

Cooker
Elektroherde
Four
Ovn

CSG 62010 D

BEKO

Gelieve dit eerst te lezen!

Beste klant,

We willen graag dat u de beste resultaten krijgt met uw product dat vervaardigd is in moderne faciliteiten en dat strikte procedures op het gebied van kwaliteitscontrole heeft ondergaan.

Ons advies is daarom om deze gebruikershandleiding zorgvuldig door te lezen voordat u uw product gebruikt en deze voor toekomstig gebruik te bewaren. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij.

De gebruikershandleiding zal u ondersteunen bij het snel en veilig gebruiken van het product.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en opstart.
- U dient de veiligheidsvoorschriften strikt op te volgen.
- Bewaar deze gebruikershandleiding op een gemakkelijk bereikbare plek voor toekomstig gebruik.
- Lees ook andere bij dit product geleverde documenten.
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:

 Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

 Waarschuwing voor gevaarlijke situaties met betrekking tot leven en eigendommen.

 Waarschuwing voor een elektrische schok.

 Waarschuwing voor brandgevaar.

 Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1 Algemene informatie4

Overzicht.....	4
Technische specificaties	5
Accessoires die bij het toestel geleverd worden	6
Injectortafel	7

2 Veiligheidsvoorschriften.....8

Algemene veiligheid.....	8
Veiligheid bij het werken met gas.....	9
Bedoeld gebruik	10
Kindveiligheid	10

3 Installatie11

Voor installatie	11
Installatie en verbinding.....	12
Verwijdering	13
Verpakkingsmateriaal afvoeren	13
Het oude product afvoeren	13
Toekomstig transport	14

4 Voorbereidingen.....15

Tips om energie te besparen	15
Eerste werking	15
Eerste reiniging van het toestel	15

Eerste opwarming	15
------------------------	----

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
De gasoven gebruiken	20
Tabel kooktijden	21
Hoe de gasgrill te gebruiken	21
Tabel kooktijden	22

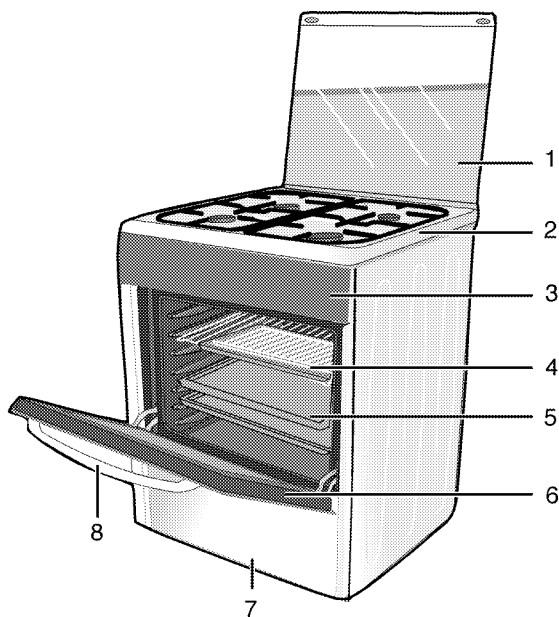
7 Onderhoud en verzorging ... 23

Algemene informatie	23
Reiniging van de kookplaat.....	23
Het bedieningspaneel reinigen	23
De oven reinigen	24
Ovendeur demonteren	24
De ovenlamp vervangen	24

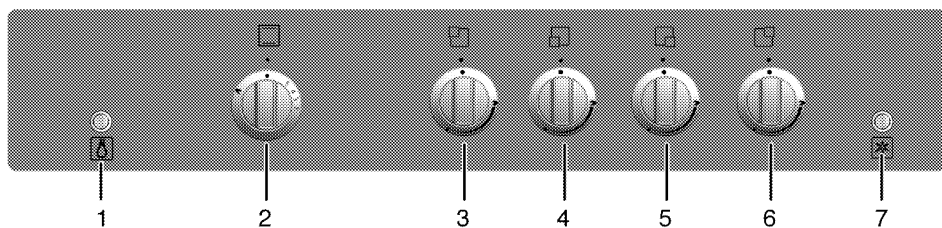
8 Problemen oplossen 26

1 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|----------------------|
| 1 | Bovenste deksel | 5 | Plaat |
| 2 | Branderplaat | 6 | Deur aan de voorkant |
| 3 | Bedieningspaneel | 7 | Onderste deel |
| 4 | Draadrooster | 8 | Handgreep |



