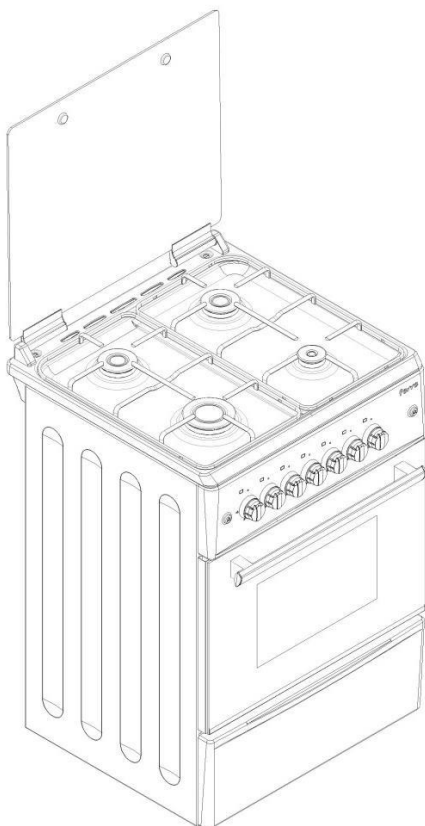


NL

VRIJSTAAND FORNUIS HANDLEIDING



Gelieve eerst deze handleiding te lezen!

Beste klant

Wij willen u danken voor het aankopen van WIGGO –product. Wij hopen u de beste resultaten krijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allerlaatste technologie van hoge kwaliteit.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze handleiding op.

Vergeet niet dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen.

Verklaring van symbolen :

In deze gebruikershandleiding volgende symbolen worden gebruikt.

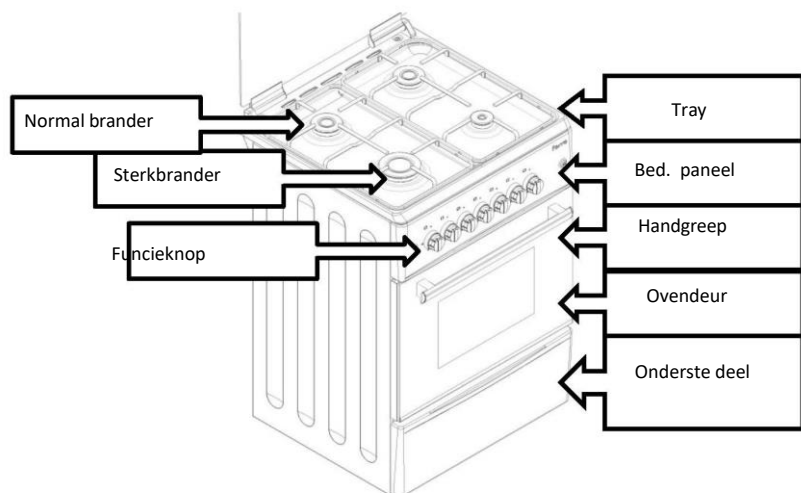


- 1- Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik van dit apparaat.
- 2- Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
- 3- Waarschuwing voor elektrische schok.
- 4- Waarschuwing voor brandgevaar.
- 5- Waarschuwing voor hele oppervlakken

INHOUDSOPGAVE

1) <u>Your Product</u>	3
✓ Algemene overzicht	3
✓ Technische specificaties	3
✓ Accessories	4
2) <u>Algemene veiligheids instructies</u>	5
✓ Algemene veiligheid	5-6-7
✓ Kinderveiligheid	7
✓ Elektrische veiligheid	8
✓ Bedoeld gebruik	8
3) <u>Installatie</u>	8
✓ Voor Installatie	8-9
✓ Installatie & verbinding	10
✓ Electric-Gas aansluiting	10-11-12
✓ Lekkage kontrol	12
✓ Verwijdering van het product – vernietiging van de verpakking	13
✓ Toekomst transport	13
✓ Verwijdering van het oude product	13-14
✓ <u>Voorlopige voorbereiding</u>	14
✓ Tips voor energiebesparing	14
✓ Het eerste gebruik – Eerste reiniging – Eerste opwarming	15
4) <u>Gebruik van de oven</u>	15
✓ Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	15-16
✓ Gebruik van de elektrische oven	17-18
✓ Het gebruik van gaskookplaat	19-20
✓ Het gebruik van gas oven	20-21
✓ Hoe de grill bedienen	21
✓ Beschrijving van kip roosteren	21-22
✓ Werkingsmodussen	23-24
✓ Use of furnace timer	24-30
✓ Tabel kooktijden	31-32
✓ Tabel kooktijden grillen	32
5) <u>gebruik van het elektrische kookplaat</u>	33-34
6) <u>Onderhoud en verzorging</u>	35
✓ Algemene informatie	35
✓ Het bedieningspaneel reinigen	35-36
✓ DE oven Reinigen	36
✓ De ovenlamp vervangen	37
7) <u>Problemen oplossen</u>	37-38

1)



Technische Specificatie

Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0.006 kW – Max 5.6 kW
Zekering	Min. 16 A
Kabel type/section	3 X 0.75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1.5 PVC – 3 X2.5 PVC H05VV-F.....
Kabel lengte	Max 1.5 m
Buitenste afmetingen (h/b/d)	(60 x 60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Oven	Static furnace (optional)
Energy efficiency class	A
Internal lighting	25 X
Grill power consumption	2000 X
Usable volume of the furnace	50x50x l 50x60 l 60x60 l

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 50304. De waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder – boven verwarmers of functies voor hete luchtverwarming (indien relevant)



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.



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



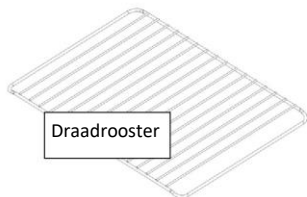
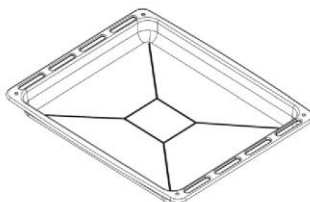
Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkingen en omgevingsomstandigheden van het product

ACCESSORIES



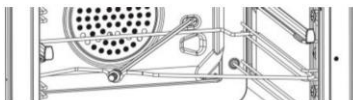
De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het product model. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de handleiding worden beschreven.

Ovenplaat wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken

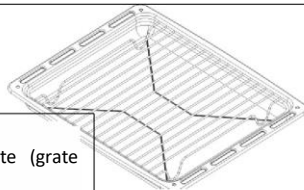


Draadrooster

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



OPTIE
Chicken roasting stand



OPTIE
Trivet grate (grate in tray)

2) Belangrijke instructies veiligheids waarschuwingen

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze tips en advies laat allegaantie vervallen.

