

# VESTEL

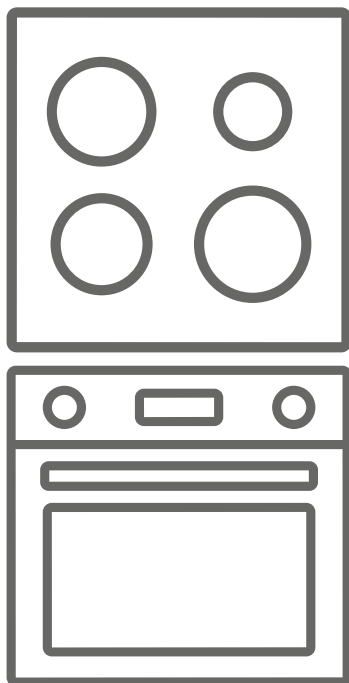
**DE** Einbau-Herdset / Gebrauchsanweisung

**EN** Built-in Oven and Hob Set / User Manual

**NL** Inbouwoven met kookplaat / gebruikershandleiding

**PL** Piekarnik przeznaczony do zabudowy i płyta grzewcza (zestaw) / instrukcja obsługi

**TR** Ankastré Fırın ve Ocak Seti / Kullanım Kılavuzu



**VG-KHSH78IX1VK0**

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Für das Dampfgaren.....	8
1.4 Während des Betriebs .....	8
1.5 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	13
2.1 Hinweise für den Installateur .....	13
2.2 Einbauen der Geräte .....	13
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	15
3.PRODUKTMERKMALE.....	16
4.Verwenden des Produkts.....	18
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....	18
4.2 Gartabelle .....	21
4.3 Für die Dampffunktion .....	22
4.4 Nutzung des „Digital Touch Timer“ .....	23
4.5 Zubehör .....	24
5.REINIGUNG UND WARTUNG .....	27
5.1 Reinigung .....	27
5.2 Wartung .....	29
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	30
6.1 Fehlerbehebung .....	30
6.2 Transport .....	30
7.TECHNISCHE DATEN .....	31
7.1 Energieblatt .....	31
7.2 Energieblatt .....	32



# 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein


und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.


  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **⚠️ ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **⚠️ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch

Ziehen an den Griffen der Backofentür.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und

sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

### **1.3 FÜR DAS DAMPFGAREN**

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach dem Garen trocken ist.
- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständiges Geschirr.
- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wassertank befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

### **1.4 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch



wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich

verfangen.


- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

## **1.5 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten

oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

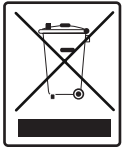
## **CE-Konformitätserklärung**

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

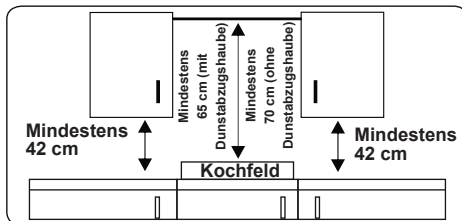
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 EINBAUEN DER GERÄTE

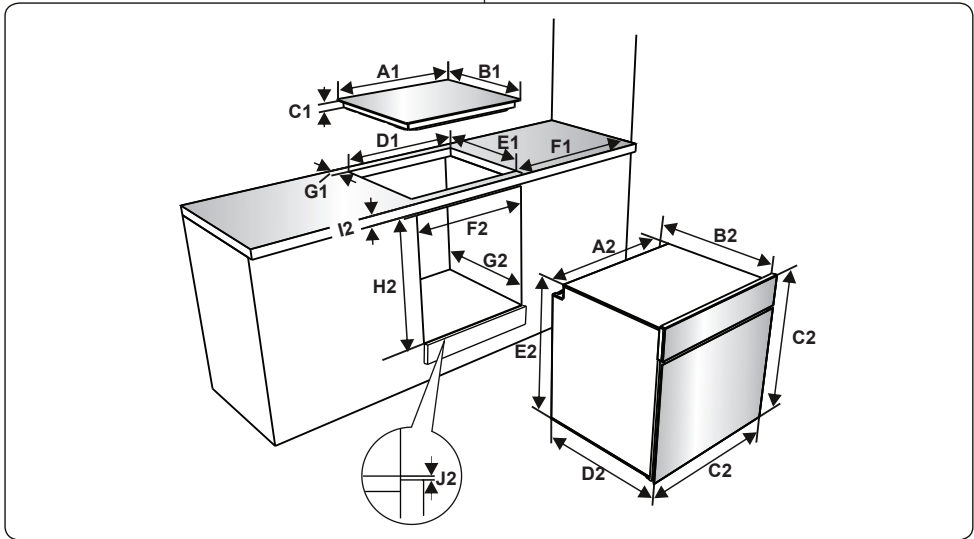
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

#### Einbaumaße für Kochfeld

<b>A1 (mm)</b>	590	<b>E1 (mm)</b>	490
<b>B1 (mm)</b>	520	<b>min. F1 (mm)</b>	50
<b>C1 (mm)</b>	41	<b>min. G1 (mm)</b>	50
<b>D1 (mm)</b>	560		

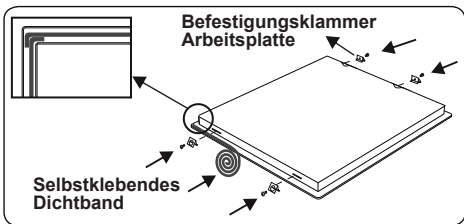
#### Einbaumaße für Backofen

<b>A2 (mm)</b>	557	<b>E2 (mm)</b>	574
<b>B2 (mm)</b>	550	<b>min. F2 (mm)</b>	560-580
<b>C2 (mm)</b>	595	<b>min. G2 /J2 (mm)</b>	555/5
<b>D2 (mm)</b>	575	<b>H2 (mm)</b>	600
<b>I2(mm)</b>	25		



**Einbauen des Kochfeldes**

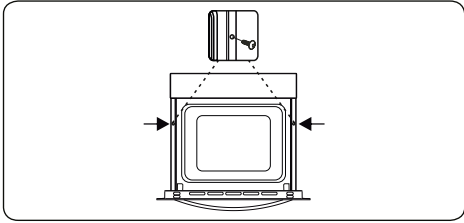
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

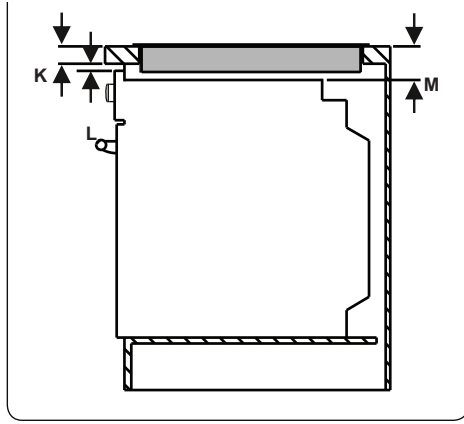
**Einbauen des Backofens**

- Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



**Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:**

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

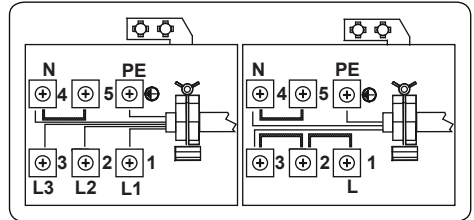
### 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

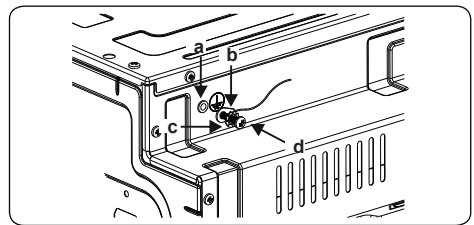
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.

- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kableschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube

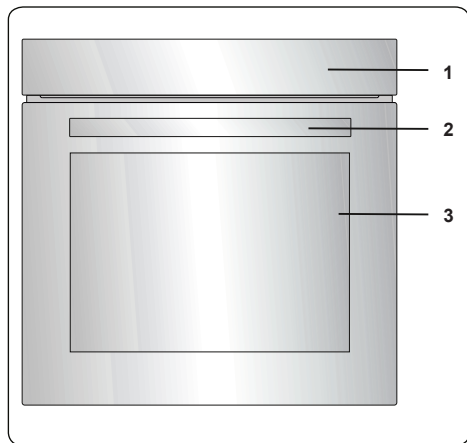


### 3. PRODUKTMERKMALE

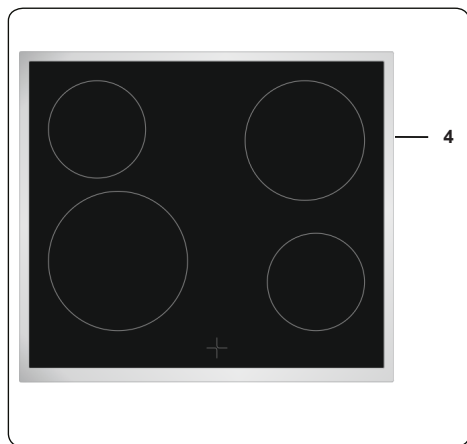


**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



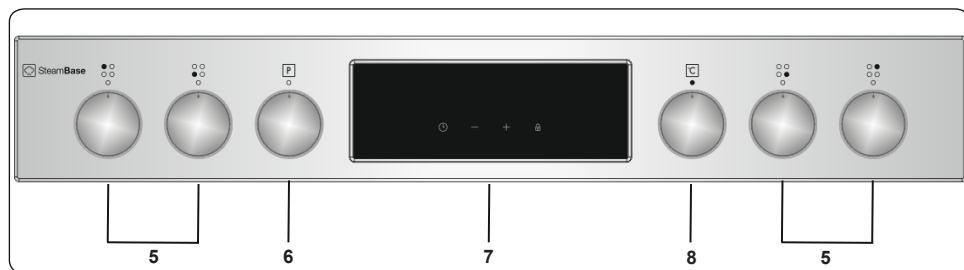
- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür



- 4. Elektrokochplatte



## Bedienfeld



- 5. Kochfeld-Einstellknopf
- 6. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 7. Timer
- 8. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

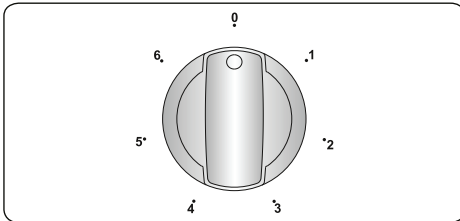
## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

#### Glaskeramikkochzone

Die Glaskeramikkochzone wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Glaskeramikkochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochzonen gerade verwendet werden.



Stellung des Einstellknopfes	Funktion
0	Aus-Stellung
1	Warmhalten-Stellung
2-3	Niedrigtemperatur-Stellung
4-5-6	Hochtemperatur-Stellung für Kochen/Braten



**Wichtig:** Die Drehrichtung der Einstellknöpfe kann sich je nach Produktspezifikation unterscheiden.

#### Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen (sofern vorhanden)

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen bestehen aus zwei Kochzonen. Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung ☉. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Stellung. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

#### Restwärmeanzeige (sofern vorhanden)

Nachdem das Kochfeld verwendet wurde, verbleibt noch Restwärme in der Glaskeramik. Wenn die Restwärme

mehr als +60°C beträgt, leuchtet die Restwärmeanzeige für die entsprechende Kochzone.

Wenn das Kochfeld von der Spannungsversorgung getrennt wird, während die Restwärmeanzeige leuchtet, erlischt die Anzeige. Nachdem die Spannungsversorgung wiederhergestellt wurde, blinkt sie wieder. Die Restwärmeanzeige blinkt so lange, bis sich die Restwärme entsprechend verringert hat oder bis die entsprechende Kochzone eingeschaltet wird.

#### Tipps und Hinweise

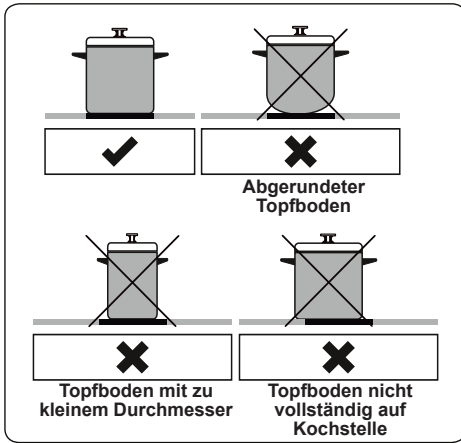


**Wichtig:** Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.



#### WARNUNG:

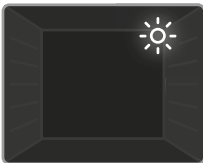
- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

## Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



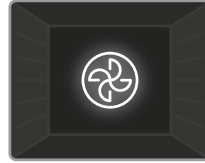
**Backofenlampe:** Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



**Auftau-Funktion:** Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht

auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



**Turbo-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

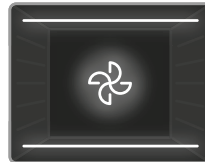
Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgeräten verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



**Ober- und Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.

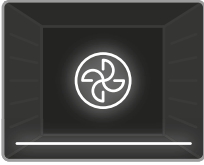


**Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgeräten verwenden. Einzelheiten

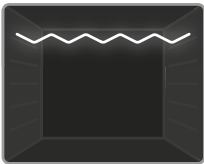
finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



**Pizzafunktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

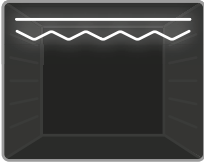
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



**Grill-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:**Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

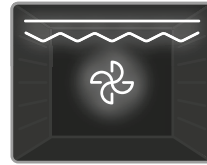


**Schnellgrill-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das

Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:**Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



**Doppel-Grill- und Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:**Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.






**VapClean:**

Stellen Sie Ihren Backofen bei 90 °C auf die Funktion ein, die das Symbol für die Dampfreinigung enthält (die Modi „Unterhitze“, „Unterhitze+Umluft“, „Turbo“ oder „Ober-+Unterhitze“ – dies kann je nach Modell variieren), um die VapClean-Funktion zu nutzen. Gießen Sie 200 bis 250 ml Wasser in das Fach. Bei einigen Modellen gibt es auf dem Backofenboden eine Vertiefung. Gießen Sie bei diesen Modellen 200-250 ml Wasser in diese Vertiefung. Schalten Sie den Backofen ein und VapClean wird Ihren Backofen in etwa 30-60 Minuten problemlos für die Reinigung

vorbereiten.