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Knop voor lamp | 5 | Hulpbrander Rechts vooraan |
| 2 | Ovenknop | 6 | Normale brander Rechts achteraan |
| 3 | Normale brander Links achteraan | 7 | Ontstekingsknop |
| 4 | Snelbrander Links vooraan | | |

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/600 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220- 240 V ~ 50 Hz
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Categorie van gasproduct	BE II _{2E+3+} / NL II _{2L3B/P}
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	10.4kW
Omzetting naar gas type/druk ^s – optioneel	NG G 25/25 mbar LPG G 30/28-30 mbar - Propane 31/37 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	Normale brander
Stroom	2000 W
Links vooraan	Snelbranders
Stroom	2900 W
Rechts vooraan	Hulpbranders
Stroom	1000 W
Rechts achteraan	Normale branders
Stroom	2000 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Gasoven
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	2.5 kW

** Zie: *Installatie, pagina 11.*

-  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.

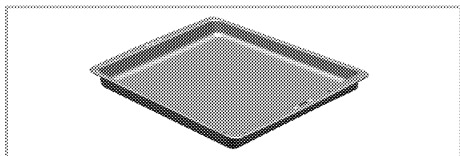
 Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

Accessoires die bij het toestel geleverd worden

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

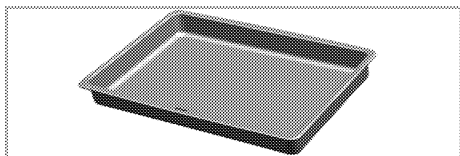
Bakschaal

Kan worden gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



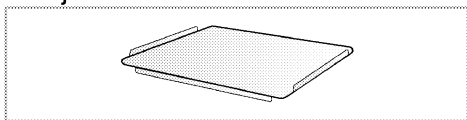
Diepe roosterplaat

Kan worden gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, voedsel met zeer vloeibare inhoud en bij het grillen als lekbak.



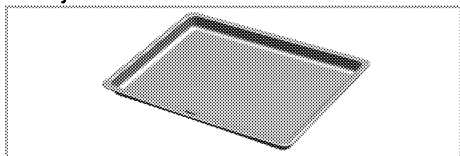
Aluminium gebakschaal

Dit is aanbevolen voor gebak zoals koekjes en biscuits.



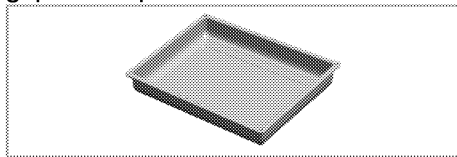
Gebakschaal

Dit is aanbevolen voor gebak zoals koekjes en biscuits.



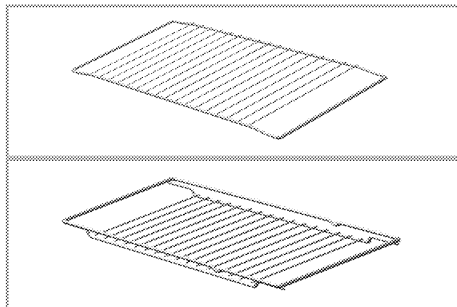
Kleine bakschaal

Kan worden gebruikt voor kleine porties. Deze bakschaal wordt geplaatst op het draadrooster.



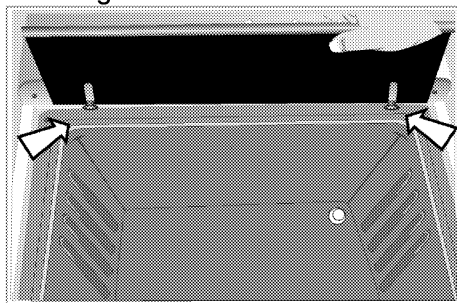
Draadrooster

Kan worden gebruikt bij het bakken en roosteren en voor stoofschotels.