Algemene Veiligheid

- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door (inclusief kinderen) personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis. Mits deze onder toezicht staan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact/lichtnet beschermd door een zekering die geschikt is voor de waarden in de tabel "Technische specificaties". In het geval dat het product wordt gebruikt voordat het goed volgens de plaatselijke regelgeving is geaard, zal de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld om daaruit voortvloeiende schade.
- Installatie en reparatie's moet worden uitgevoerd door bevoegde service agent. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.
- Gebruikt het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Voer zelf geen reparatie of modificatie aan het apparaat. Zie de voorgestelde oplossingen voor de problemen pagina 37-38.
- Maak nooit het apparaat schoon door spuiten of gieten van water op het product! Risico van elektrische schok!
- Gebruikt het product niet wanneer uw onderscheidingsvermogen geschaad is door het nemen van drugs en/of alcohol.
- Ontkoppel het product van de elektrischiteit tijdens installatie-, onderhoud-, reinigings- en reparatie.
- Voor installatie en reparatie's altijd bellen aan geautoriseerd Servicecenter. De fabrikant is niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van reparatie's door onbevoegde personen en dit kan de garantie ongeldig maken.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in je eten. Alcohol verdampt bij hoge temperatuur en wanneer het in contact komt met hete oppervlakken, kan een brandgevaar ontstaan.
- 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.
- Geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien die zij kanten heet worden tijdens gebruik.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Gebruik nooit de oven als de deurglas gebroken of verwijderd is.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg er voor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluiting.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leid het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Controleer of de functie knoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.
- Product and accessible parts of the product is hot during operation.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn..
- Do not use sharp and piercing materials to clean inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire risk, always be alert when the product operations.
- In case of any possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; immediately cut off the power connection of the product and cover the burning part by help of a wet blanket.
- Never make available any flammable or consumable materials in the product.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen.

- LET OP : Zorg er voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Bewaar geen items (nylon, warmtegevoelige materialen enz.) op de kookplaten.
- Plaats de pannen op de kookzonen altijd gecentreerd .



Kinderveiligheid

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Let op: Tijdens de werking van de grill, de toegankelijke delen kunnen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Het is riskant voor de kinderen onder de 8 jaar zonder toezicht van ouders.
- De apparaat kan worden gebruikt vanaf 8 jaar en personen met zwakte fysieke, zintuigelijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis als er deze onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De verpakkingsmateriaal kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakkingsmateriaal weg volgens de milieunormen.
-



Plaats geen zwaar voorwerpen op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.



Veiligheid mbt. Elektrische bedrijfvoering

- Alle bewerkingen van de elektrische apparatuur en de systemen moeten worden uitgevoerd door de geautoriseerde en bekwame personen.
- Dit product is niet voor het gebruik met remote control system.
- In geval van storing, schakel het product uit en ontkoppel het apparaat van de elektriciteit.
Zorg ervoor dat de huidige zekering voldoet aan die van het product.

Bedoeld gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet toegestaan voor commercieel gebruik. "LET OP: Dit product mag alleen worden gebruikt voor koken. Dit product dient niet te worden gebruikt voor het verwarmen van de kamer of enig ander doel.

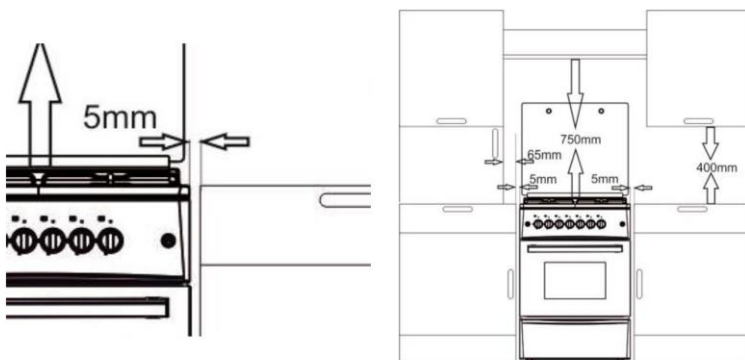
Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoek of kleding op het handvat of voor algemene verwarming product.

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.

3) Installatie

Voor Installatie



 Zorg ervoor dat de elektrische en/of gas installatie juist is. Als dit niet het geval is, een erkend elektricien en installateur bellen voor de vereiste bewerkingen.

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

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

 Controleer voor installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

 Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon.

 Om er voor 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 de zachte vloerbedekking wegzakken.

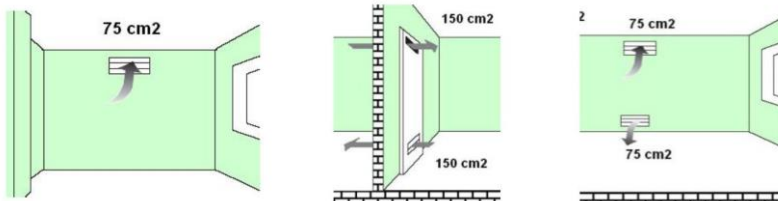
 De lucht voor verbranding wordt genomen van de kamerlucht en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgesloten.

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

 Oppervlakte van de keuken groter zijn dan 8 m². De volume van de keuken groter zijn dan 20m³

 Hoogte van de keuken minimaal 1.80m vanaf de vloer en de maat van de ontluchting 150mm zijn..

 Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.



Installatie en verbinding



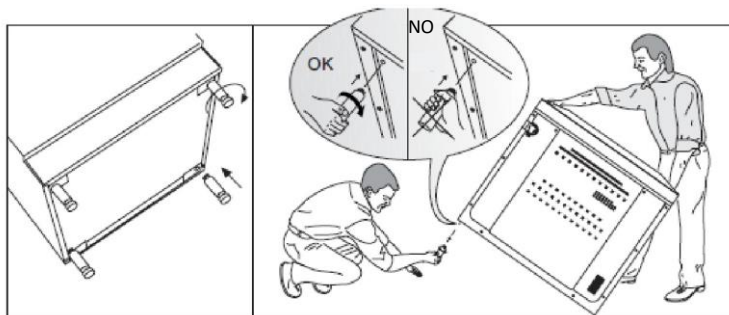
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur-en of handgreep..

- Draag het product met ten minste twee personen.

Foot assembly



Wanneer het product voor het eerst wordt geïnstalleerd, dient de voeten op het product te worden gemonteerd. De voeten van het product is in een zak in de oven. Plaats de voeten van uw product en pas de afstand aan het aanrecht. In het geval van gas versies, als de voeten zijn niet gemonteerd, krijgt de oven niet voldoende hoeveelheid zuurstof, wat resulteert in verbrandings probleem.



Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn!



De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

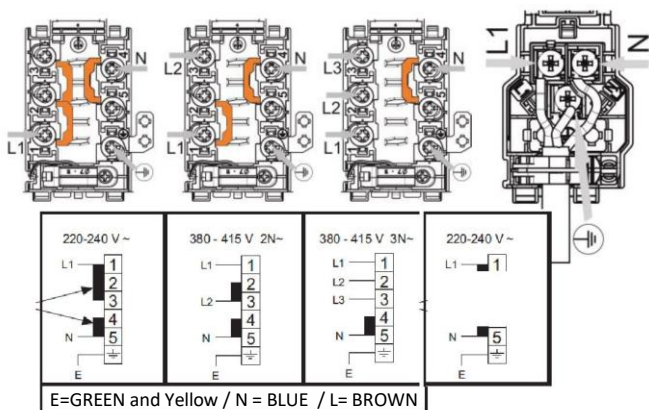


Elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar kunnen ontstaan als gevolg van de installatie door onprofessioneel mensen! Netaansluiting van het product kan alleen gedaan worden door erkende en gekwalificeerde personen en de garantie van het product begint wanneer het correct is geïnstalleerd.



Elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar kunnen ontstaan als gevolg van defecte netsnoer! De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, gevouwen of geknepen of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigd stroomkabel moet worden vervangen door een erkend elektricien.

- Elektrische aansluiting is schematisch aangegeven achterkant van het product
 - Aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties.
-  Koppel het product los van het elektrisch netsysteem voordat met werk aan de installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken.



Gaskoppeling



Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten.

LPG koppeling

Toon grote zorg dat de gasslang en gas ontlastklep die u aansluit op uw oven veilig zijn. Fix de gasslang voor levering op de slang mondstuk op de achterkant van de oven en draai het door een blad klem en schroevendraaier (figuur 6). Zorg ervoor dat het goed is aangedraaid. Lengte van de oven gasslang mag niet langer zijn dan 1500m. Onder druk van de ontlastklep moet worden gebruikt voor LPG moet worden 300mmSS en gecertificeerd.



Gasslang mag niet worden vastgklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product.

Controleer gasinstallatie voor veilige installatie en dichtheid.



Figure 6

NG (natural gas) connection

Figure 7



Aardgas aansluiting van uw product is ½". Wanneer u wenst om te zetten van uw apparatuur van aardgas naar LPG, vraag hulp van het dichtstbijzijnde servicepunt.

Lekkage control

Drai de kraan open en controleer met zeer geschuimde zeep water voor gas lekkages op de verbinding die u hebt aangebracht. Besturing van het nooit met vlam

Controleer de lakkage nooit met open vuur.

Eindcontrole

- 1- Sluit de kabel aan, controleer of de zekering van de woning aan staat.
- 2- Controleer elektrische functies

Verwijdering oude product

Vernietiging

verpakkingsmateriaal

- De verpakkingsmateriaal kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakkingsmateriaal weg volgens de milieunormen.

Verhuis instructies

- Bewaar de originele verpakking van het product en verplaats het product in de originele verpakking. Houd u aan de instructies op de doos. Als de originele doos niet beschikbaar is, wikkel het dan met blister verpakkingsmateriaal of dik karton en tape deze stevig.
- Om te voorkomen dat het rooster en de bak in de oven geen schade aan de binnenkant van de deur van de oven geven, plaats een strip aan de binnenzijde van de deur van de oven, zodat deze in lijn met deze laden.
- Tape de doppen en de lade stevig op zijn plaats.
- Gebruik niet de handgreep van de deur tijdens het vervoeren van de oven.

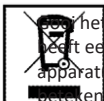


Plaats geen voorwerpen op het product. Het product moet rechtop verplaatst worden.



De controle van de algemene opvatting van het product voor enige schade die kan ontstaan tijdens het transport.

Verwijdering van het oude product



Verwijder het oude product, zodat het geen schade aan het milieu geeft. Dit product heeft een symbool (WEEE), wat aangeeft dat de elektrische en elektronische apparatuur afval gescheiden moet worden ingezameld. Met andere woorden, het betekent dat om deze apparatuur te recyclen het moet voldoen aan de Europese richtlijn 2002/96 / EG. Voor meer informatie neem contact op met de betrokken lokale en regionale overheden.

Elektronische producten die niet aan een gecontroleerde afvalinzameling proces onderwerp vormen potentiële risico's, zowel voor het milieu en de menselijke gezondheid als ze schadelijke stoffen bevatten.

U kunt verwijzen naar uw dealer of afvalinzameling van uw gemeente te wijten verwijdering van het product.

Snijdt altijd de stekker en breek de deur slot, indien van toepassing, zodat de kinderen niet mogen worden blootgesteld aan gevaar

4) Voorbereiding bij eerst gebruik _

Wat moet worden gedaan om energie te besparen

De volgende informatie zal helpen u het product ecologisch te gebruiken voor energiebesparing:

- Bij het koken van het voedsel, verwarm de oven als het moet worden gedaan volgens het recept of de tabel in de gebruiksaanwijzing.
- Laat de ovendeur niet vaak open bij het koken.
- Probeer om meer dan één voedsel tegelijkertijd in de oven. U kunt dat doen door de invoering van twee kookpotten op het rooster.
- Kook meer dan één maal achter elkaar. Zo zal de oven niet zijn warmte verliezen.
- Schakel de oven enkele minuten voor het verstrijken van de kooktijd uit. In dat geval niet de ovendeur openen.
- Ontdooi de diepvriesproducten vóór het koken

Eerste gebruik

Eerste schoonmaak

Sommige wasmiddelen en reinigingsmiddelen kan schade aan het oppervlakte brengen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het oppervlak van het product door een vochtige doek of spons en wrijf het droog met een doek.

Eerste verwarming

Verwarm het oven ongeveer 30 minuten en zet hem dan uit. Dus geen afval eventueel nog in de oven tijdens de eerste verwarming wordt de oven gereinigd.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Houd de kinderen uit de buurt van het product en maak gebruik van ovenwanten! Ome detergents or cleaning agents may give damage to the surface.

Elektrische oven

1. Haal alle ovenschalen en rooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de statische positie.
4. Selecteer de hoogste temperatuur; zie Gebruik van de elektrische oven.
5. Bedien ongeveer 30 minuten.
6. Schakel de oven uit; zie Gebruik van de elektrische oven.
7. Er kan geur en rook optreden tijdens eerste verwarmingsstap. Zorg voor goede ventilatie



4) Gebruik van de oven

Algemene informatie over koken, braden, grillen in de oven



Gevaar voor brandwonden door hete stoom. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur zoals u kan worden blootgesteld aan hete stoom.

Tips voor het koken in de oven

- Gebruik de juiste metalen platen met niet-klevende coating of aluminium bakken of hittebestendige siliconen mallen.
- Gebruik de ruimte op de plank op een optimale manier.
- Plaats de kookvorm in het midden van de plank.
- Selecteer de juiste plank positie voorafgaand aan het bedienen van de oven of grill. Verplaats de bakplaat positie niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur goed dicht.