#### 4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6 - 7	200	15-25
	Rindersteak	6 - 7	200	15-25

\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

### 4.3 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Temp. (°C)	Signatur	Wassermenge (ml)	Zeit, um Wasser hinzuzufügen (Min.)	Garzeit (Ungefähr) (Min.)	Menge (Ungefähr) (g)
Brot	Ventilatorfunktion + Dampf	180-200	2 – 3	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebäck		180	3	200		30-40	500
Kartoffeln		200	3	200		45-60	500
Hähnchen		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



**Wichtig:** Die Temperaturen und Zeiten, die oben in der Gartabelle angegeben sind, wurden in unseren Labors getestet und diese Werte dienen nur zur Referenz; sie können in Abhängigkeit von Qualität, Menge, Temperatur des Garguts und der verwendeten Netzspannung variieren.



**Wichtig:** Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.



**Wichtig:** Das Dampfgaren ist nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen möglich.



**Wichtig:** Das Fassungsvermögen des Wassertanks unten im Backofen ist maximal 300 ml. Füllen Sie nicht mehr als 300 ml ein.

- Das Wasser, das in den Boden des Ofens geschüttet wird, erzeugt während des Garvorgangs einen heißen Dampf, mit dem Sie ein besseres Garergebnis Ihrer Speisen erzielen.
- Das Dampfgaren bei fleischartigen Lebensmitteln reduziert den Feuchtigkeitsverlust und sorgt dafür, dass die Lebensmittel innen saftiger und außen knuspriger werden, und bei Gebäck wird die Außenseite fluffiger, knuspriger und voluminöser.

#### 4.4 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



Funktionsbeschreibung	
	Automatisches Garen
	Thermostat-Symbol
	Garzeit
	Tastensperre
	Minutenerinnerung
	Modusfunktion
	Timer verkürzen
	Timer verlängern
	Zeitschaltuhranzeige

#### Zeiteinstellung

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach dem Stromanschluss blinken das Symbol „A“ und „0:00“ auf der Anzeige.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

#### Tastensperre

Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Taste „“ 2 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol „“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie die Taste „“ 2 Sekunden lang gedrückt. Dann kann die gewünschte Operation durchgeführt werden.

#### Einstellung des Signaltons des Timers

Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „0:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Drücken Sie „“. Das Symbol „“ beginnt zu blinken und es wird „0:00“ angezeigt.



2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten „+“ und „-“, während „“ blinkt.



3. Das Symbol „“ leuchtet dauerhaft, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Symbol „“ blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen, und das Symbol „“ verschwindet.

#### Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 bis 10 Stunden eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Drehknöpfen.



2. Drücken Sie „⌚“, bis Sie „dur“ und das Symbol „☀“ auf der Displayanzeige sehen. Die Zeit und die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“.



4. Die aktuelle Uhrzeit wird wieder auf dem Bildschirm angezeigt und die Symbole „A“ und „⌚“ bleiben erleuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken. Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Das Symbol verschwindet und mit einem Druck auf die Taste „⌚“ schaltet der Timer zurück zur manuellen Funktion. **Tonanpassung**

Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

### Helligkeitseinstellung

Um die Anzegehelligkeit einzustellen, halten Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „br1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „+“ eine andere Helligkeit.

## Das Thermostat-Symbol

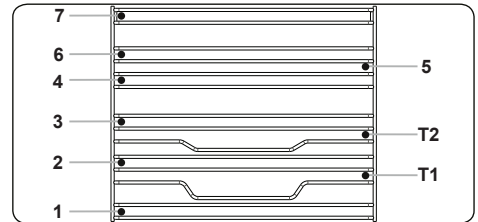


Das Thermostat-Symbol (🔥) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

## 4.5 ZUBEHÖR

### Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf



Ebene 3 eingesetzt werden.

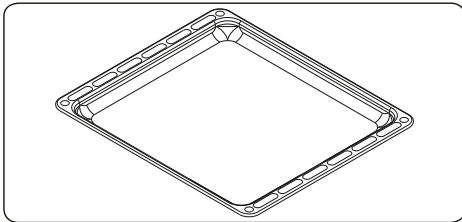
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

\*\*\*\*Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

### Flaches Backblech

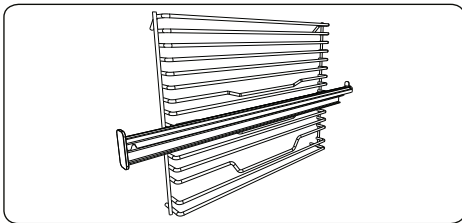
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



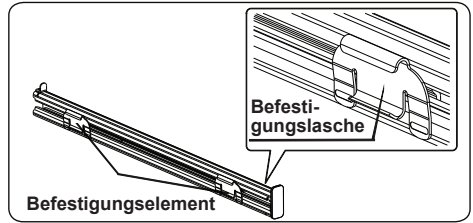
### Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die halb ausziehbare Teleskopschiene lässt sich bis zur Hälfte ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

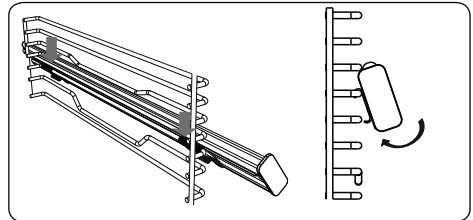


### Teleskopschienen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



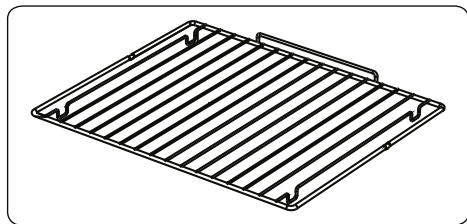
- An jeder Teleskopschiene sind Befestigungen angebracht, durch welche sie zur Reinigung und Neupositionierung entfernt werden können.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



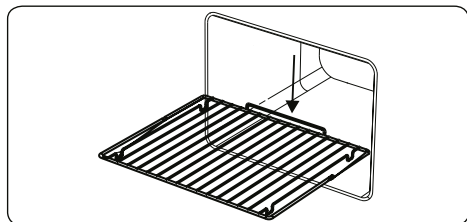
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und wiederholen Sie die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



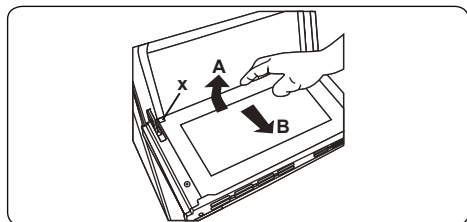
**! Warnung:**  
Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



### Ausbauen der Innenscheibe

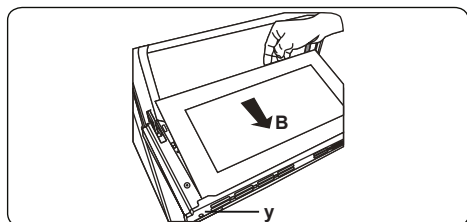
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

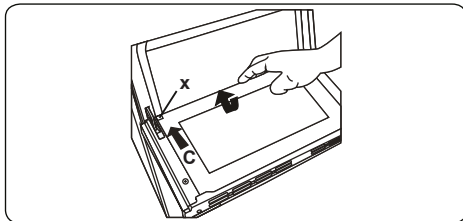


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

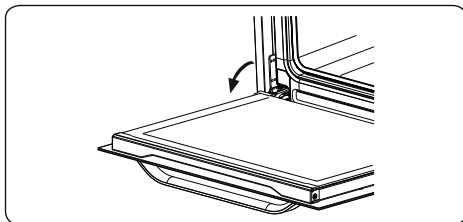


**!** Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

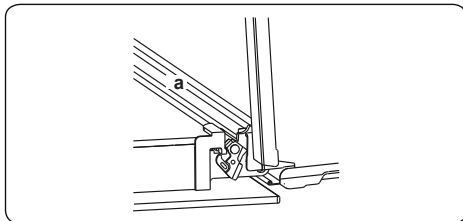
### Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

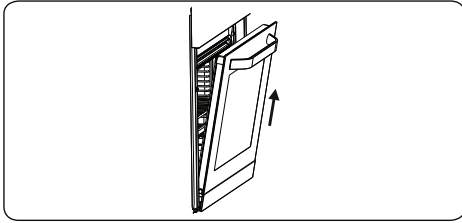
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

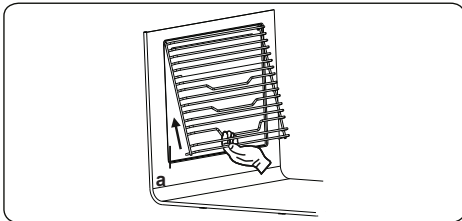


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



### Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.




## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

#### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

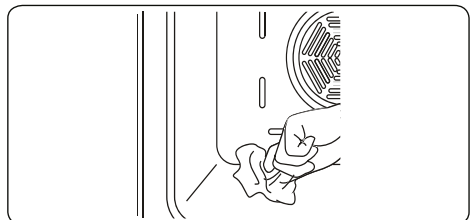
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.


#### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.




## Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:**Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:


1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

## Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

## Reinigen der emaillierten Teile


- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocken wischen.

 Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

## Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

## Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden

Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

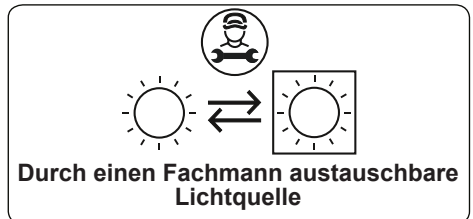
## 5.2 WARTUNG

**! WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

### Auswechseln der Backofenlampe

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



**! !** Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

### 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 ENERGIEBLATT

Marke		<b>VESTEL</b>
Modell		VG-KHSH78IX1VK0
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	26,9
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
<p>Ofen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.</li> <li>- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.</li> <li>- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.</li> <li>- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.</li> <li>- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.</li> </ul>		

## 7.2 ENERGIEBLATT






Marke		<b>VESTEL</b>
Modell		VG-KHSH78IX1VK0
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		



**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 Installation Warnings .....	5
1.3 For steam cooking.....	6
1.4 During Use.....	7
1.5 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the appliances .....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob controls .....	15
4.2 Cooking Table.....	17
4.3 For Steam Function.....	18
4.4 Use of the Digital Touch Timer.....	19
4.5 Accessories .....	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning .....	23
5.2 Maintenance.....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	25
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	26
7.1 Energy Fiche .....	26
7.2 Energy Fiche .....	27



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or

modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.



- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 FOR STEAM COOKING**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.

- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

#### **1.4 DURING USE**

- When you first use your oven, you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
  - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
  - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## **1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**


- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.



## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m<sup>2</sup> or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m<sup>2</sup>. Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

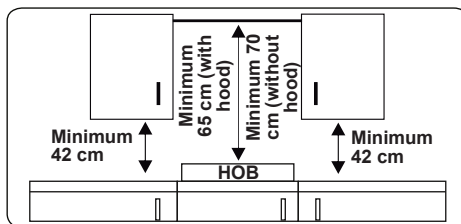
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as

shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

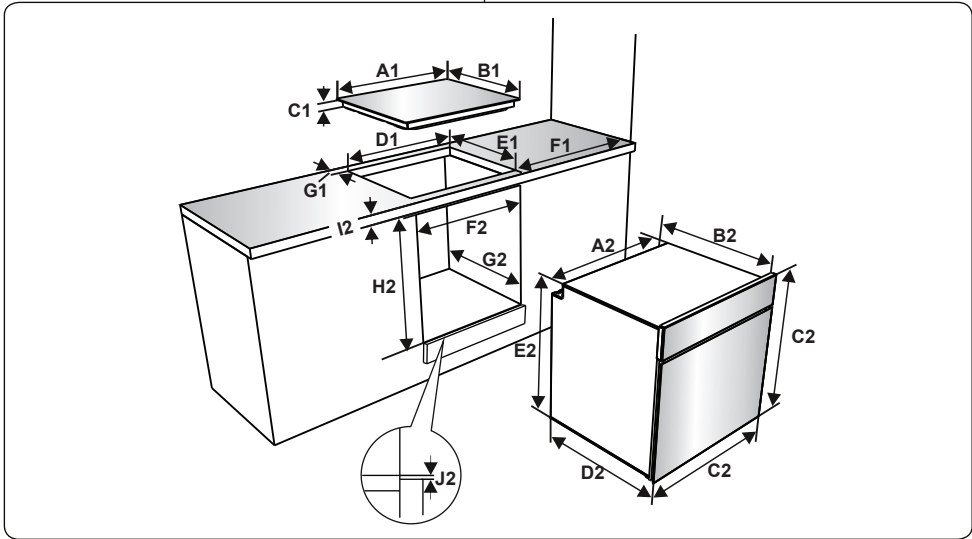
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

#### Installation dimensions for hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

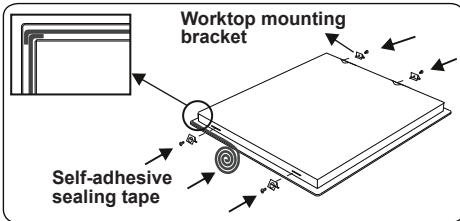
#### Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Installation of the hob

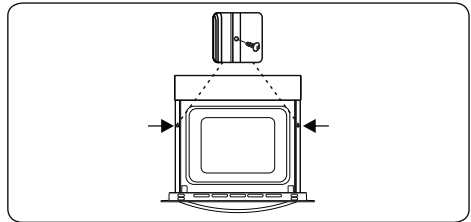
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

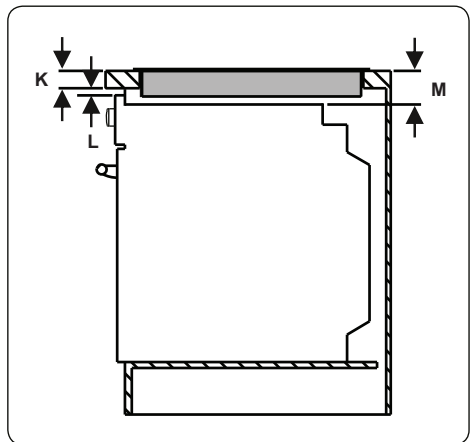
### Installation of the oven

- After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



### If the oven is installed under a hob:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

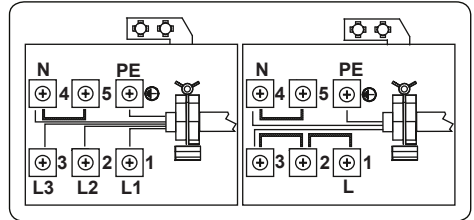
### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

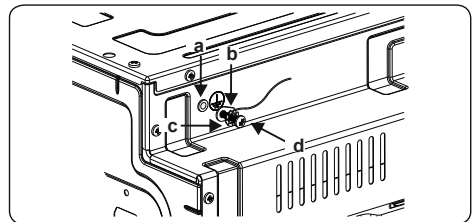
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

- The terminal box connection is placed on the terminal box.




- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

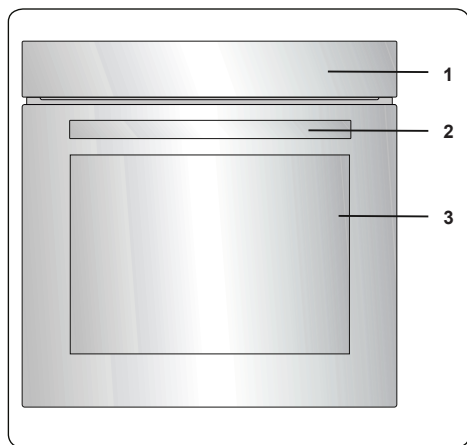
a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw



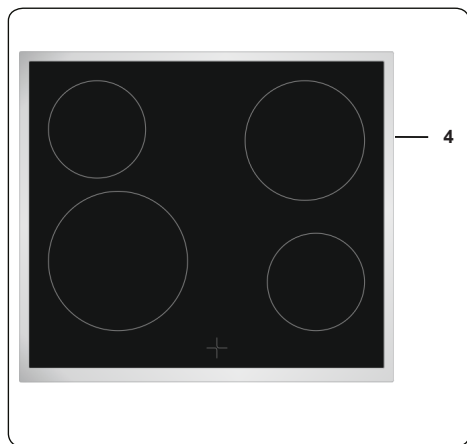
### 3. PRODUCT FEATURES

 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components

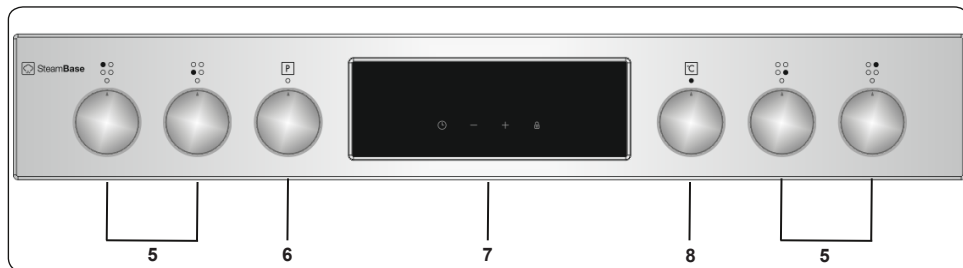


1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door



4. Electric Heater

## Control Panel



- 5. Hob Control Knob
- 6. Oven Function Control Knob
- 7. Timer
- 8. Oven Thermostat Knob

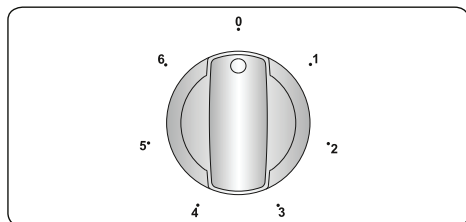
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS


#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position

 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.


#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

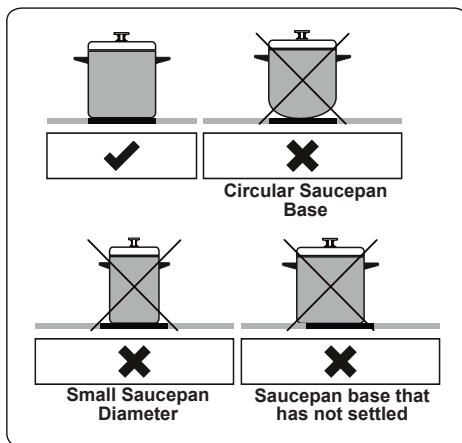
decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

#### **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



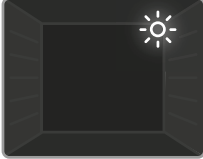
- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

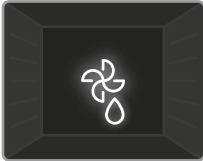
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

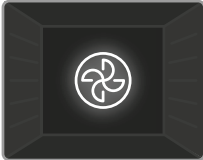


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

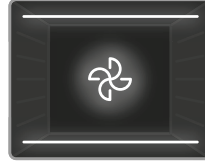
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for

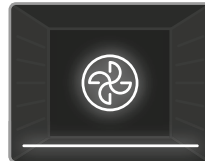
10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

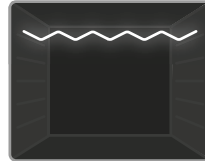
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

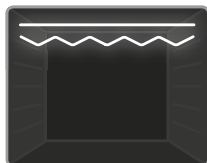


**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



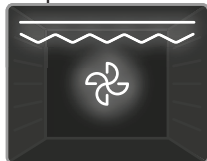


### Faster Grilling

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### Double Grill and Fan

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

### VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

## 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	200		45-60	500
Chicken		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



**Important:** The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



**Important:** Do not add water to the water tank when the oven is hot.



**Important:** Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



**Important:** The capacity of the water tank located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

#### 4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
	Thermostat Symbol
	Cooking Time
	Key Lock
	Minute Minder
	Mode Function
-	Decrease Timer
+	Increase Timer
23:59	Timer Display

#### Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "0:00" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

#### Key Lock

- To activate the key lock, press the "🔒" key for 2 seconds. "🔒" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "🔒" key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

#### Audible warning time adjustment

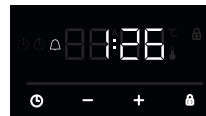
The audible warning time can be set to any time between "0:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "🔒". The symbol will begin to flash and "0:00" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while is flashing.



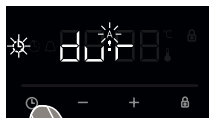
3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the symbol will disappear.

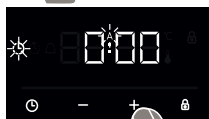
#### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “⌚” until you see “dur” and ⌚ symbol on the display screen. The time and the symbols “A” and ⌚ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press “⌚” button the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 3 seconds until an audible signal sounds. “ton1” will appear on the display screen. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If “OFF” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

### Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the “+” button for 3 seconds. “br1” will appear on the display screen. After this, each time the “+” button is pressed, a different brightness will appear.

### The Thermostat symbol

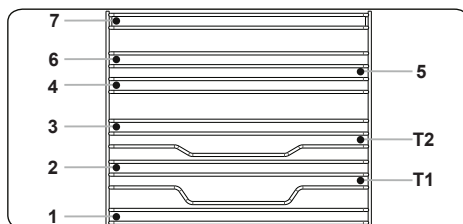


The thermostat symbol (⌚) automatically activates during oven thermostat is running.

## 4.5 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



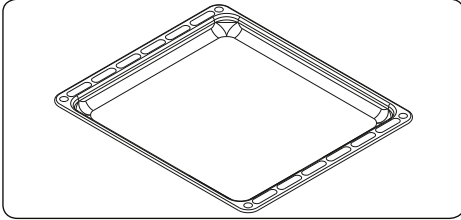
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*\* Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Shallow Tray

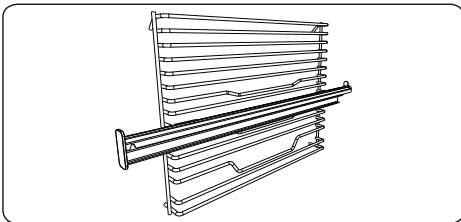
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



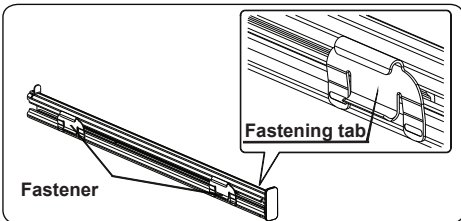
### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

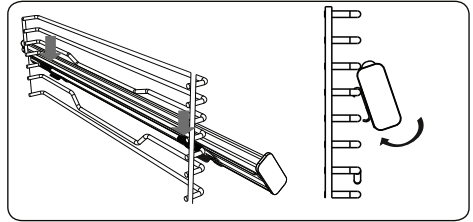


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



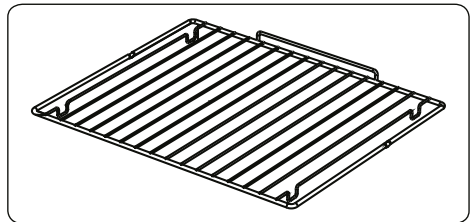
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

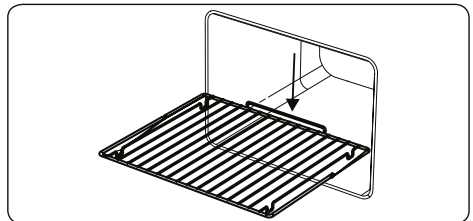
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### ⚠ WARNING

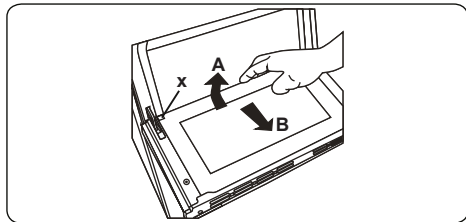
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



### Removal of the Inner Glass

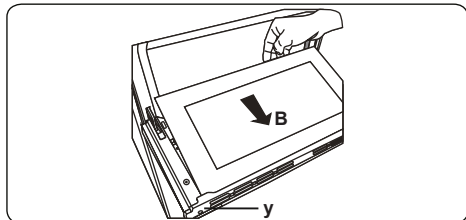
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

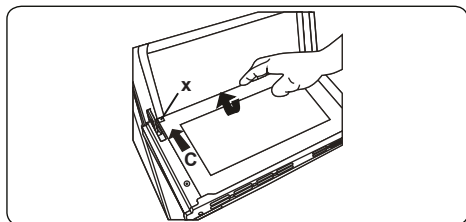



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (y), in the direction of B.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

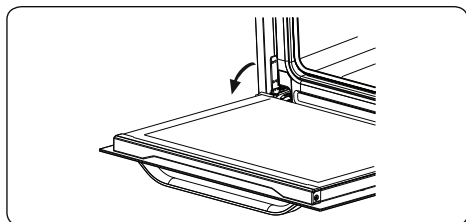


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

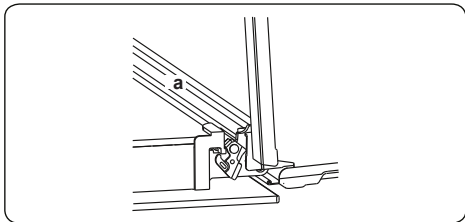
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

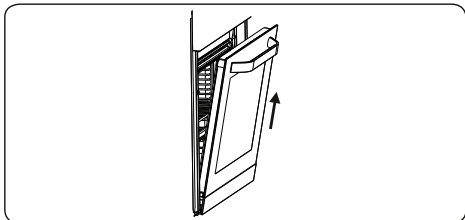
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

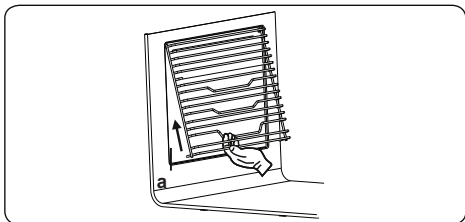


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

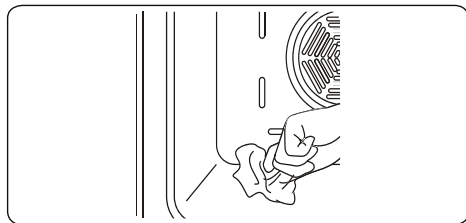
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING:** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:


1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.


#### Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.
- Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.


-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.


### Cleaning Painted Surfaces (if available)

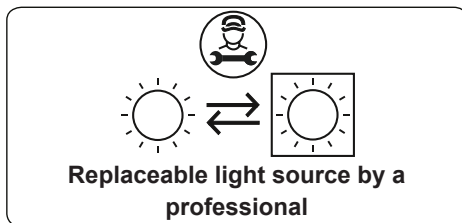
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.


## 5.2 MAINTENANCE

-  **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

-  **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.
- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



-  The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.



## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	26,9
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		

## 7.2 ENERGY FICHE

Brand		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	192,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	192,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	192,0
This hob complies with EN 60350-2		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use cookwares having flat base.</li> <li>- Use cookwares with proper size .</li> <li>- Use cookwares with lid.</li> <li>- Minimize the amount of liquid or fat.</li> <li>- When liquid starts boiling , reduce the setting.</li> </ul>		

## Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico van gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>LET OP</b>	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	<b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>	Correcte bediening van het systeem

# INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	3
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	6
1.3. Voor stoomkoken.....	7
1.4. Tijdens het gebruik .....	7
1.5. Tijdens reiniging en onderhoud .....	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	11
2.1. Instructies voor de installateur.....	11
2.2. Installatie van de apparatuur .....	11
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
3.PRODUCTKENMERKEN .....	15
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	17
4.1. Bedieningsknoppen oven .....	17
4.2. Bereidingstabel.....	20
4.3. Voor stoomfunctie.....	21
4.4. Gebruik van de digitale timer met touch-bediening .....	22
4.5. Accessoires .....	23
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	26
5.1. Reiniging.....	26
5.2. Onderhoud.....	28
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT .....	29
6.1. Probleemoplossing.....	29
6.2. Transport .....	29
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	30
7.1. Energiefiche.....	30
7.2. Energiefiche.....	31

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.


  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handgrepen na een korte tijdsduur heet worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het deurglas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

 **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een



gekwalficeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.

- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

## **1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

### **1.3. VOOR STOOMKOKEN**

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.
- Als u de ovendeur opent, dan kan er stoom ontsnappen vanuit de ovenruimte. Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur, want dit kan gevaar op brandwonden opleveren.
- Na het stoomkoken kan er vocht in de oven achterblijven. Aangezien vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven na het stoom koken droogt.
- Gebruik drinkwater in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjes in plaats van water.
- Gebruik roestvrije schalen voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van de stoomkookcyclus nog water in de watertank zit, dan moet u deze reinigen. Gebruik het resterende water niet voor de volgende stoomkookcyclus.

### **1.4. TIJDENS HET GEBRUIK**

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.


- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan

het apparaat of de handgrepen.