Warmtebescherming

Voor het grillen terwijl de ovendeur openstaat. Beschermt het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen tegen warmte en bevuiling.



Koffiepotadapter



Kan worden gebruikt voor een koffiepot.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2000 W Links achteraan	2900 W Links vooraan	1000 W Rechts vooraan	2000 W Rechts achteraan
Gastype / Gasdruk				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72
Gastype / Gasdruk	Gasoven		GRILL	
G 20/20 mbar	119		115	
G 30/28-30 mbar	79		73	
G 25/25 mbar	119		115	
G 31/ 37 mbar	79		73	

2 Veiligheidsvoorschriften

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale aandoeningen, of met een gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij ze begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die hen bijgevolg instrueert over het gebruik van het product.
Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze aan het apparaat zitten.
- Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.
- Gebruik het product niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Neem contact op met de bevoegde serviceagent.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Voer geen reparaties of wijzigingen aan het product uit. Echter kunt u sommige problemen verhelpen die geen reparaties of aanpassingen behoeven. Zie *Problemen oplossen*, pagina 26.
- Spoel het product nooit met water af! Er is kans op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig bed'nvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Het product moet van het elektriciteitsnet afgesloten zijn tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewerk.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.
- 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.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen 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 product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete

branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan.

- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit verwijderd.
- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting niet de achterkant 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.
- Zorg ervoor dat het product na gebruik altijd uitgeschakeld wordt.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn.
Veeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.

 Product dient ged'nstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. Anders kan de garantie ongeldig worden.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- "Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden

van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn."

- "Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatiETOESTEL voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden ged'nstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie;"
Zie Voor installatie, pagina 11
- **"OPGELET:** " Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten" in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel": zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiETOESTEL (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is."
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Plan jaarlijks een onderhoud.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos,

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

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

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt



Risico op explosie en vergiftiging! Gebruik geen open vuur en rook niet.

Bedien geen elektrische schakelaars (bijv. lichtschakelaar of deurbel).

Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.

1. Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
2. Open deuren en ramen.
3. Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
4. Waarschuw de bureu.
5. Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
6. Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

Bedoeld gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

"OPGELET: dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet

als verwarmingstoestel worden gebruikt".

Dit product dient niet te worden gebruikt voor het 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.

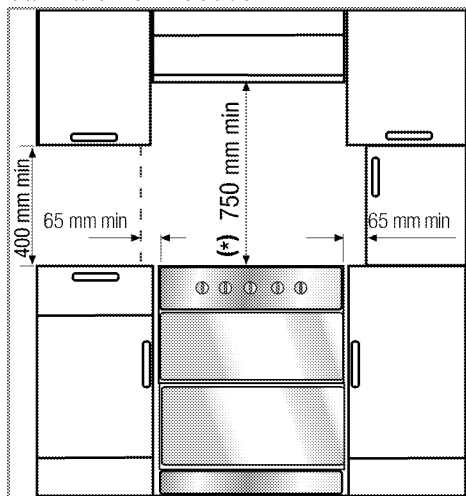
Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.
- **"WAARSCHUWING:**
Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt."
- Bewaar geen items boven het toestel die kinderen kunnen nemen.
- 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.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur **en** laat kinderen er **niet** op zitten. De deur kan omkantelen of de deurscharnieren kunnen beschadigd geraken.

3 Installatie

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.



Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het toestel en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie figuur (waarden in mm).

- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750mm

tussen het kookoppervlak en andere oppervlakken boven de kookplaat.

- *Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 65 cm).
- 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 (100° C minimum).