Tips voor het braden

- Bij het koken hele kip, kalkoen en een groot deel van het vlees, zal het koken prestaties worden verbeterd als je ze marineert door het gebruik van citroensap en zwarte peper.
- Het bakken van het bot-in-vlees zou 15-30 minuten langer zijn dan die zonder botten duren.
- Bereken de kooktijd als ongeveer 4-5 minuten per centimeter van de dikte van het vlees.
- Na het verstrijken van de kooktijd, houdt het vlees in de oven gedurende 10 minuten. Vleessap beter verdeeld over de gebraden vlees en wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op het medium of lager plat op een vuurbestendige plaat worden gezet

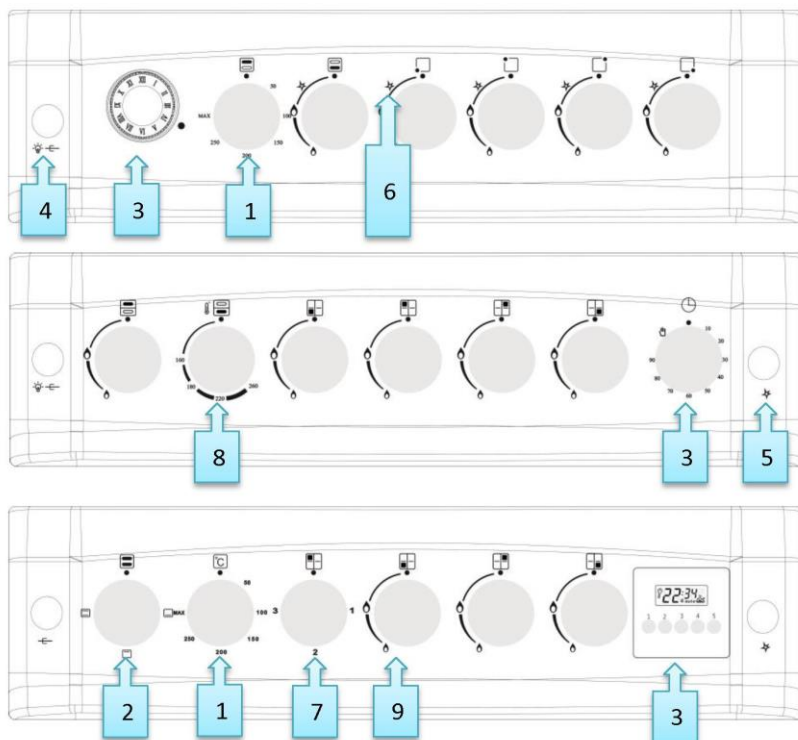


Brandrisico als het en niet geschikt is voor grill

Alleen voedsel dat geschikt is voor grill gebruiken. Eten niet te veel aan de achterkant van de grill plaatsen. Hier is de heetste ruimte van de oven.

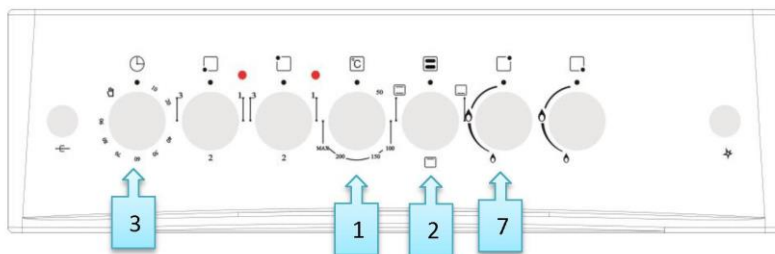
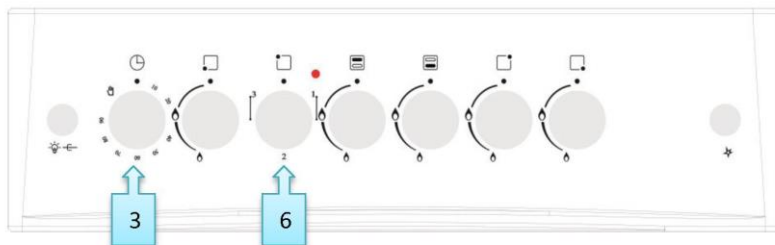
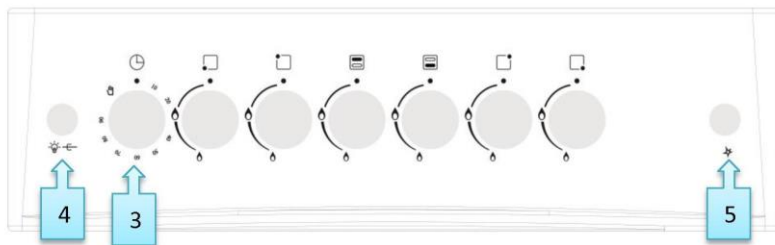
Gebruik van elektrische oven

Instelbare temperatuur en de werkwijze



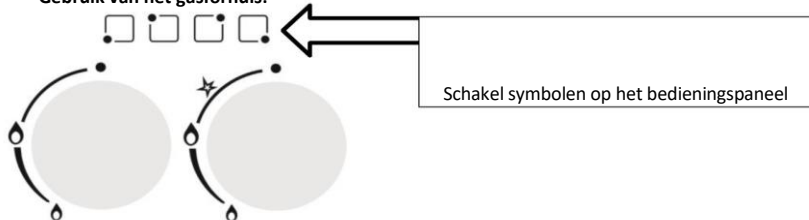
- 1 Temperature knob
- 2 functie knob
- 3 Timer
- 4 Licht en kip roasting
- 5 Elektrische vonk ontsteking
- 6 Vonk ontsteking op
- 7 Elektrische verwarming
- 8 Brander links achter
- 9 Gas brander links voor

Pipe versions:

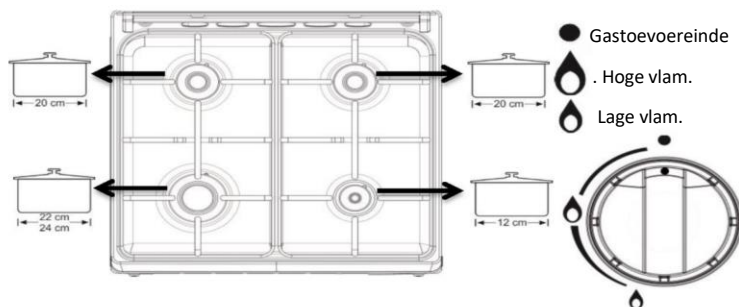


- 1 Electric temperature button
- 2 Electric function button
- 3 Timer button
- 4 Light and kitchen roasting switch
- 5 Lighter button
- 6 Electric heater button
- 7 Gas stove button

Gebruik van het gasfornuis:



- 1: Druk de knop in en draai tegen de klok te hoog vuur en/of de temperatuur positie op het paneel.
- 2: Ontsteek de aansteker volgens de versie van uw oven.
- 3: Stel in op de gewenste vlam positie.
- 4: Na het koken, draai de knop naar rechts tot de bovenste punt van de oven uit te zetten.

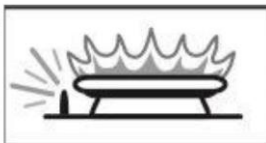
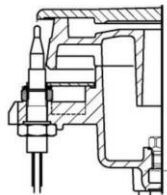


Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW
Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Verpakkingsgrootte en afmetingen de gasvlam moeten aan elkaar.
Stel de gasvlam op zodanige wijze dat deze niet uitsteekt uit de
houderbasis. Zet de pan op de pot vervoerder met centreren.

Gas veiligheid montage (voor uitvoeringen met warmte-element)

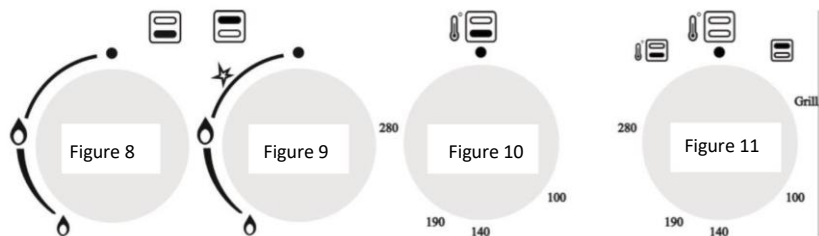


In het geval van thermische element van bovenste branders, wordt veiligheidsmechanisme geactiveerd en snijdt het gas onmiddellijk tegen het uitschakelen van ten gevolge van vloeistoffen overlopen.