## **1.5. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD**

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.
- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

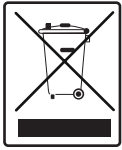
## **EG-conformiteitsverklaring**

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

## Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m<sup>2</sup> gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m<sup>2</sup>. Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEE in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggoaien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggoaien van batterijen of accu's. Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

**WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

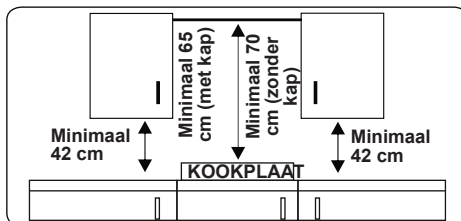
- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

### 2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

#### Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

### 2.2. INSTALLATIE VAN DE APPARATUUR

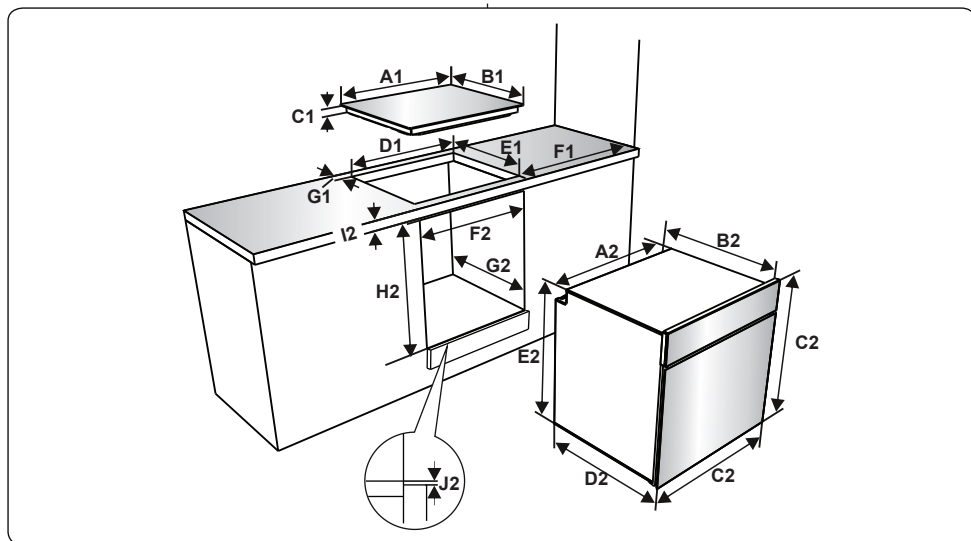
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

#### Installatieafmetingen voor de kookplaat

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

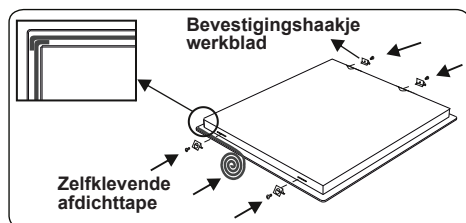
#### Installatieafmetingen voor de oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	25		



### Installatie van de kookplaat

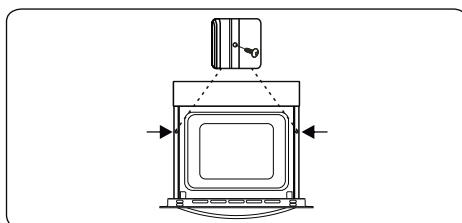
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

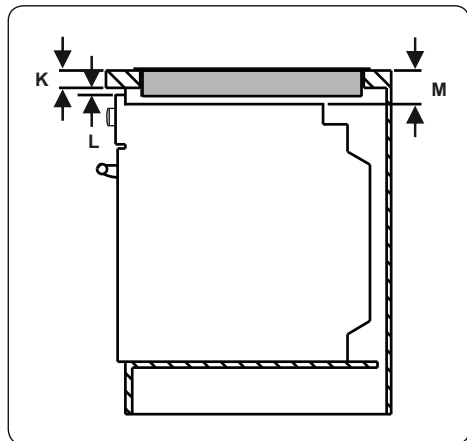
### Installatie van de oven

- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



### Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd:

- De dikte van het aanrecht en de afstanden tussen de kookplaat en de oven dienen voor luchtcirculatie overeen te komen met de afbeeldingen.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

### 2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

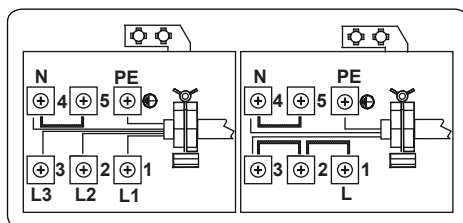
**WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven

van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

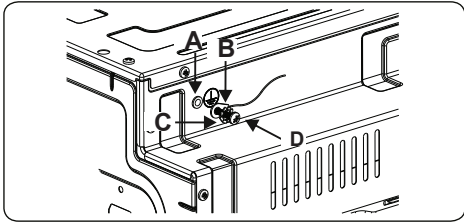
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



- De installatie van de geel-groene aardkabel moet worden uitgevoerd zoals aangegeven in de afbeelding met gebruik van de schroef en de ring die zich in de documentenzak bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven geïnstalleerd is.

A	B	C	D
Moer	Aardkabel	Ring	Schroef



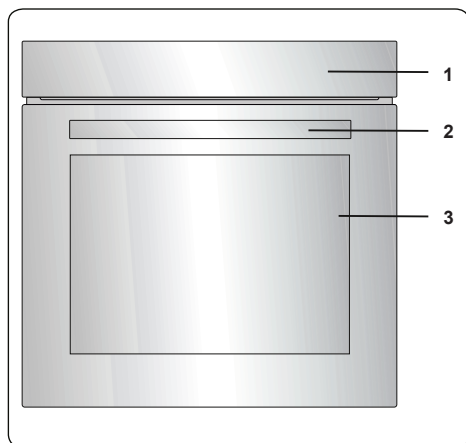


### 3. PRODUCTKENMERKEN

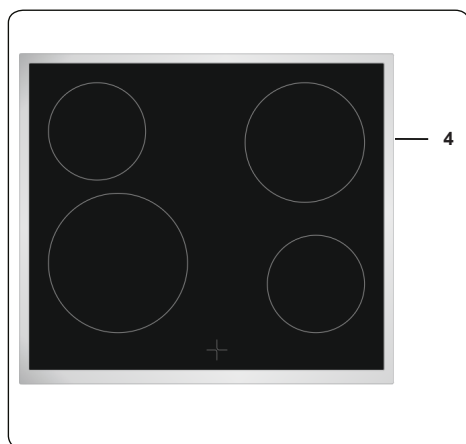


**Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst

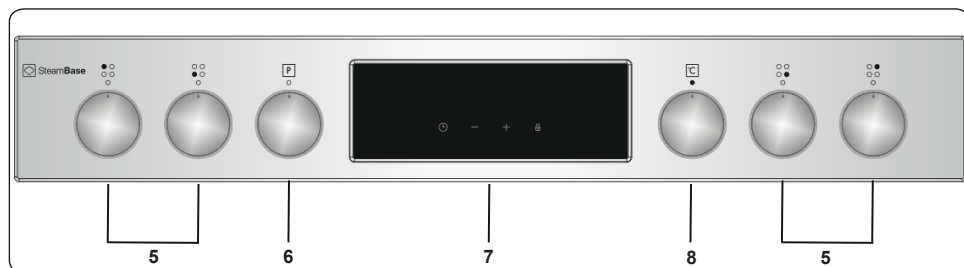


1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur



4. Elektrische verwarmers

## Bedieningspaneel



- 5. Bedieningsknop oven
- 6. Bedieningsknop ovenfunctie
- 7. Timer
- 8. Knop oventhermostaat

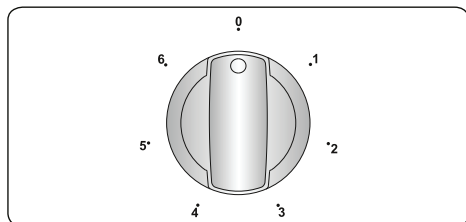
## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. BEDIENINGSKNOPPEN OVEN

#### Keramische kookplaat

De keramische kookplaat geregeld met een schakelaar met 6 standen.

De keramische kookplaat wordt bediend door de regelknop naar de gewenste stand te zetten. Bij iedere knop ziet u een symbool dat aangeeft welke plaat door die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de keramische kookplaten in gebruik zijn.



Knopstanden	Functie
0	Uit-stand
1	Warmhoudstand
2-3	Verwarmingsstand bij lage temperatuur
4-5-6	Bereidings-, bak- en kookstand

 **Belangrijk:** De draairichting van de knop kan variëren naar gelang de productspecificatie.

#### Dubbele en ovale kookplaten (indien aanwezig)

Dubbele en ovale kookplaten hebben twee verwarmingselementen. Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones in.

Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar 'Uit'-stand te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones uit.

#### Indicator van de restwarmte (indien aanwezig)

Na het gebruik van de kookplaat wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Als de restwarmte boven een temperatuur komt van 60 °C gaat de indicator van de restwarmte branden voor de kookzone die warmer is dan deze temperatuur.

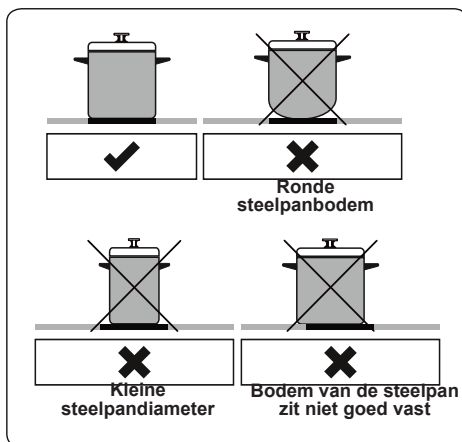
Als de stroomtoevoer naar de kookplaat is onderbroken terwijl de indicator van de restwarmte aanstaat, gaat het waarschuwingslampje knipperen als de stroom weer wordt aangesloten. De display zal knipperen totdat de restwarmte vermindert of totdat een van de kookzones wordt geactiveerd.

#### Aanwijzingen en tips

 **Belangrijk:** Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones in- en uitschakelen. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Dit is normaal bij hoge temperaturen en veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en heeft weinig effect op de bereidingstijden.

#### WAARSCHUWING:

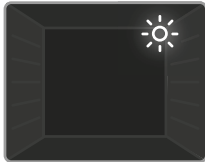
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de kookzone.
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.



- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.

## Ovenfuncties

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



### Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



**Ontdooifunctie:** De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het

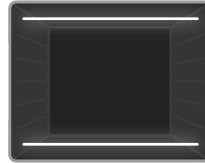
bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



**Turbofunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

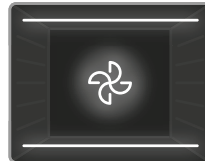
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



### Functie statisch koken:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



### Ventilatiefunctie:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".

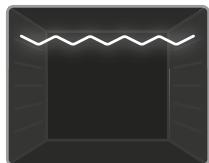


### Pizzafunctie:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.

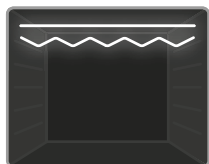
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



**Grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

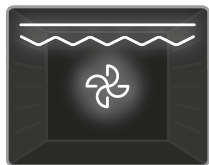
**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Snellere grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Dubbele grill- en ventilatorfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet




voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

**💧 VapClean:**

Stel uw oven in op de functie met het VapClean-symbool (modus Bodem, Bodem+ventilator, Turbo of Boven+bodem - dit kan per model verschillen) op 90 °C om de VapClean-functie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Bij deze modellen giet u 200-250 ml water in deze holte. Start de oven. De Vapclean-functie neemt ongeveer 30-60 minuten in beslag. Zo bereidt u de oven gemakkelijk voor op de reiniging.

## 4.2. BEREIDINGSTABEL

Functie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6 - 7	200	15 - 25
	Biefstuk	6 - 7	200	15 - 25

\* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

### 4.3. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswaren	Functie	Temp. (°C)	Rek-nummer	Waterhoeveelheid (ml)	Moment om water toe te voegen (min.)	Bereidingstijd (bij benadering) (min.)	Hoeveelheid (bij benadering) (g)
Brood	Ventilator-functie + stoom	180-200	2-3	200	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebak		180	3	200		30-40	500
Aardappels		200	3	200		45-60	500
Kip		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



**Belangrijk:** De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.



**Belangrijk:** doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.



**Belangrijk:** Stoomkoken kan alleen uitgevoerd worden met de in de handleiding aangegeven functies.



**Belangrijk:** De capaciteit van het waterreservoir op de bodem van de oven bedraagt maximaal 300 ml. Voeg niet meer dan 300 ml water toe.

- Het water dat u in het waterreservoir op de bodem van de oven giet, creëert hete stoom tijdens de bereiding. Met stoomkoken krijgt u betere en smakelijkere kookresultaten.
- Stomen beperkt vochtverlies in diverse soorten vlees, het maakt de binnenkant van de etenswaren sappiger en de buitenkant knapperiger. Bij gebak maakt stomen de buitenkant van het voedsel luchtiger, knapperiger en volumineuzer.



#### 4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TIMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Thermostaatsymbool
	Bereidingstijd
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
	Modusfunctie
-	Afteltimer
+	Opteltimer
23:59	Timer-display

#### Tijdsaanpassing

Pas de tijd aan alvorens u de oven gaat gebruiken. Na de aansluiting op het stroomnet knipperen het symbool "A" en "0:00" op het display.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". De punt in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.



3. Na enkele seconden stopt de punt met knipperen en licht deze permanent op.

#### ! Toetsvergrendeling

Om de toetsvergrendeling te activeren, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Het symbool "A" verschijnt en blijft branden. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

#### De duur van de hoorbare waarschuwing aanpassen

U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen "0:00" en "23:59" uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op . Het symbool begint te knipperen en "0:00" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl knippert.



3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

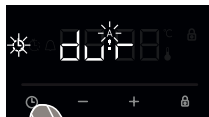
Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool van het scherm verdwijnt.

#### Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de bereidingsperiode:

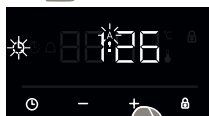
Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. U kunt een bereidingsperiode

tussen de 0 en 10 uur instellen. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven.

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met de bedieningstoetsen.



2. Druk op "☺" totdat u "dur" en het symbool ☺ op het display ziet. De tijd en de symbolen "A" en ☺ knipperen.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd met de toetsen "+" en "-".



4. De huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm. De symbolen "A" en ☺ blijven branden.

Als de timer nul bereikt, dan schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal. De symbolen "A" en ☺ knipperen. Draai beide bedieningstoetsen naar de stand "0" en druk op een willekeurige toets op de timer om het waarschuwingsgeluid te stoppen. Het symbool verdwijnt. Door op de toets "☺" te drukken, schakelt de timer terug naar de handmatige functie.

### Geluidsaanpassing

Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. "ton1" verschijnt op het display. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als "OFF" is geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden. Selecteer de gewenste piepton en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

### Helderheidsaanpassing

Om de helderheid van het scherm aan te passen, houdt u de toets "+" gedurende 3 seconden ingedrukt. "br1" verschijnt op het display. Hierna verschijnt er telkens

als u de toets "+" indrukt een andere helderheid.