Kamerventilatie

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

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

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

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

Installatie en verbinding

-  Installeer het toestel niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koeltoestellen.
- Het toestel mag enkel worden ged'installeerd en aangesloten volgens de statutaire installatiereglementeringen.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
-  **Materiële schade!**
De deur en/of hendel mag niet worden gebruikt om het toestel op te heffen of te verplaatsen.
- Het toestel moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

Verbinding met de gastoevoer

-  **Risico op explosie of vergiftiging door onprofessionele installatie.**
Het toestel mag enkel worden verbonden met het gasdistributiesysteem door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon.
-  **Risico op explosie!**
Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
- "De voorwaarden voor afstellen van dit apparaat staan op het etiket (of gegevensplaatje) vermeld."
- Zie gasaansluiting en conversiedetails in de handleiding

(VOOR BELGIË) die bij het toestel geleverd wordt.

- Zie gasaansluiting en conversiedetails in de handleiding (VOOR NEDERLAND) die bij het toestel geleverd wordt.
-  **Risico op explosie door schade aan de veiligheidsbuis!**
De veiligheidsbuis mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komt met warme onderdelen van het toestel.

Elektrische aansluiting

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

-  **Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!**
Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.

-  **Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!**
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.
Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

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".

-  De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

-  **Er is een risico op een elektrische schok!**
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Laatste controle

1. Activeer het elektriciteitsnet.
2. Open de gastoevoer.
3. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.

4. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.

-  De vlammen zouden blauw moeten zijn en gelijkmatig moeten branden. Indien de vlammen geelachtig blijken te zijn, controleer dan de veiligheid van de positie van het branderdekseel of reinig de brander.

Verwijdering

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.

Het oude product afvoeren



Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier.

Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid.

Elektronische apparaten die niet in het proces voor selectieve sortering worden opgenomen vormen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen een mogelijk gevaar voor het milieu en de menselijke gezondheid. Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product.

Voordat u het product afvoert, moet u de stroomkabel losmaken en de deurvergrendeling - indien van toepassing - onbruikbaar maken om gevaarlijke situatie voor kinderen te voorkomen.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

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

 Plaats geen andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.

 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.
- 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.

Eerste werking

Eerste reiniging van het toestel

-  Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, gee reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

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.

-  Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen. Laat het toestel eerst afkoelen, voordat u het hiteschild verwijderd.

Gasoven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de grootste vlam van de gasoven; zie *De gasoven gebruiken*, pagina 20.

4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw oven uit; zie *De gasoven gebruiken, pagina 20*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.

3. Selecteer de grootste vlam van de grilloven; zie *Hoe de gasgrill te gebruiken, pagina 21*.
 4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
 5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de gasgrill te gebruiken, pagina 21*
-  Tijdens de eerste verhitting kunnen geur en rook worden afgegeven. Zorg voor een goede ventilatie.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

- ⚠ **Brandgevaar bij oververhitte olie!** Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.
Probeer het vuur nooit te doven met water! Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel. Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.
- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn.

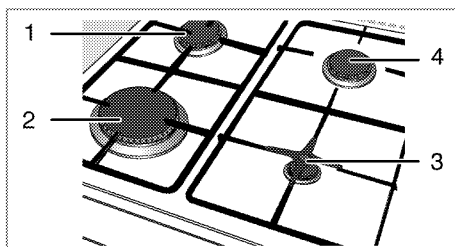
Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

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

Gebruik van de kookplaten



- 1 Normale brander 18-20 cm
- 2 Snelbrander 22-24 cm
- 3 Hulpbrander 12-18 cm

- 4 Normale brander 18-20 cm is een lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

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

Ontsteking van de gasbranders



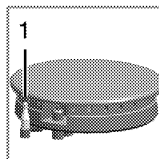
De gasbranders worden ontstoken met de ontstekingsknop.

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.
3. Druk de onstekingsknop kort in en laat hem weer los. Herhaal het proces totdat het vrijgegeven gas wordt ontstoken.
4. Pas het gewenste kookvermogen aan.

Schakel de gasbranders uit.

Schakel de knop van de warmhoudzone uit (boven).