- 1: Druk de Gas knop in en draai tegen de klok om hoge vuur positie.
- 2: Ontsteek de aansteker volgens de versie van uw bereik.
- 3: Na ontsteking, duw en houd de knop 3-5 seconden voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- 4: Als er geen ontbranding optreedt na het duwen en het loslaten van de schakelaar, herhaalt u dezelfde actie door te drukken en vasthouden van de switch gedurende 15 seconden.
- 5: Stel in op de gewenste vlam positie.
- 6: Na het koken is voltooid, breng de oven schakelaar naar rechts om de bovenste punt van de gaspit uit te zetten.

Gebruik van de Gasoven

S De symbolen op de bedieningspaneel geven aan de stand van de knop.



- 1- Druk op de knop en draai tegen de klok in om hoog vuur en/of de temperatuur positie op het paneel.
- 2- Als, zoals weergegeven in de figuur 11, de oven plug regelt de brander van de bovenste verwarmers, druk op de knop en draai de klok mee om de grill/vlam teken.
- 3- Steek de aansteker volgens de versie van uw oven.

Handmatige ontsteking gat



Furnace injector and power table		
Fuel	LPG Injector	NG Injector
Upper burner	Ø 0.70	Ø 0.92
Lower burner	Ø 0.75	Ø 1.10

- 4- Bij uitvoeringen met thermische element, na ontsteking, duw en houd de knop 3-5 seconden voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- 5- Als er geen ontsteking optreedt na het duwen en het loslaten van de schakelaar, herhaalt u dezelfde actie door te drukken en vasthouden van de switch gedurende 15 seconden.
- 6- Stel de gewenste vlam positie in .
- 7- Als het koken is voltooid, breng de oven schakelaar naar rechts om de bovenste punt van de oven uit te zetten .

Het gebruik van de grill plaat

- For Wanneer u de bovenste brander in het geval van de gasovens, opent de ovendeur, zoals aangegeven in de figuur 12.
- Grill blad is gemonteerd op de rollen zich onder het bedieningspaneel; het deksel wordt naar voren geduwd om contact op te nemen met de grill plaat.

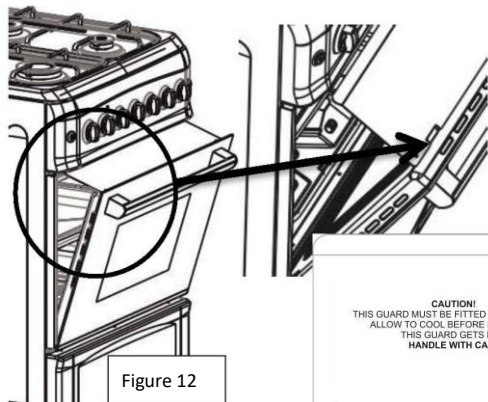


Figure 12

CAUTION!
THIS GUARD MUST BE FITTED WHEN GRILLING
ALLOW TO COOL BEFORE REMOVING
THIS GUARD GETS HOT
HANDLE WITH CARE

ATTENZIONE!
QUESTA PROTEZIONE DEVE ESSERE BEN
CHIUSA QUANDO IL FORNO È IN FINIZIONE
LASCIAR RAFFREDDARE PRIMA DI RIMOVERE
O TOCCARE MANEGGIARE CON CURA

Gebruik van de draaispit (optioneel)

- Als uw product draaispit accessoires heeft, neemt u de spit onder de accessoires en draai de schroef van de V-sheet (zwaluwstaart) op de spit. En steek de spit in de kip en vervang V-vel stevig vast en draai de schroef.

- Bakeliet deel achter de spit zal u helpen het product gemakkelijk dragen.
- Bevestig maximaal 1 kip van maximaal 8kg aan de spit .



Gebruik van de elektrische oven

Werking van de elektronische oven wordt geselecteerd met behulp van de functie schakelaar. De temperatuur wordt door de temperatuur schakelaar geregeld. Alle oven functies worden uitgeschakeld door aanpassing van de respectieve schakelaar in de uit (bovenste) positie.

1. Zet de oven timer de kooktijd; zie Gebruik van de oven timer.
2. Breng de temperatuur op de gewenste modus.
3. Breng de functie schakelaar op de gewenste modus.
4. << De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en handhaaft zijn temperatuur.
5. Lampje brandt tijdens het opwarmen

Het uitschakelen van de elektrische oven.

Breng de oven timer 'uit' positie. Indien de timer wordt ingesteld op een bepaalde tijd, wordt de timer automatisch gestopt; zie Gebruik van de oven timer. Breng de functie schakelaar en de temperatuur schakelaar in de uitschakelen stand (bovenste) positie.

Werking van de oven

Boven en onder verwarming



Bovenste en onderste verwarming zijn in werking. Het voedsel wordt verwarmd van onder en boven op hetzelfde moment. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, taarten en koekjes in de bakvormen en braadpan. Met één schaal koken.

Boven verwarming



Alleen de bovenste verwarming is in werking. Zo is het geschikt voor gebak met heldere oppervlak voedsel u wenst bruin op het oppervlak te zijn.

Onderverwarming



Alleen de onderste verwarming is in werking. Zo is het juist voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Onder/bovenverwarming met hetelucht(optional)



Boven en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hetelucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met een schaal koken.

Grill (optioneel)



Grill aan het ovenplavond 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 maximum niveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

High Grill (optional)



Grill aan het ovenplavond 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 maximum niveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd.

Turbo motor (optional)



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

Turbo weerstand en Turbo Fan (optioneel)



Turbo weerstand en turbo fan verwarming zijn in werking . Voedsel zijn meer homogeen verwarmd dankzij de turbo fan.Bijvoorbeeld geschikt voor gebak, yoghurt, taarten en cakes in de bakvormen en braadpan. Doe het koken met behulp van een enkeschaal .

Grill + chicken roasting (optional)



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

- It ensures uniform roasting and cooking of the meat, chicken and similar food arranged on the shish.
- Bring the temperature to the maximum level.

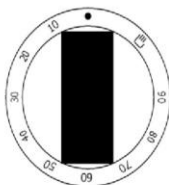
Grill en draaispit (optioneel)



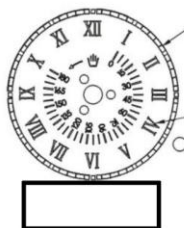
Het is geschikt voor het bereiden met behulp van de grill en draaispit motor.

- Zorg ervoor dat het voedsel geplaatst is op de spit in de vorm van de grill zoals vlees, kip, enz.
- Breng de temperatuur tot de maximale waarde.

Gebruik van de oven timer



Model 2



Model 4

MECHANISCHE TIMER (model 2)

Als de timer zoals getoond in versie 2:Draai de tijdschakelaar met de klok mee om te koken. Stel de tijdsduur in.