### Het thermostaatsymbool

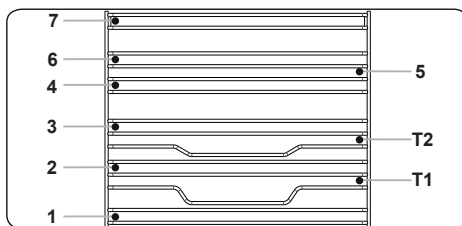


Het thermostaatsymbool (☺) wordt automatisch geactiveerd wanneer de oventhermostaat in werking is.

## 4.5. ACCESSOIRES

### Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden

aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.

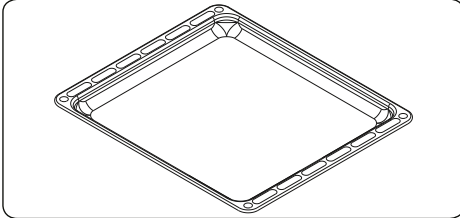
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

\*\*\*\*De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

### Ondiepe bakplaat

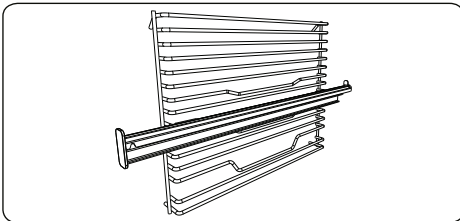
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



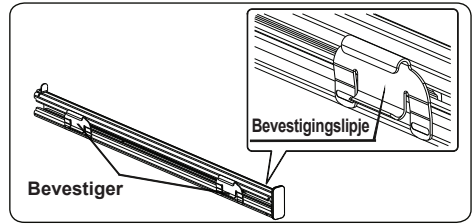
### Draadrek met half uitschuifbare Easyfix halve telescopische rail

De halve telescopische rail is half uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

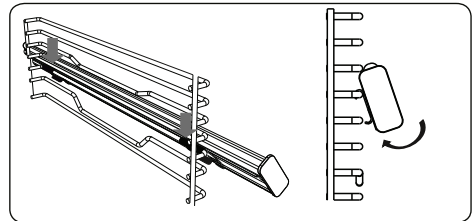


### Telescopische rails

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



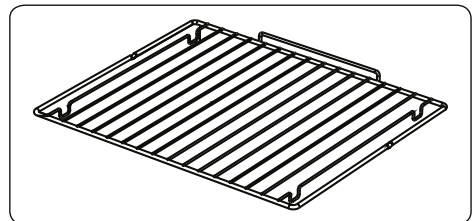
- Op elke telescopische rail zitten bevestigers waarmee u deze kunt verwijderen om de rail te reinigen en terug te plaatsen.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".



- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

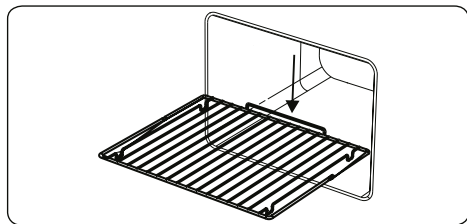
### Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



### ⚠ WAARSCHUWING

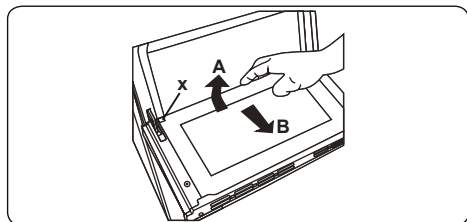
Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



### Verwijdering van binnenglas

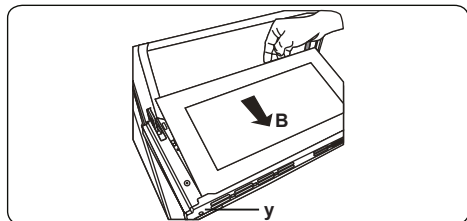
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

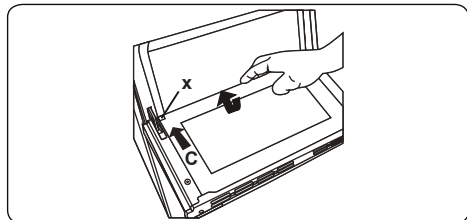



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

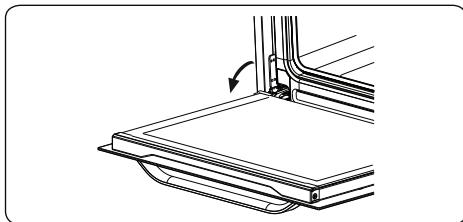


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

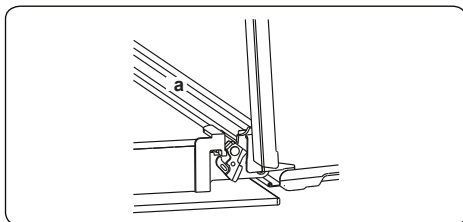
### De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

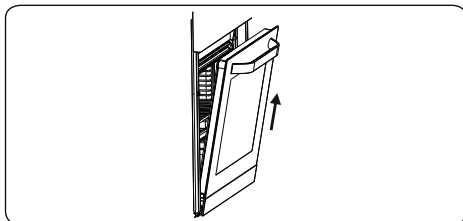
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



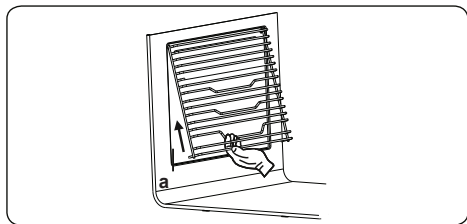
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



### Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

### 5.1. REINIGING

**!** **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

#### Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

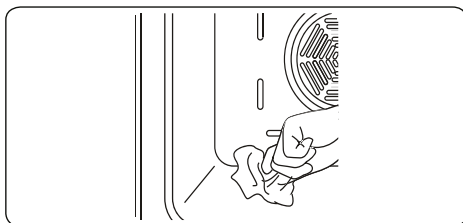
**!** Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

**!** Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

#### De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



#### Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

**!** **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

**!** Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.

- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door

verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

### **Reinigen van de glazen onderdelen**

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

### **Reinigen van geëmailleerde onderdelen**

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.



Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

### **Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)**

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

### **Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)**

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden

gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurspontjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

## 5.2. ONDERHOUD

**⚠ WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

### Vervangen van de ovenlamp

**⚠ WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



**🚫** Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

### 6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

### 6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.



## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 7.1. ENERGIEFICHE

Merk		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	26,9
Index energie-efficiëntie - conventioneel		105,7
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,3
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,93
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,83
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	78
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing		
Oven		
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.		
- Houd de voorverwarmtijd kort.		
- Verleng de bereidingstijd niet.		
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.		
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.		

## 7.2. ENERGIEFICHE

Merk		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	Ø 21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	192,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	192,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Kookplaat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik pannen met een platte bodem.</li> <li>- Gebruik pannen met geschikte afmeting.</li> <li>- Gebruik pannen met deksel.</li> <li>- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.</li> <li>- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.</li> </ul>		

**Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	<b>OSTRZEŻENIE</b>	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	<b>RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM</b>	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	<b>POŻAR</b>	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	<b>PRZESTROGA</b>	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	<b>WAŻNE / UWAGA</b>	Prawidłowe korzystanie z systemu

# SPIS TREŚCI


1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....	3
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....	3
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	6
1.3 W przypadku gotowania na parze .....	7
1.4 Podczas pracy urządzenia .....	7
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji .....	9
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY .....	11
2.1 Wskazówki dla instalatora .....	11
2.2 Instalacja urządzeń .....	11
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo .....	13
3. CECHY PRODUKTU .....	14
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	16
4.1 Elementy sterujące płyty grzejnej .....	16
4.2 Tabela pieczenia .....	19
4.3 W przypadku gotowania na parze .....	20
4.4 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego .....	21
4.5 Akcesoria .....	22
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	25
5.1 Czyszczenie .....	25
5.2 Konserwacja .....	27
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	28
6.1 Rozwiązywanie problemów .....	28
6.2 Transport urządzenia .....	28
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA .....	29
7.1 Etykieta energetyczna .....	29
7.2 Etykieta energetyczna .....	30



# 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


## 1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

  **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić



pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycz-

nym..

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni.

Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

## **1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.



- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

### **1.3 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE**

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

### **1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA**

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na

elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenie zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.

- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.
- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykładać folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać żadnych naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co mogłoby doprowadzić do uszkodzenia produktu.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują

ją się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszć ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.


## **1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką

## Deklaracja zgodności CE

**CE** Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

## Utylizacja starej kuchenki



Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw do

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

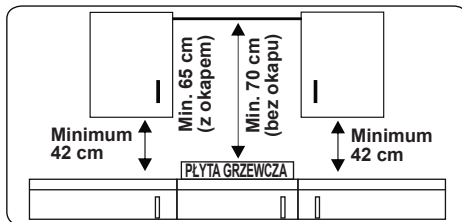
**! OSTRZEŻENIE:** Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

### 2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

#### Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzewania jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między płytą grzewczą i jakąkolwiek szafka/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.

### 2.2 INSTALACJA URZĄDZEŃ

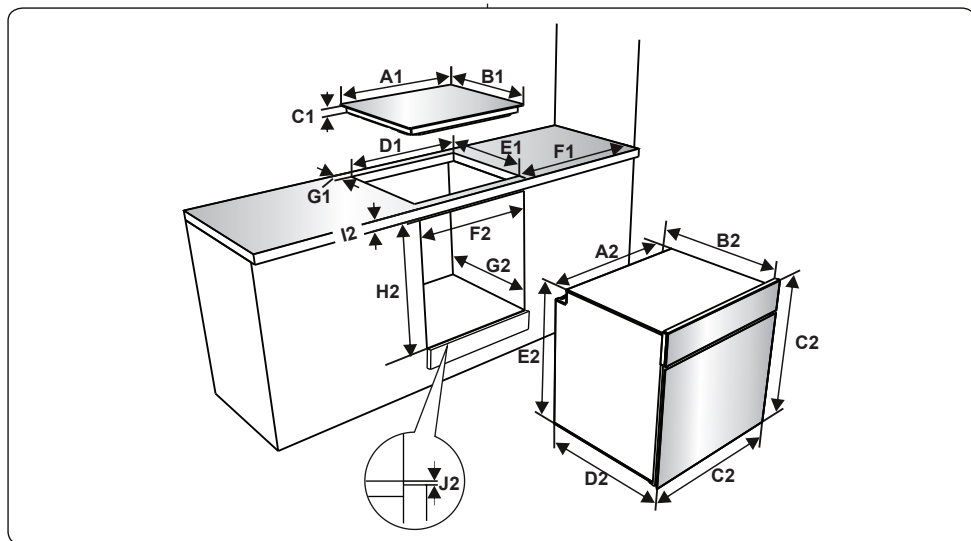
Urządzenia są dostarczane z zestawami instalacyjnymi i można je zainstalować w blacie kuchennym o odpowiednich wymiarach. Poniżej podano wymiary instalacyjne płyty grzewczej i piekarnika.

#### Wymiary instalacyjne płyty grzewczej

<b>A1 (mm)</b>	590	<b>E1 (mm)</b>	490
<b>B1 (mm)</b>	520	<b>min. F1 (mm)</b>	50
<b>C1 (mm)</b>	41	<b>min. G1 (mm)</b>	50
<b>D1 (mm)</b>	560		

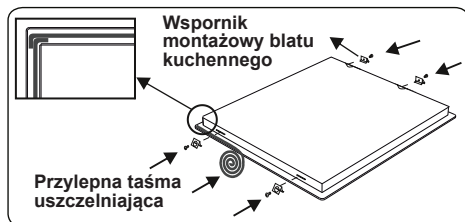
#### Wymiary instalacyjne piekarnika

<b>A2 (mm)</b>	557	<b>E2 (mm)</b>	574
<b>B2 (mm)</b>	550	<b>min. F2 (mm)</b>	560-580
<b>C2 (mm)</b>	595	<b>min. G2/J2 (mm)</b>	555/5
<b>D2 (mm)</b>	575	<b>H2 (mm)</b>	600
<b>I2 (mm)</b>	25		



### Instalacja płyty grzewczej

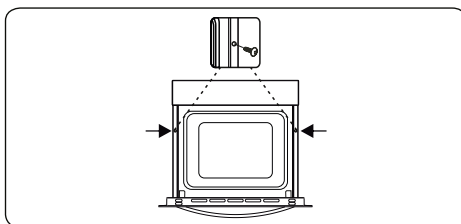
- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia.
- Wsuń urządzenie do otworu.

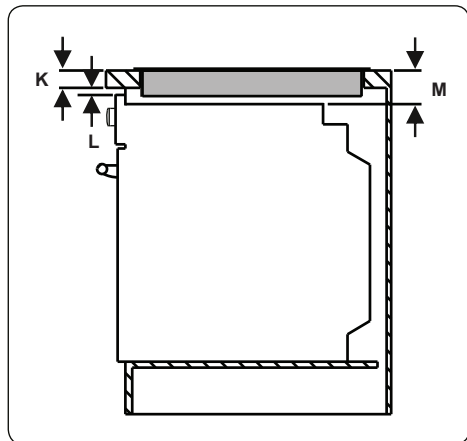
### Instalacja piekarnika

- Po przeprowadzeniu podłączeń elektrycznych należy wsunąć piekarnik do szafki kuchennej popychając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.



### W przypadku instalacji piekarnika pod płytą grzewczą:

- Grubość blatu kuchennego oraz odległości między płytą grzewczą a piekarnikiem muszą być zgodne z wymiarami podanymi na rysunkach, aby zapewnić cyrkulację powietrza.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

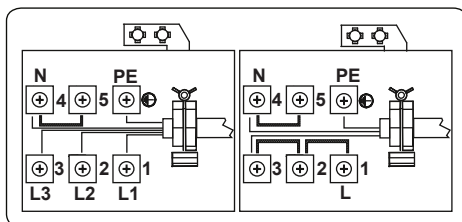
### 2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

**! OSTRZEŻENIE:** Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

**! OSTRZEŻENIE:** OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

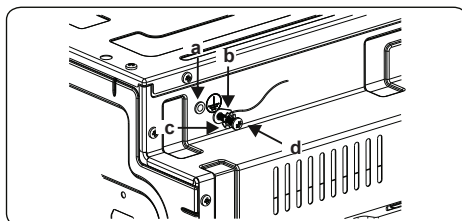
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.

- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Opiswane urządzenie przystosowane jest do zasilania napięciem 220–240 V~ i 380–415 V 3N~. Jeśli Twoje źródło zasilania jest inne, skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) powinien być wystarczająco długi, aby można go podłączyć do urządzenia, nawet jeśli urządzenie zostało umieszczone z przodu szafki.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały odpowiednio dokręcone.
- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.