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



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

1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

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



Risico op snelle verbranding in het geval van onverbrand gas! Druk niet langer dan 15 seconden op de knop indien er geen ontsteking was. Wacht gedurende één minuut en herstel dan het ontstekingsproces.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

-  Risico op verbranden door kokendhete stoom!
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - er kan stoom ontsnappen.

Tips bij het bakken

- Gebruik juiste metalen platen met niet-plakkende coating of aluminiumcontainers of warmtebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Het is aanbevolen de bakvorm in het midden van de rek te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Kruiden met citroensap en zwarte peper zal de bereidingsresultaten verbeteren wanneer een volledige kip, kalkoen of een groot stuk vlees bereid wordt.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig voor het klaargemaakt is dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten kooktijd rekenen per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het ganse braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.

- Vis in een vuurvaste schotel moet op het rek worden geplaatst op een gemiddeld of laag niveau.

Tips voor het grillen

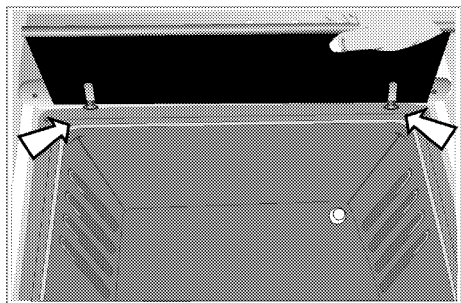
Wanneer vlees, vis en gevogelte worden gegrild, worden zij snel bruin, hebben zij een mooie korst en drogen zij niet uit. Platte stukken, brochettes en worsten, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en ajuinen) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de rooster of de braadrooster op de plaat, zodat ze de verwarmingsafmetingen niet overschrijden, en kies een positie.
- Schuif het rooster of de plaat in de oven op het gewenste niveau. Indien het grillen gebeurt op de rooster, plaats dan een lekbak op de bodem om de vetten op te vangen.
- Voeg water in de lekbak om deze gemakkelijk te reinigen.

Plaats het hittedschild.

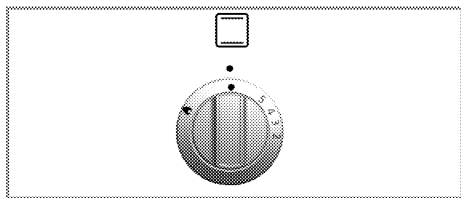
Het hittedschild wordt gebruikt om te grillen met de ovendeur open. Het beschermt het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen tegen warmte en bevuiling.

1. Open de ovendeur en plaats het hittedschild in de groeven onder het bedieningspaneel.



» Wanneer het hitteschild wordt geplaatst, blijft de ovendeur open.

De gasoven gebruiken



De gasoven wordt bediend via de gasovenbedieningsknop. In uit-stand (top) wordt de gastoevoer vergrendeld.

De gasoven inschakelen

De gasoven wordt ontstoken met de ontstekingsknop.

1. Open de ovendeur.
2. **Houd** gasovenbedieningsknop **ingedrukt** en draai het tegen de klok in.
3. Druk de ontstekingsknop in en laat deze weer los.

De gasniveaus betekenen:

Gasniveau	1	2	3	4	5
Temperatuur	160 °C	180 °C	200 °C	230 °C	280 °C

- » Herhaal het proces totdat het afgegeven gas wordt ontstoken.
4. Houd de gasovenbedieningsknop ongeveer 3 tot 5 seconden ingedrukt.
 5. Controleer de ontsteking.
 6. Als er geen elektriciteit is, kunt u het gas met de gasaansteker aansteken vanuit het ontstekingsbedieningsgat.
 7. Selecteer het gewenste bakvermogen.

⚠ In geval van onverbrand gas bestaat de kans op explosieve ontbranding!

"Het apparaat mag niet langer dan 15 seconden worden gebruikt. Indien de brander na 15 seconden niet is ontstoken, stop dan het gebruik van dit apparaat. Open de deur van dit gedeelte en/of wacht minimaal 1 minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken."

Schakel de gasoven uit.

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

Tabel kooktijden

 De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De voor u geschikte waarden kunnen afwijken van deze waarden.