ANALOGUE TIMER (model 4)

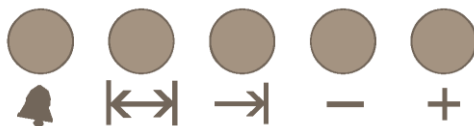
1- INSTELLING TIMER

Druk op de knop om de tijd in te stellen en draai tegen de klok.

2- SETTING THE COOKING TIME

Het is mogelijk een bereidingstijd van de analoge timer tot 180 minuten. Alarm ring start automatisch na afloop van de ingestelde tijd. Om de beltoon alarm uit te zetten, draait u de knop tegen de klok in, zonder te drukken en door te gaan tot het reikt tot aan de handmatige symbool verschijnt op het display. Alarm zal worden uitgeschakeld op deze positie.

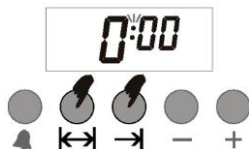
Digital timer



Digitale timer is een elektronische timing module zodat het voedsel dat u plaats in de oven zal worden gelezen voor service op elk gewenst moment die u wenst. Voor dit doel, simple programma, de bakken tijd voor het eten, en de tijd dat u wilt uw eten klaar te zetten. Bovendien, het kan ook worden gebruikt als onafhankelijk wekker .

WHEN THE POWER RESUMES

Wanneer de netvoeding is aangesloten, knippert automatisch het licht van de timer op het display. De timer op het display is niet juist en moet worden ingesteld (Zie timerinstelling). Het moet u overschakelen naar de handmatige modus voor het programmeren van de bakken (Zie handmatige modus).

MANUAL MODE

Om te kunnen overschakelen naar manuele mode druk  en  tegelijk op en laat beide los.

druk samen twee knoppen tegelijk in

TIMING

Timer kan worden ingesteld wanneer er geen bakken programma in werking is. Overschakelen naar de handmatige modus. Twee punten beginnen te knipperen tussen uur en minuut op het scherm.

U kunt de timer instellen door (+) en omgekeerde door (-). Lang indrukken van deze toetsen verandert de tijd sneller.

1) Schakel over naar manual




2) Stel de tijd in met behulp van (+) of (-)




3) Het display schakeld weer over na 5 sec.




ALARM INSTELLING

Met deze functie, kunt u het alarm toon instellen aan het eind van de tijd die je hebt ingesteld




3) Schakel over naar manual mode.

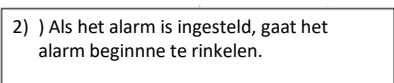



1) Stel de tijd in met behulp van (+) of (-) (bijvoorbeeld 5 minuten)

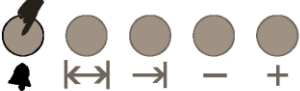



2) Na enkele seconden het scherm gaat terug naar de tijd.

ALARM TOON UITZETTEN

2)) Als het alarm is ingesteld, gaat het alarm beginne te rinkelen.

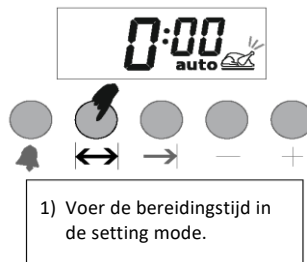



1) U kunt het alarm still zetten met de toets 

Automatisch bakprogramma

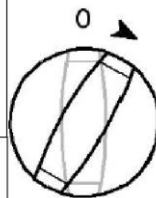
Als u wil beginnen om onmiddellijk te koken met het voedsel dat je in de oven zet, voert u gewoon de kooktijd in.

Voorbeeld: We zetten het voedsel dat we verlangen om te koken in de oven en wil om het te koken voor 2 uur en 15 minuten.



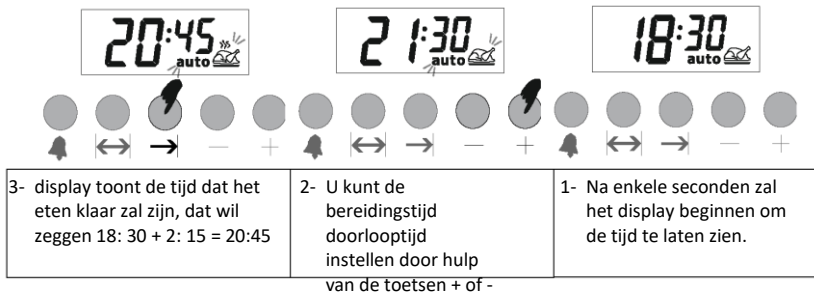
De oven timer is ingesteld op het koken gedurende 2 uur en 15 minuten vanaf dat moment. Vergeet niet om andere controle-schakelaars op de oven te brengen naar de juiste posities volgens tot hij de functie en de temperatuur die u wenst te koken.

Opmerking: Bij het maken van de bakken programma of wanneer het programma wordt uitgevoerd, is het mogelijk om het programma te annuleren door te schakelen naar de handmatige modus.

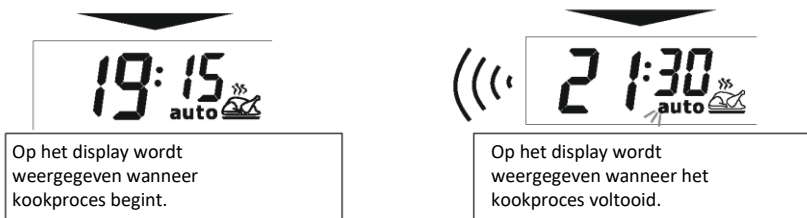


In het bovenstaande voorbeeld, zagen we dat u het bereidingsproces direct kan beginnen door het invoeren van de kooktijd. En u kunt ook bekijken en, indien nodig, de tijd instellen wanneer het eten

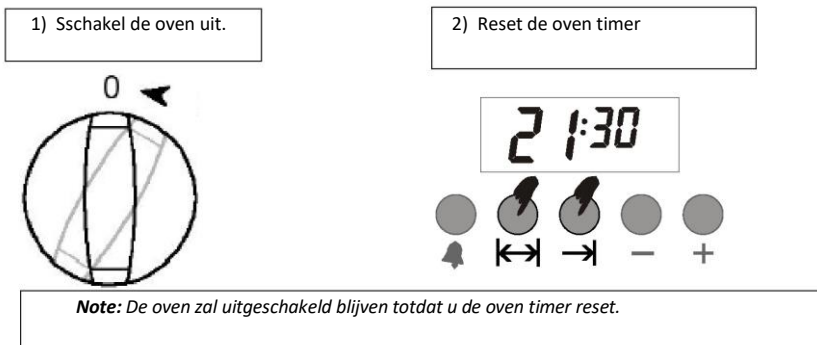
klaar zal zijn (koken doorlooptijd) door op de toets . In het volgende voorbeeld wordt gekozen instelling zodanig dat het voedsel gereed zal zijn om 21:30.



As it is, we have programmed the furnace in such a way that the food will be ready at 21:30. Previously, we had programmed the baking time as 45 minutes. And in this case, the **furnace** will start at 19:15 and bake the food for 2 hours 15 minutes and baking program will stop at 21:30.