- Montaż żółto-zielonego przewodu uziemiającego należy przeprowadzić zgodnie z rysunkiem wykorzystując śrubę i podkładkę znajdujące się z torbie na dokumenty. Montaż należy przeprowadzić po zainstalowaniu piekarnika.

a	Nakrętka	c	Podkładka
b	Przewód uziemiający	d	Śruba

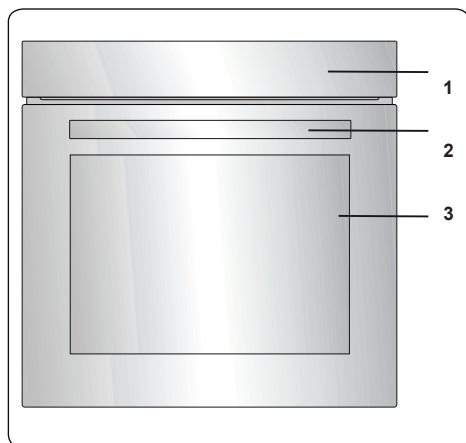


### 3. CECHY PRODUKTU

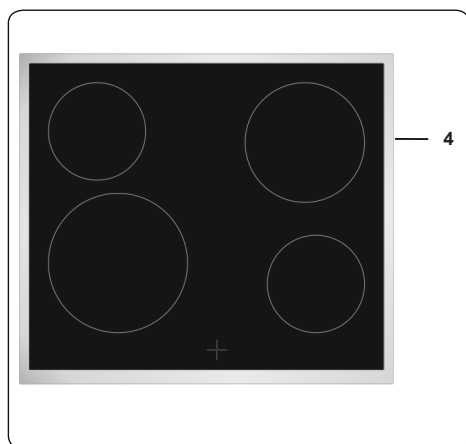


**Ważne:** Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

**Wykaz elementów:**



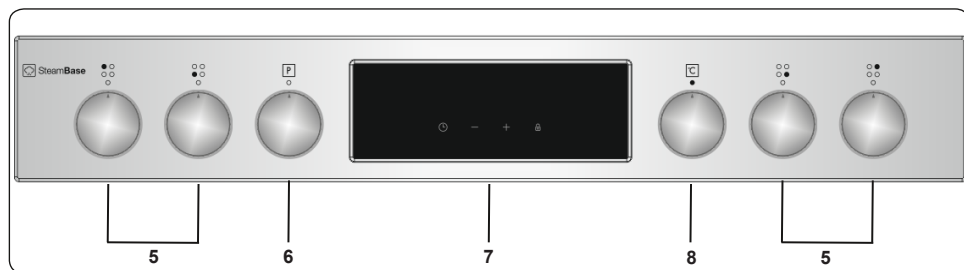
1. Panel sterowania
2. Uchwyt na drzwiczkach piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika



4. Elektryczny element grzejny



## Panel sterowania



- 5. Pokrętko płyty grzewczej
- 6. Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika
- 7. Timer
- 8. Pokrętko termostatu piekarnika

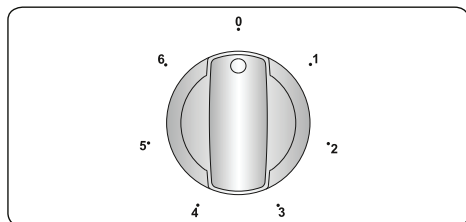
## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### 4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEJNEJ


#### Ceramiczna płyta grzejna

Do sterowania ceramiczną płytą grzejną służy pokrętło 6-pozycyjne.

Działaniem płyty grzejnej steruje się przez obracanie pokrętła i ustawianie go w odpowiednim położeniu. Przy każdym pokrętle znajduje się symbol określający pole grzejne, które kontroluje. Lampka na panelu sterującym określa, czy którekolwiek pole grzejne jest załączone.



Położenie pokrętła	Funkcja
0	Położenie Wył..
1	Utrzymywanie ciepła
2-3	Podgrzewanie z niską mocą
4-5-6	Gotowanie, pieczenie i wrzenie

 **Ważne:** Kierunek obracania pokrętła może się różnić w zależności od wersji urządzenia.

#### Podwójne i owalne pola grzejne (jeśli są dostępne)

Podwójne i owalne pola grzejne obejmują dwie strefy grzania. Aby uruchomić zewnętrzną strefę podwójnego lub owalnego pola grzejnego, należy obrócić pokrętło do położenia ☉. Obie strefy zewnętrzne zostaną uruchomione.


Aby wyłączyć zewnętrzną strefę podwójnego lub owalnego pola grzejnego, należy obrócić pokrętło do położenia „wyłączone”. Obie strefy zewnętrzne zostaną wyłączone.

#### Wskaźnik gorącego pola (jeśli dostępne)

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej w szkło vitroceramicznym pozostaje nagromadzone ciepło resztkowe. Jeśli temperatura przekracza +60°C, to dla pola, które nadal jest gorące, zapali się wskaźnik gorącego pola.

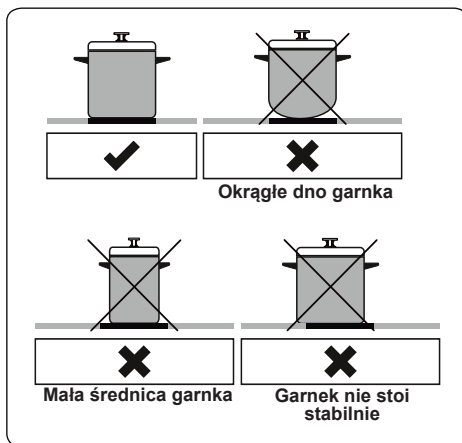
Jeśli zasilanie zostanie odłączone od płyty grzejnej, podczas gdy pali się wskaźnik gorącego pola, to po ponownym podłączeniu zasilania wskaźnik zacznie migać. Wskazanie będzie migać do momentu obniżenia się temperatury lub do czasu uruchomienia pola grzejnego.

#### Wskazówki dotyczące użytkowania

 **Ważne:** Podczas korzystania z ceramicznych płyt grzejnych z wyższymi ustawieniami temperatur pola grzejne mogą się kolejno włączać i wyłączać. Takie działanie wynika z zabezpieczenia przed przegrzaniem szkła. Jest to normalne podczas pracy z wysoką temperaturą, nie powoduje uszkodzenia płyty grzejnej, a jedynie nieznacznie wydłuża czas gotowania.

#### OSTRZEŻENIE:

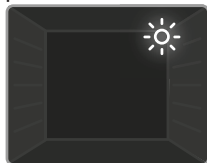
- Nie uruchamiaj płyty, jeśli na polach grzejnych nie ma garnków.
- Używaj tylko płaskich naczyń z odpowiednio grubym dnem.
- Przed postawieniem garnka na płycie należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Przy używaniu pola grzejnego ważne jest, aby zwracać uwagę na ustawienie garnków dokładnie na środku pola.
- W celu oszczędzania energii nie należy stawiać garnków o średnicy niedopasowanej do średnicy pola grzejnego.



- Nie stosować garnków z szorstkim dnem, ponieważ grozi to zarysowaniem powierzchni szkła.
- W miarę możliwości należy umieszczać pokrywki na garnkach.
- Podczas pracy kuchenki temperatura dostępnych części może być wysoka. Nie wolno pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do płyty grzejnej w trakcie użytkowania oraz dopóki całkowicie nie ostygnie po użyciu.
- W przypadku zauważenia pęknięcia na płycie kuchenki należy ją natychmiast wyłączyć i zlecić wymianę autoryzowanemu personelowi serwisowemu.

### Funkcje piekarnika

\* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.

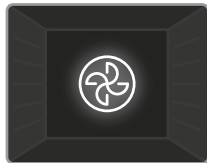


**Lampka piekarnika:**  
Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



**Funkcja rozmrażania:**  
Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

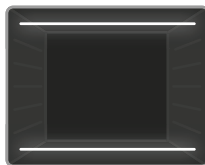
umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



**Funkcja Turbo:**  
Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



**Funkcja pieczenia statycznego:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać.

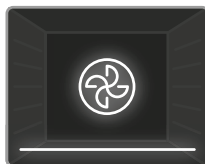
Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



**Funkcja wentylatora:**  
Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

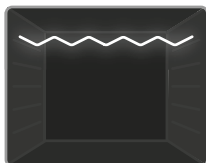
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



**Funkcja pizzy:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.

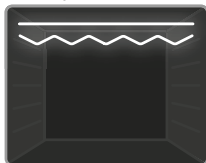
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

**Funkcja grillowania:**

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

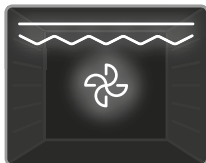
**! Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

**Funkcja przyspieszonego grillowania:**

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

**! Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

**Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora:**

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz




zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby

zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

**! Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C. **Funkcja VapClean:**

Ustaw piekarnik do pracy w trybie oznaczonym symbolem VapClean (tryb grzania od spodu, od spodu z termoobiegiem, turbo lub grzanie od góry i od dołu - to może zależeć od modelu.) w temperaturze 90°C, żeby włączyć funkcję VapClean. Wylej 200-250 ml wody na tackę. W niektórych modelach w podstawie piekarnika znajduje się specjalny zbiornik. W takim przypadku należy wlać 200 - 250 ml wody do tego zbiornika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotowuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

## 4.2 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	25–35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150–170	30–40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200
Kurczak		*	190	50–60
Zrazy		6 - 7	200	15–25
Befszyk		6 - 7	200	15–25

\* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

### 4.3 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Temp. (°C)	Liczba pótek	Ilość wody [ml]	Czas, po którym należy dodać wody [minuty]	Czas trwania procesu (w przybliżeniu) [minuty]	Ilość (w przybliżeniu) [g]
Pieczynko	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	180–200	2–3	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron		200	3	200		30–40	1500
Ciasto		180	3	200		30–40	500
Ziemniaki		200	3	200		45–60	500
Kurczak		200–220	3	200		60–70	2000
Zrazy		180	3	200		100–110	1000



**Ważne:** Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.



**Ważne:** Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.



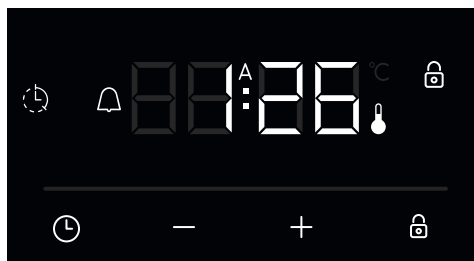
**Ważne:** Gotowania na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.



**Ważne:** Maksymalna pojemność zbiornika na wodę na spodzie piekarnika to 300 ml. Nie wolno dodawać więcej niż 300 ml wody.

- Woda wylana na spód piekarnika, wytwarza gorącą parę podczas procesu gotowania, umożliwiając uzyskanie lepszych wyników gotowania potraw.
- Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wnętrze pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyrośnięte.

#### 4.4 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA DOTYKOWEGO



Opis funkcji	
A	Automatyczne gotowanie
🌡️	Symbol termostatu
🕒	Czas trwania procesu
🔒	Blokada przycisków
🔔	Minutnik
🕒	Tryb pracy
-	Zmniejszenie wskazania timera
+	Zwiększenie wskazania timera
2359	Wskazanie timera

#### Ustawienie godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00”.



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.



2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.

#### ! Blokada przycisków

Żeby włączyć blokadę przycisków naciśnij i przytrzymaj przycisk „🔒” przez 2 sekundy. Pojawi się symbol „🔒” i pozostanie wyświetlony. Żeby odblokować przyciski timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „🔒” przez 2 sekundy. Następnie można wykonać żadaną czynność.

#### Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnij przycisk „🕒”. Symbol 🔔 zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol 🔔.



3. Symbol 🔔 pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

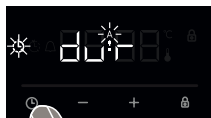
Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 🔔. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu 🔔.

#### Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

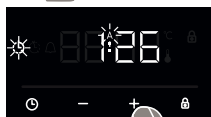
Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy

przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

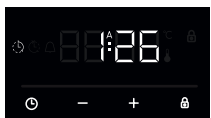
1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciskaj „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i „⌚”. Wskazanie czasu oraz symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole „A” i „⌚” będą nadal świecić.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku „⌚” spowoduje powrót timera do trybu ręcznego.

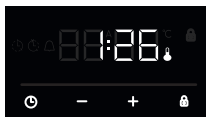
### Ustawienie sygnału dźwiękowego

Żeby wyregulować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, gdy widoczne będzie aktualne wskazanie zegara, naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. „ton1” will appear on the display screen. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” będzie emitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „OFF” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

### Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.

### Symbol termostatu

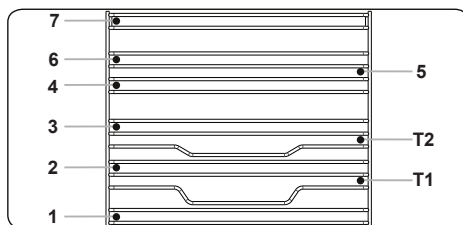


Symbol termostatu (🔥) włącza się automatycznie podczas działania termostatu piekarnika.

### 4.5 AKCESORIA

#### Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania



na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.