 Niveau 1 is het **onderste** niveau in de oven.

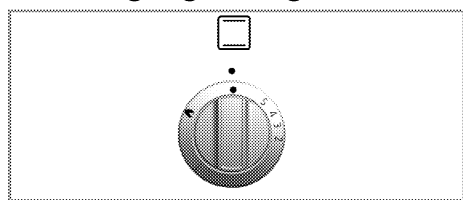
 Maximum lading voor de ovenschotel: 4 kg (8,8 Engelse pond).

Bakken en roosteren

Voedsel	Voorverwarmen *	Plaatsingsniveau	Controleknoppositie	Kooktijd
Appeltaart	10 min.	3	1	60...70 min.
Fruittaart	10 min.	3	1	60...70 min.
Taart	10 min.	3	1	60...70 min.
Koekjes	10 min.	4	2	30...40 min.
Gebakje	10 min.	3...4	2	40...50 min.
Cake	10 min.	3	1...2	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	2	30...40 min.
Lam	10 min.	4...5	3	35...45 min. per 450 g + 30 min.
Varkensvlees roosteren	10 min.	3...4	3	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Kalkoen	10 min.	3	3	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Gevogelte	10 min.	3	1...2	100...130 min. per 450 g + 25 min.
Stoofpotjes	10 min.	4	1	90...120 min. [§]
Vis	10 min.	3	2	45...55 min.
Macaroni	10 min.	4	1...2	50...55 min.
Kleine cakejes	10 min.	4	2	40...45 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	1	30...35 min.

* op controleknoppositie 5 / [§] afhankelijk van hoeveelheid / [#] afhankelijk van grootte

Hoe de gasgrill te gebruiken



De grill wordt bediend door middel van de grillcontroleknop. In uit-stand (top) wordt de gastoevoer vergrendeld. Tijdens het grillen, moet de ovendeur open blijven.

Schakel de grill in.

De gasgrill wordt ontstoken met de ontstekingsknop.

1. Open de ovendeur.
2. Druk de ontstekingsknop in en laat deze weer los.
» Herhaal het proces totdat het gas wordt ontstoken.
3. Houd de grillbedieningstoets ingedrukt voor ongeveer 3 tot 5 seconden.
4. Controleer de ontsteking.
5. Als er geen elektriciteit is, kunt u met de gasaansteker het gas rechtstreeks bij de grillbrander aansteken.

-  **Risico op snelle verbranding in het geval van onverbrand gas!**
 Druk niet langer dan 15 seconden op de knop indien er geen ontsteking was.
 Wacht gedurende één minuut en herstel dan het ontstekingsproces.

Schakel de grill uit.

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

Tabel kooktijden

-  De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De voor u geschikte waarden kunnen afwijken van deze waarden.

-  Niveau 1 is het **onderste** niveau in de oven.

-  Gebruik het bovenste niveau niet om te grillen.

Grillen met gasgrill

Voedsel	Vorbereiding/instelling	Grilltijd [#]
Roosteren van broodproducten		3...10 min.
Kleine stukken vlees, worsten, spek, enz.		15...20 min.
Koteletten, gerookte ham, stukken kip, enz.	Kip met netje in omgekeerde positie.	20...25 min.
Volledige vis, visfilets, vissticks	Volledige vis en visfilets geplaatst op de bodem van de grillpan.	10...20 min.
Gepaneerde vis		15...20 min.
Voorgekookte aardappelproducten		15...20 min.
Pizza	Geplaatst op de bodem van de grillpan	12...15 min.
Voedsel grillen/aanbraden	Gerecht rechtstreeks geplaatst op de bodem van het grillcompartiment.	8...10 min.
[#] afhankelijk van grootte resp. 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.

 Er is een risico op een elektrische schok!

Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.

 Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

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

detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

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

 Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

Reiniging van de kookplaat

Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdeksels en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdeksels en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.
4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste gril.

Het bedieningspaneel reinigen

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

 Beschadigd bedieningspaneel! Verwijderde bedieningsknoppen niet voor het reinigen van het bedieningspaneel.