Wanneer het kookprogramma is voltooid wordt het geluidssignaal ingeschakeld tot 7 minuten.



In het hierboven gegeven voorbeeld werd de kooktijd ingevoerd en de bereidingstijd doorlooptijd automatisch berekend werd veranderd door ons in de tweede fase. Desgewenst is het ook mogelijk om de bereidingstijden doorlooptijd voeren; in dat geval wordt de bereidingstijd automatisch berekend en, indien nodig, wordt dit gewijzigd in de tweede fase.

IN GEVAL VAN STROOMUITVAL

In het geval van stroomuitval, zal de oven deactiveren voor veiligheid. Deze situatie zal worden uitgedrukt door de knipperende tijd en de tekens op het display. Eerder ingestelde programma, zal worden gereset. Het displaytoont de tijd als 0:00. Om opnieuw in te stellen e Eerst overschakelen naar de handmatige modus (Zie handmatige modus). En vervolgens kunt u de timer instellen door middel van + of -toetsen. (Let op. In geval van stroomstoring seconden, zal het systeem houden de positie)

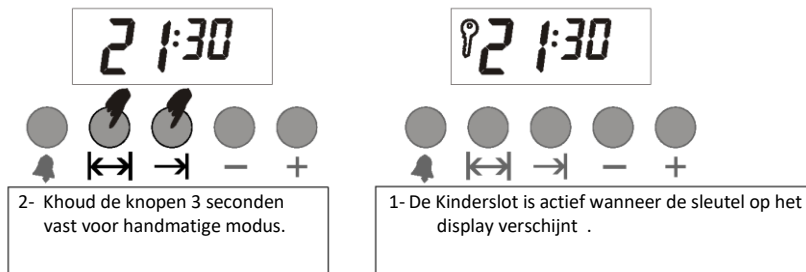
Opmerking: Als u niet van plan om te bakken met de oven, vergeet niet om de ovenknop op off-positie te zetten.



KINDERSLOT FUNCTIE

Deze functie is om per ongeluk worden gewijzigd van uw instellingen op de timer van de oven. Wanneer het kinderslot is geactiveerd wordt, zullen de toetsen niet werken. Als de toetsblokkering is ingeschakeld wanneer er een programma in werking is, zal vervolgens alleen de sleutels worden gesloten; en als de lock-toets wordt geactiveerd wanneer het in de handmatige positie, vervolgens de sleutels zal worden gesloten en de oven zal worden gedesactiveerd.

Opmerking: Als de toetsblokkering is geactiveerd wanneer er geen huidige bakken programma is, vervolgens de oven wordt gedesactiveerd voor veiligheid. Wanneer de sleutelvergrendeling wordt geannuleerd, kan de oven opnieuw worden gebruikt.



Opmerking: Om te kunnen ontgrendelen, moet je handmatige modus toetsen 3 seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Als het alarm rinkeld wanneer het kinderslot is ingeschakeld, u kunt het alarm uit zetten door op handmatige modus te drukken. Het slot zal blijven vergrendeld

TIMER MODE (12/24 UUR)

Dankzij deze functie kan u uw timer volgens 12-uurs of 24-uurs formaat wijzigen.

	
1- Voor 24-uur formaat. Houd (+) knop 3 seconden ingedrukt.	2- de timer is nu op 12-uur formaat.

Als u wilt terugkeren naar de 24-uursnotatie, houd (+) toets 3 seconden ingedrukt.

Opmerking: Standaard formaat is 24 uur per dag. Bij stroomuitval ingestelde tijd zal het terugkeren naar de fabrieksinstelling.

ALARM VOLUME SETTING

Dankzij deze instelling kunt u wijzigen audiovolume wijzigen.

- 1) Audiovolume door (-) toets ingedrukt te houden instellen.
- 2) Selecteer vervolgens de volume door de loslaten en op opnieuw (-) te drukken (3 niveaus)
- 3) Nu is uw alarm ingesteld naar uw wens.

Opmerking: Standaard formaat is het hoogste niveau. In geval van langere stroomuitval uw instelling van volume zal terug keren naar fabrieksinstelling.

Start van kookproces



Om de oven te gebruiken, moet u ook de tijd instellen bij het selecteren van de koken modus en de temperatuur die u wenst. Anders, de oven werkt niet.

1. Kooktijd wordt ingesteld door timer aan te zetten.
 2. Zet het voedsel in de oven.
 3. Selecteer de operationele modus en de temperatuur; Zie. Gebruik van de elektrische oven. De oven zal opwarmen tot de temperatuur u instellen en onderhouden van deze temperatuur tot het einde van het koken duur die u hebt geselecteerd.
1. Wanneer de kooktijd afgelopen is, keert de toets timer linksom. De alarm geeft aan dat de stroom is uitgezet.



Als u de timerfunctie niet wilt gebruiken, zet de knop linksom naar de handmatige hand-symbool.

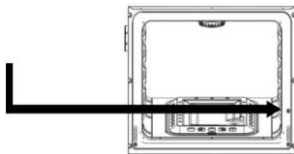
Oven eerder uitzetten dan dat de geselecteerde tijd.

Zet de timer instelling knop linksom naar de stop-punt.

Tabel koken



Het laagste vlak van de oven is de 1e plank .



De opgegeven waarden zijn vastgesteld bij de labo-omgeving. Voor uw smaak kan afwijken van deze waarden.

Schakel de oven in door gebruik van de functieknop en temperatuur knop.

Food	Baking container	Shelf position	Temperature (°C)	Baking duration (min) (approximately)
Cake in tray	Furnace tray 24...26cm	2	170...180	25-35
Cake in form	Cake form 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Cookies	Furnace tray	2	170...190	25-35
Crisp mille-feuille	Furnace tray	2	180...190	25-35
Donut	Furnace tray	2	170...180	25-35
Flan	Furnace tray	1...2	200	40-50
Leavened dough	Roasting tray	1...2	200	35-45
Pastry	Furnace tray	1...2	180...190	25-35
Phyllo dough pastry	Furnace tray	1...2	180...190	40-50
Pizza	Furnace tray	1...2	200...220	15-20
Beef	Furnace tray	1...2	15 minutes max>>	100-110
Lamb's quarter	Furnace tray	1...2		90-100
Roast chicken	Furnace tray	1		60-70
Turkey part	Furnace tray	1	25 min.220>>	180-240
Fish	Furnace tray	1...2	200	15-25
Switch to 150°C after max minutes				

Gebruik van grilloven – tabel voor grill



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. Sluit de oven deur tijdens het grillen.

Bij het grillen, draai de timer schakelaar, indien van toepassing, om de hand-symbool.

Aanzetten van de grill

- 1) Zet de functie schakelaar op de grill symbool dat u kiest.
- 2) Zet deze vervolgens naar de gewenste grill temperatuur.
- 3) Indien nodig, kunt u voorverwarmen gedurende ongeveer 5 minuten.