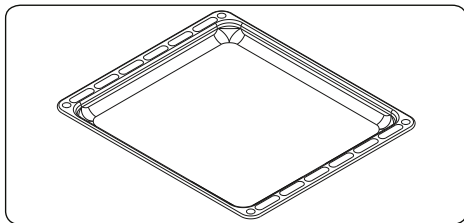
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

### Tacka płytka

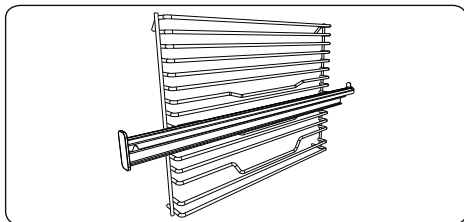
Tacka płytki najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



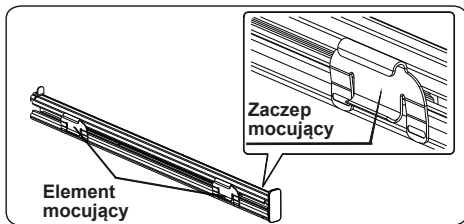
### Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

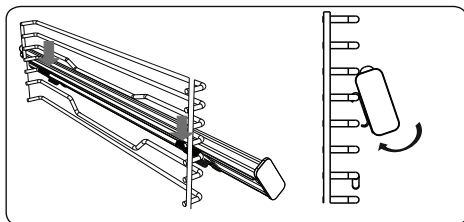


### Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



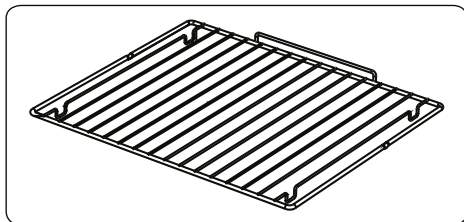
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### Siatka druczana

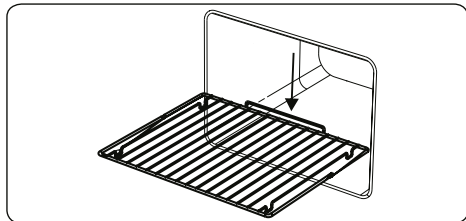
Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



### OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do

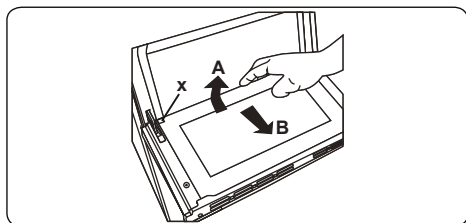
odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



### Wymywanie wewnętrznych szyb

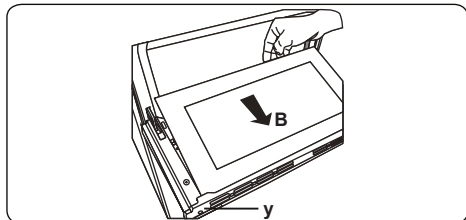
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

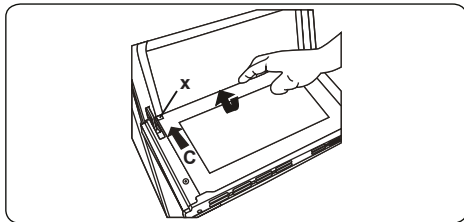


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

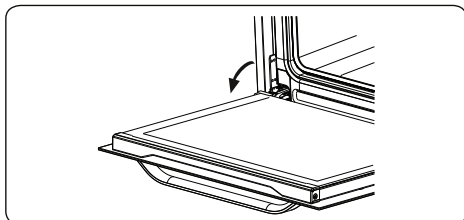


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

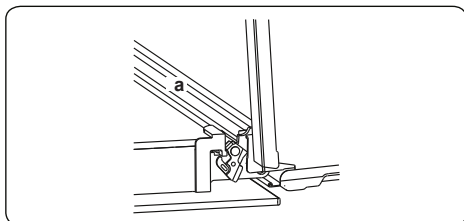
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

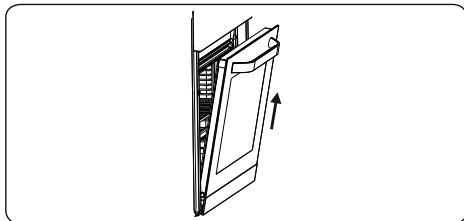
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

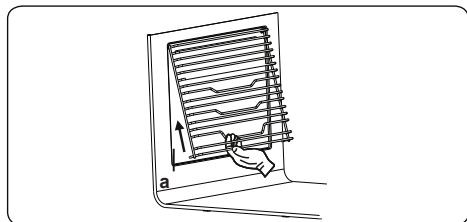


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



## Wymywanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (a) podnieść go.



## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 5.1 CZYSZCZENIE

**! OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

#### Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia kuchenki należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

**!** Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

- W przypadku wycieku jakiegokolwiek cieczy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie uszkodzić jego części.

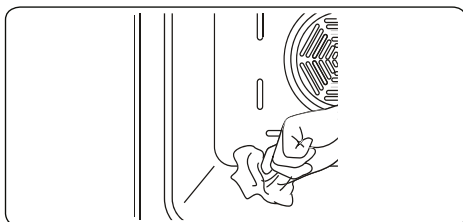
**!** Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

#### Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć

go wilgotną ściereczką i osuszyć.

- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



#### Czyszczenie szkła ceramicznego

Na płycie ze szkła ceramicznego można stawiać ciężkie garnki i naczynia, jednak szkło może pękać po uderzeniu ostrym przedmiotem.

**! OSTRZEŻENIE:** Ceramiczna płyta grzejna – jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, i wezwać serwisanta.

- Do czyszczenia szkła vitroceramicznego należy stosować środki o konsystencji kremu lub w płynie. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

**!** Nie stosować środków przeznaczonych do czyszczenia stali, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szkła.

- Jeżeli w podstawie lub powłoce naczyń użyto substancji o niskiej temperaturze topnienia, może zostać uszkodzona płyta szklano-ceramiczna. Jeżeli plastik, folia aluminiowa, cukier lub słodzona żywność spadnie na gorącą płytę szklano-ceramiczną, należy zeszkrobać ją z gorącej powierzchni najszybciej i najbezpieczniej jak to możliwe. Jeżeli te substancje się stopią, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. Podczas gotowania mocno słodzonych potraw, takich jak dżem, w miarę możliwości należy wcześniej nanieść warstwę odpowiedniego środka ochronnego.
- Usuwać kurz z powierzchni płyty mokrą ściereczką.
- Jakiegokolwiek zmiany koloru szkła

ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość szkła, a także nie są spowodowane zmianą właściwości materiału.

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:

1. Pozostawienie resztek rozlanej potrawy na powierzchni płyty.
2. Stosowanie niewłaściwych naczyń na płycie powoduje uszkodzenia powierzchni płyty.
3. Stosowanie nieprawidłowych środków czyszczących.

### Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

### Czyszczenie części emaliowanych

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wyrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.



Emaliowanych części nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.



Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.

### Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.



Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.



Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

### Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocenowy alkohol, odplamiaczami, odtłuszczacami, chemikaliami o działaniu ściągającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może pojawić się korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe w skutek nieprawidłowego czyszczenia.

## 5.2 KONSERWACJA

**!** **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

### Zmiana lampki piekarnika

**!** **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



**!** Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Piekarnika nie można włączyć.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe. Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy zastosowano zalecane poziomy temperatury i położenia półek. Należy unikać częstego otwierania drzwiczek, o ile nie przygotujesz potrawy wymagającej obrócenia. Częste otwieranie drzwiczek obniża temperaturę wewnątrz piekarnika, co może mieć wpływ na rezultaty gotowania.
Podświetlenie piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Usterka lampy. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z podanymi wskazówkami. Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego w ścianie.
Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami timera znajduje się obca substancja. Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona funkcja blokady przycisków.	Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli dostępny) głośno pracuje.	Półki piekarnika drgają.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i wszelkie naczynia użyte do gotowania nie drgają ani nie dotykają do panelu tylnego piekarnika.

### 6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### 7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	26,9
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		105,7
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,3
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/ cykl	0,93
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/ cykl	0,83
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskazówki oszczędzania energii		
Piekarnik		
- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.		
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.		
-Nie wydłużają czasu pieczenia.		
-Nie zapomnij włączać piekarnika po zakończeniu pieczenia.		
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		

## 7.2 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Promienna
Rozmiar-1	cm	Ø14,5
Zużycie energii-1	Wgodz/kg	192,0
Technologia grzewcza-2		Promienna
Rozmiar-2	cm	Ø14,5
Zużycie energii-2	Wgodz/kg	192,0
Technologia grzewcza-3		Promienna
Rozmiar-3	cm	Ø18,0
Zużycie energii-3	Wgodz/kg	192,0
Technologia grzewcza-4		Promienna
Rozmiar-4	cm	Ø21,0
Zużycie energii-4	Wgodz/kg	192,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/kg	192,0
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 60350-2		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Płyta kuchenna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.</li> <li>- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.</li> <li>- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.</li> <li>- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.</li> <li>- Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.</li> </ul>		



**Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.**

Bu Kullanım Kılavuzu, cihazınızın kullanılması ve bakımlarının yapılması hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Lütfen bu Kullanım Kılavuzunu cihazınızı kullanmadan önce okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

Simge	Tür	Anlamı
	<b>UYARI</b>	Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi
	<b>ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ</b>	Tehlikeli gerilim riski
	<b>YANGIN</b>	UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme
	<b>DİKKAT</b>	Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski
	<b>ÖNEMLİ / NOT</b>	Sistemi düzgün biçimde çalıştırma

# İÇİNDEKİLER

1.GÜVENLİK AÇIKLAMALARI .....	3
1.1. Genel Güvenlik Uyarıları .....	3
1.2. Montaj Uyarıları .....	6
1.3. Buharlı Pişirme İçin.....	6
1.4. Kullanım Sırasında .....	7
1.5. Temizlik ve Bakım Sırasında .....	8
2.MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA.....	10
2.1. Montajı yapan kişi için açıklamalar .....	10
2.2. Cihazların montajı.....	10
2.3. Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik.....	12
3.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ .....	13
4.ÜRÜNÜN KULLANIMI .....	15
4.1. Ocak kumandaları .....	15
4.2. Pişirme Tablosu .....	17
4.3. Buhar İşlevi İçin .....	18
4.4. Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı .....	19
4.5. Aksesuarlar .....	20
5.TEMİZLİK VE BAKIM .....	23
5.1. Temizleme .....	23
5.2. Bakım .....	24
6.SORUN GİDERME VE TAŞIMA.....	25
6.1. Sorun Giderme .....	25
6.2. Nakliye.....	25
7.TEKNİK ÖZELLİKLER.....	26
7.1. Enerji Etiketi.....	26
7.2. Enerji Etiketi.....	27

# 1. GÜVENLİK AÇIKLAMALARI

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

## 1.1. GENEL GÜVENLİK UYARILARI


- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

**! UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

**! UYARI:** Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.


**! DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli


gözetim altında yapılmalıdır.

 **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.

 **UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.

- Ocak kapağı bulunan modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

 **UYARI:** Elektrik çarpma olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

 **DİKKAT:** Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan

teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde değişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.

- Cihazın bağlantılarını yapmadan önce, cihazın özelliklerinin bölgesel dağıtım koşulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiştir.

**! DİKKAT:** Bu cihaz, sadece yemek pişirme için tasarlanmıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi kullanıma uygundur. Ev dışı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi diğer amaç ve uygulama alanları için uygun değildir.

- Fırın kapağı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanmayınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabileceğinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmamasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Çocukların, fırın açık durumdayken kapağa tırmanmasına veya kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

## 1.2. MONTAJ UYARILARI

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.
- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneş, yağmur, kar, toz veya aşırı rutubet gibi etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

## 1.3. BUHARLI PIŞIRME İÇİN

- Fırını çalıştırmadan önce su deposuna su doldurulmalıdır.
- Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.
- Fırın kapağı açıldığında fırının içinden buhar çıkabilir. Fırını açarken dikkatli olun, çünkü bu yanma riski oluşturabilir.
- Buharlı pişirmenin sonucunda fırının içinde nem kalabilir. Nem korozyona neden olabileceğinden, pişirme bittikten sonra fırının içinin kurduğundan emin olun.

- Fırında buharlı pişirme yapmak için içme suyu kullanın. Su yerine yanıcı alkol veya katı partikül içeren katı maddeler kullanmayın.
- Buharlı pişirme için paslanmaz kaplar kullanın.
- Her buharlı pişirmenin sonunda su haznesinde bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.

#### 1.4. KULLANIM SIRASINDA

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.
- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir. Yağ nedeniyle oluşan

alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini veya tutulmasını önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.
- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.
- Cihaza veya tutacaklarına havlu, bulaşık bezi veya temizlik bezi asmayınız.

## **1.5. TEMİZLİK VE BAKIM SIRASINDA**

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmezsiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı




%6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

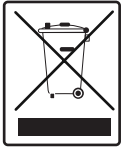
## CE Uygunluk Beyanı

**CE** Ürünlerimizin, ilgili Avrupa Direktiflerini, Kararlarını, Yönetmeliklerini ve belirtilen standartlarda listelenmiş olan gereklilikleri karşıladığını beyan ederiz.

Bu cihaz yalnızca ev ortamında pişirme için tasarlanmıştır. Farklı amaçlarla kullanımı (örneğin, oda ısıtma) uygun değildir ve tehlikeli olabilir.

 Bu kullanım açıklamaları birden çok model için geçerlidir. Bu açıklamalar ile kendi ürün modeliniz arasında farklılıklar görebilirsiniz.

## Eski makinenizin bertaraf edilmesi



Bu cihaz WEEE direktifine uygundur. Ürünün veya ambalajının üstünde yer alan ve üzerinde çarpı olan tekerlekli kutu sembolü, cihazın diğer evsel atıklarla atılmaması ve ayrı olarak toplanması gerektiği anlamına gelir. Bu cihazı yerel atık iade ve toplama sisteminizde ücretsiz olarak bertaraf edebilirsiniz. Adresi sorumlu kent belediye başkanından veya yerel yönetimden öğrenebilirsiniz. Buna ek olarak, atık elektrikli ve elektronik ekipmanları (WEEE) aynı tür ve işlevde yeni bir ürün alırken bir perakende satıcısına ücretsiz olarak iade edebilirsiniz. Yeni satın alınmış ürünün sevk edilmesi durumunda WEEE'nin toplanma usulüyle ilgili lütfen perakendecinize başvurun. Bertaraf edilecek cihazdaki tüm kişisel verileri silme sorumluluğunun size ait olduğunu lütfen unutmayın.

## 2. MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA

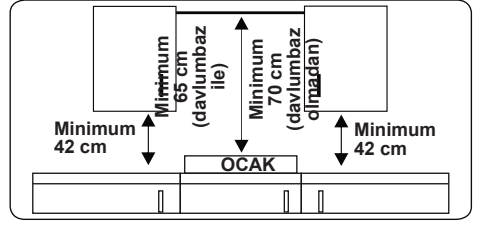
**UYARI:** Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşulları (elektrik gerilimi ve frekansı) ile cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüşürme vb.).
- Üründe sökülebilir raf kılavuzları (tel raflar) varsa ve kullanım kılavuzunda yoğurt gibi tarifler yer alıyorsa, tel raflar çıkarılır ve fırın belirtilen pişirme modunda çalıştırılır. Tel Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

### 2.1. MONTAJI YAPAN KİŞİ İÇİN AÇIKLAMALAR

#### Genel bilgiler

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihazın üst kısmına bir ocak davlumbazı veya mutfak rafı monte edilecekse, set üstü ocak ile mutfak rafı/ocak davlumbazı arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda görülebilir.



- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.