De oven reinigen

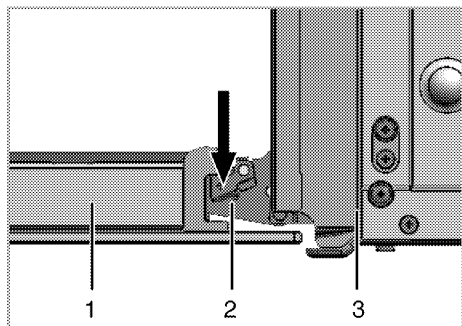
Er is geen ovenreinigingsmiddel of enig ander speciaal schoonmaakmiddel vereist voor het reinigen van de oven. Het is aanbevolen om de oven af te vegen met een vochtige doek, terwijl de oven nog warm is.

Reinig de ovendeur

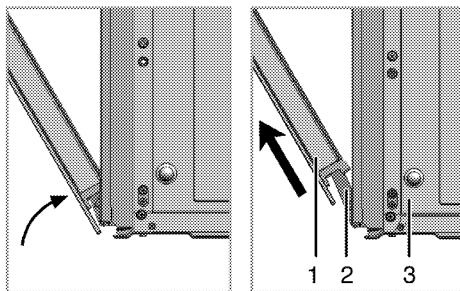
Gebruik geen hard schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de ovendeur; deze reinigingsmiddelen kunnen krassen maken op het oppervlak en het glas vernielen.

Ovendeur demonteren

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



- 1 Deur aan de voorkant
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Verplaats de deur aan de voorkant naar het midden.
4. Verwijder de deur aan de voorkant door ze naar omhoog te tillen om ze uit de rechter- en linkerscharnieren te halen.

- i** Om het deksel terug te plaatsen, voert u de stappen die werden uitgevoerd tijdens het verwijderen, in omgekeerde volgorde uit (stap 4, 3, 2 en 1). Vergeet niet om de clips aan de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

De ovenlamp vervangen

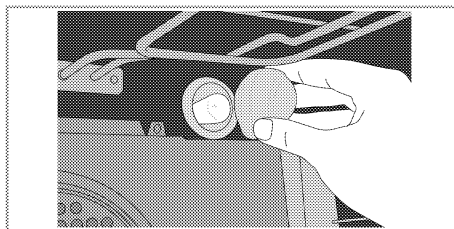
- ⚠** Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

- i** De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 5* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

 De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.
3. Schroef de ovenlamp los door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze door een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.



8 Problemen oplossen

 **Risico op explosie of vergiftiging door onprofessionele herstelling.** Herstellingen aan het toestel moeten worden uitgevoerd door de technische dienst of door een gekwalificeerde techniekier.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens werking.
- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken.

Controleer de volgende punten voordat u naar de technische dienst.

Normale werkomstandigheden

- Tijdens de eerste werking kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven.

Gas

Defect/probleem	Mogelijke oorzaak	Advies/oplossing
Er wordt geen onstekingsvonk geproduceerd.	Geen stroom.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast.
Er wordt geen gas afgegeven.	Hoofdgaskraan is afgesloten.	Gaskraan openen.
	Veiligheidsbuis is krom.	Veiligheidsbuis installeren zonder krommingen.
Branders branden niet gelijkmatig of helemaal niet.	Branders zijn vuil.	Branderonderdelen reinigen.
	Branders zijn niet droog.	Branderonderdelen drogen.
	Branderdeksel is niet stevig geplaatst.	Plaats brander correct.
	Gaskraan is afgesloten.	Gaskraan openen.
	Gascontainer is leeg (in geval van LPG-aansluiting).	Vervang gascontainer.

Indien het probleem niet werd opgelost.

1. Verwijder het toestel van de hoofdtoevoer (inactiveren of zekering losschroeven).
2. Bel de dienst naverkoop van uw winkel.

 **Probeer het fornuis niet zelf te repareren.** Het fornuis bevat geen inwendige delen die onderhoud vergen vanwege de klant.