Het uitschakelen van de grill

1. Breng de functie schakelaar op de off (bovenste)

Kooktabel in grill positie

Grillen door de elektrische grill

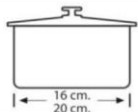
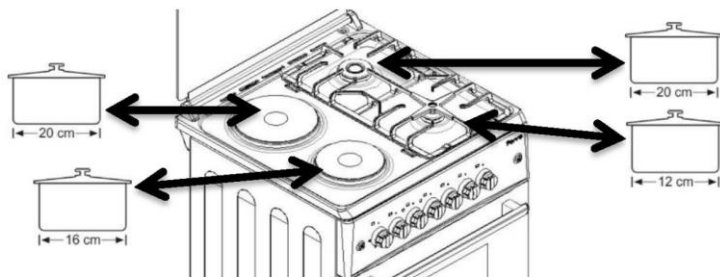
Food	Shelf position	Grilling period (approximately)
Fish	3	30-40 minutes*
Chicken chops	3	40-50 minutes*
Lamb chops	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Veal chops	3	25-35 minutes*
* afhankelijk van de dikte.		

6) Gebruik van het elektrische reeks

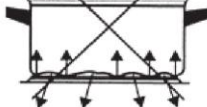
Als uw product is uitgerust met een elektrische kookplaat, het schakelsysteem te gebruiken zal naar keuze als volgt:

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

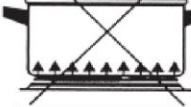
Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



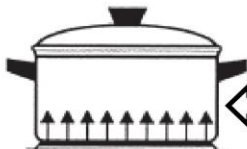
Om te kunnen profiteren van de elektrische kookplaat op de meest efficiënte manier; U wordt aangeraden om potten van 16-20 cm te gebruiken in diameter.



Als de pan base niet in contact komt met de kookplaat oppervlak, veroorzaakt het een hoog energieverbruik en de warmte zal niet gelijkmatig te verdeeld worden .



Als de pan te groot is en buiten de kookplaat (keramisch of inductie) uitsteekt kan deze breken, bij kleine pannen is er kan op overmatig energie verbruik.

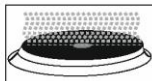


Dit is de juiste manier van het gebruik.



Gebruik droge basis potten op het assortiment.

Na gebruik van het plaat, laat het afkoelen en veeg met een vochtige doek. Als het overmatig vuil is, reinig deze dan grondig met water.



Na reiniging van het kookplaat. Als je het niet gebruikt voor een langere tijd, smeer het bovenste deel van de kookplaat met dunne olie te beschermen.

Roestvrij metalen plaat rond de elektrische fornuizen kunnen van kleur veranderen door de warmte. Het heeft geen enkel probleem voor het gebruik .

7) Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

8)

Als het product regelmatig wordt schoongemaakt, zal de levensduur van het product verlengen en de vaak voorkomende problemen zullen verminderen

Kans op een elektrische schok!



Electric shock risk!

Stroomaansluiting van het product moet worden uitgeschakeld voor het reinigen om te voorkomen dat van elk risico op een elektrische schok.

Let op: De deur van het glas kan barsten bij verhitting.

Schakel alle branders uit voordat u de glazen deksel sluit



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!!

Laat het product voorafgaand schoonmaken eerst afkoelen.

- Het product moet goed worden gereinigd na elk gebruik. Zo kunt u de voedsel resten makkelijker schoonmaken.
- Het is niet nodig om een speciale reinigingsmiddel te gebruiken om het product te reinigen. Reinig het product door het gebruik van wasmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en droog met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er niets overblijft na het reinigen, Voedsel spetteren moeten onmiddellijk schoongemaakt worden.
- Voor het reinigen van roestvrij staal of inox oppervlakken en handvat, gebruik geen zuur - of chloor-bevattende schoonmaak artikelen. U kunt het best met zorg vegen in één richting door gebruik van een zachte doek met water en zeep of vloeibaar wasmiddel.



Sommige wasmiddelen of schoonmaakmiddelen kunnen schade geven aan het oppervlak. Gebruik geen agressieve wasmiddelen, schoonmaken poeders / crèmes of scherpe objecten.



Gebruik geen stoom reinigingsproducten voor het reinigen van de fornuis.

Reiniging van het voor paneel

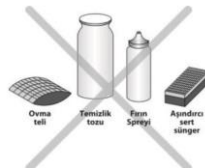
Reinig de voor paneel en knoppen door gebruik van een vochtige doek en veeg het droog door met een droge doek.



Het voor paneel kan beschadigd raken! Verwijder niet de knoppen voor de reiniging van het voor paneel.

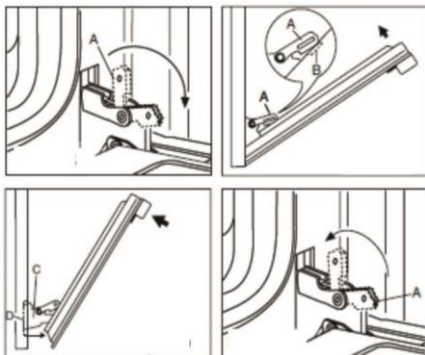
Cleaning the furnace

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



Schoonmaken van de oven

Geen oven reiniger of andere speciale schoonmaakmiddelen zijn nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven door gebruik van een vochtige doek schoon te maken.



Verwijdering van de ovendeur

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

Zoals in de figuur 2, plaatst deel A in het gedeelte B.

Naar voren te duwen in de richting van de pijl en trek naar u de ovendeur, zoals aangegeven in de figuur 3.



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

1. Open de ovendeur.

Om elektrische schokken te voorkomen, stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u de oven lamp gaat vervangen.



Oven lamp is een speciale elektrische lamp bestand tegen 300oC. Voor specificaties van TLE lamp, zie Technische specificaties, pagina 3.



Oven lampen kunnen worden geleverd door de Authorized Service Centers. Positie van de lamp kan verschillen van de ene in de figuur aangegeven zijn.

Heeft u oven een ronde lamp:

1. Schakel de netspanning uit.
2. Draai de glazen kap linksom en verwijder.
3. Draai de oven lamp linksom en vervangen door de nieuwe.
4. Plaats de glazen kap op zijn plaats weer in .

9) Aanbevolen oplossingen voor de problemen

Product werkt niet..

- ✓ Controleer of de geaard stekker in de stopcontact goed is aangesloten.
- ✓ Controleer de zekeringen in de meterkast. Als het uitgeschakeld is zet het weer aan.
- ✓ Mains voltage may be fluctuation. Unplug and plug again.

Stoom gaat uit als de oven werkt

- ✓ Als stoom uit gaat tijdens de werking van de oven is normaal. Dit is geen fout.

Rinkelend geluid als het product warm en koud wordt.

- ✓ De metalen onderdelen kan een geluid maken als gevolg van de uitzetting op het moment van verwarming. Het is niet een oorzaak van storing .

Furnace does not heat.

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

Oven wordt niet warm.

- ✓ ² Geen stroom. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de meterkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.
- ✓ Voor versies uitgerust met timer, de timer is niet ingesteld. De tijd instellen of breng het naar de handleiding (hand) symbool.

Als het probleem niet wordt verholpen hoewel u de instructies in dit gedeelte heeft toegepast, kunt u het best raadplegen met de dealer of erkend servicecentrum. Probeer niet om het defecte zelf te repareren.