### 2.2. CİHAZLARIN MONTAJI

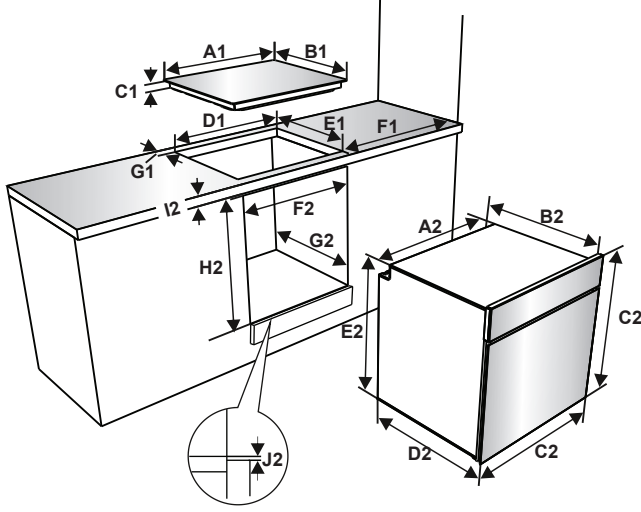
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

#### Ocağın montaj ölçüleri

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

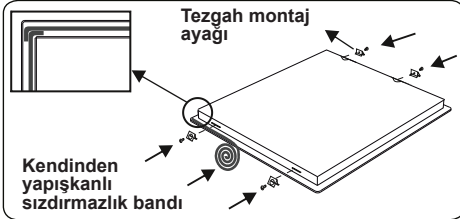
#### Fırının montaj ölçüleri

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Ocağın montajı

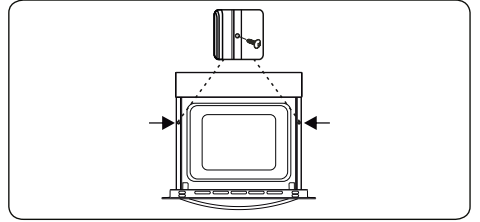
- Birlikte verilen tek taraflı kendinden yapışkanlı sızdırmazlık bandını, set üstünün alt kenarının tamamına uygulayın. Bandı germeyin.



- 4 adet tezgah montaj ayağını cihazın yan duvarlarına vidalayın.
- Cihazı deliğe yerleştirin.

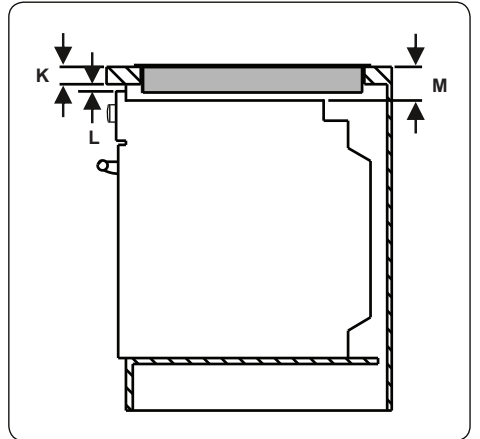
### Fırının montajı

- Elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, ileri doğru iterek fırını dolabın içine yerleştirin. Fırının kapağını açın ve 2 adet civatayı fırının çerçevesi üzerinde bulunan deliklere takın. Ürünün çerçevesi dolabın ahşap yüzeyine temas ederken civataları sıkın.

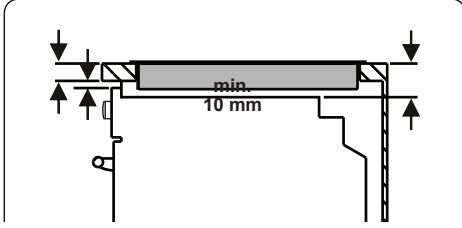


### Fırın davlumbaz altına yerleştirilmişse:

- Hava sirkülasyonunun hazırlanması için mutfak tezgahının kalınlığı, davlumbaz ve fırın arasındaki mesafe şekillerde gösterildiği gibi olmalıdır.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		



### 2.3. ELEKTRİK BAĞLANTISI VE GÜVENLİK

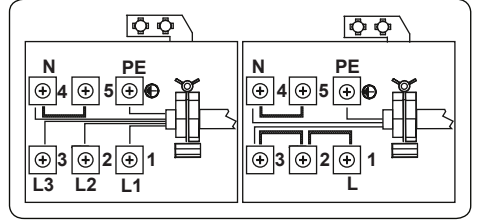
**! UYARI:** Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

**! UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.**

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Bu cihaz 220-240V ~ ve 380-415V 3N~ enerji beslemesi için tasarlanmıştır. Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya elektrik teknisyenine

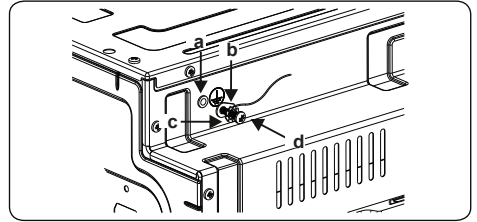
başvurun.

- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (H05VV-F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olması gerekir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.



- Şekilde gösterilen cıvata üzerindeki somunu ve pulu çıkarın ve Sarı + Yeşil topraklama kablosunu bu cıvataya takın. Ardından cıvataı yeniden sıkın

a	Somun-Perçin	c	Rondela
b	Topraklama kablosu	d	Cıvata

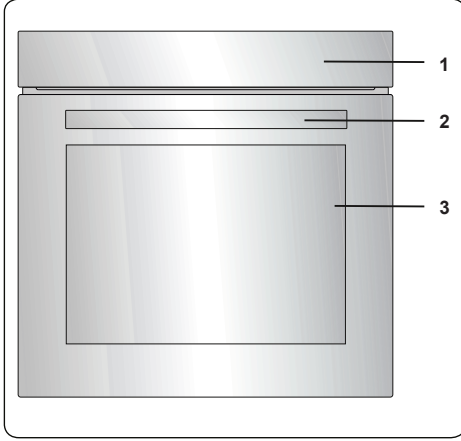


### 3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

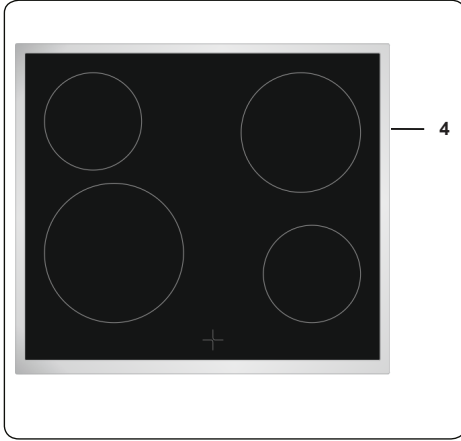


**Önemli:** Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

#### Bileşenlerin Listesi

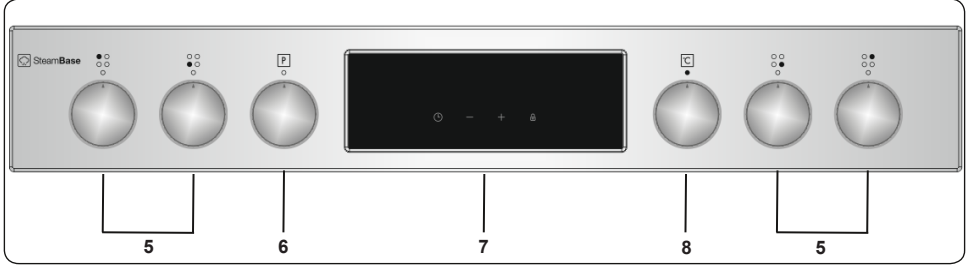


1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı



4. Elektrikli Isıtıcı

## Kontrol Paneli



5. Ocak Kontrol Düğmesi
6. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
7. Zamanlayıcı
8. Fırın Termostat Düğmesi

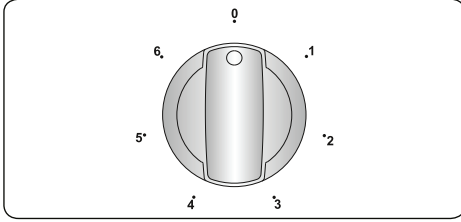
## 4. ÜRÜNÜN KULLANIMI

### 4.1. OCAK KUMANDALARI

#### Seramik Isıtıcı

Seramik ısıtıcı 6 konumlu bir düğme ile kontrol edilir.


Seramik ısıtıcı, kumanda düğmesi gerekli ayara çevrilerek çalıştırılır. Her kumanda düğmesinin yanında, düğme ile kontrol edilen ısıtıcıyı belirten bir sembol bulunur. Kumanda panelinde bulunan açık/kapalı ışığı hangi seramik ısıtıcıların kullanıldığını gösterir.



Düğmenin konumu	İşlev
0	Kapalı konumu
1	Sıcak tutma konumu
2-3	Düşük ısıda pişirme konumu
4-5-6	Pişirme, kızartma ve kaynatma konumu

**Önemli:** Düğmeyi çevirme yönü, ürünün teknik özelliklerine göre farklılık gösterebilir.

#### İkili ve Oval Isıtıcılar (varsa)

İkili ve oval ısıtıcılar iki ısıtma bölgesine sahiptir. İkili/oval ısıtıcının dış bölgesini aktif etmek için düğmeyi  konumuna çeviriniz. Her iki dış bölge açılacaktır.

İkili/oval ısıtıcının dış bölgesini kapatmak için düğmeyi 'Kapalı' konumuna çeviriniz. Her iki dış bölge kapatılacaktır.

#### Artakalan Isı Göstergesi (varsa)

Ocağı kullandıktan sonra vitroseramik camda artakalan ısı adı verilen bir miktar ısı birikir. Artakalan ısı seviyesi +60°C'nin üzerindeyse, bu sıcaklığın üzerinde olan pişirme bölgesi için artakalan ısı göstergesi aktif olacaktır.

Artakalan ısı göstergesi açık durumdayken ocağın enerji beslemesi kesilirse, enerji geri verildiğinde uyarı lambası yanıp sönecektir. Artakalan ısı düşünceye ya da pişirme bölgesi aktif edilinceye kadar gösterge

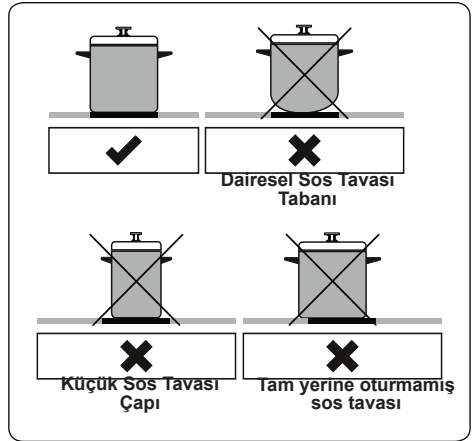
yanıp sönmeye devam edecektir.

### İp Uçları ve Püf Noktaları

**Önemli:** Seramik ısıtıcılar yüksek ısı ayarlarında çalıştırıldığında, ısıtılan alanların kapanıp açıldıkları görülebilir. Bu cihazın aşırı ısınmasını önleyen bir güvenlik cihazı nedeniyledir. Yüksek sıcaklıklarda bu normaldir, ocağın zarar görmesini önler ve pişirme sürelerinde küçük bir gecikmeye neden olur.

#### UYARI:

- Ocağı asla pişirme bölgesinin üzerinde tencere olmadan kullanmayınız.
- Yalnızca tabanı yeterince kalın, düz tabanlı sos tavaları kullanınız.
- Ocağın üzerine yerleştirmeden önce tencerenin tabanının kuru olduğundan emin olunuz.
- Pişirme bölgeleri çalışırken, tencerenin bölgenin tam ortasına yerleştirilmesi önemlidir.
- Enerjiyi korumak için asla kullanılan sıcak plakadan farklı çapta bir tencere kullanmayınız.



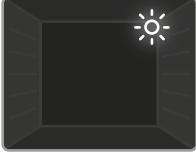
- Pürüzlü yüzeyli tencereler kullanmayınız, bunlar cam seramik yüzeyi çizebilir.
- Mümkünse, her zaman tencerelerin üzerine kapaklarını kapatınız.
- Cihaz çalışırken erişilebilir parçaların ısı artabilir. Çalışırken ve çalışma

sonrasında tamamen soğuyuncaya kadar çocukları ve evcil hayvanları ocaktan uzak tutunuz.

- Set üstünde bir çatlak fark ederseniz, cihazı derhal kapatınız ve yetkili servis personeli tarafından değiştirilmesini sağlayınız.

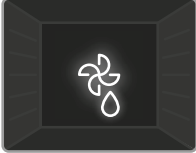
## Fırın Fonksiyonları

\* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



### Fırın Lambası:

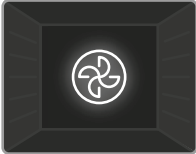
Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



### Buz Çözme

**Fonksiyonu:** Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz çözme fonksiyonunu

kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buz nedeniyle biriken suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzların çözülmesine yardımcı olur.



### Turbo Fonksiyonu:

Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve halka ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Turbo

fonksiyonu ısının fırın içinde eşit düzeyde yayılmasını, tüm raflarda bulunan yiyeceklerin eşit düzeyde ısınmasını sağlar. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.

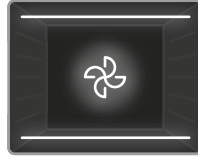


### Statik Pişirme

**Fonksiyonu:** Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı

yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini

sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



### Fan Fonksiyonu:

Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve üst ve alt ısıtıcı elemanlar ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon kurabiye pişirmek için iyidir. Pişirme fırının içindeki alt ve üst ısıtıcı elemanlar ile yapılır ve hava sirkülasyonu sağlayan fan ile yiyeceklere hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.

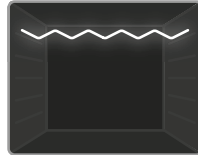


### Pizza Fonksiyonu:

Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve halka, alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir.

Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.



### Izgara Fonksiyonu:

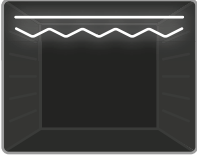
Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve izgara ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon yiyeceklerin fırının üst raflarında izgara ve tost yapılması için kullanılır. Yiyeceklerin yapışmaması için tel izgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri izgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



**Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

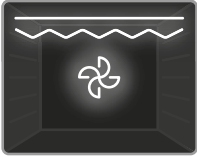




**Hızlı Izgara Fonksiyonu:** Fırının termostadı ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

**Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



**İkili Izgara ve Fan Fonksiyonu:** Fırının termostadı ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, üst ısıtıcı elemanlar ile döner tabla çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Eşit düzeyde pişirmeyi sağlamak amacıyla her iki üst ısıtıcı eleman ve ızgara fan ile birlikte çalışacaktır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

**Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

## VapClean:

Vap Clean işlevini çalıştırmak için fırınınızı 90°C'de vap clean sembolünü içeren işleve (Alt, Alt+Fan, Turbo veya Üst+Alt modu - modele göre değişebilir) ayarlayın. Tepsinin içine 200-250 ml su dökün. Bazı modellerde fırın tabanında bir oyuk vardır. Bu modellerde 200-250 ml suyu bu oyuğa dökün. Fırını çalıştırın. Vapclean işlevi fırınınızın kolayca temizlenmeye hazır hale gelmesi için yaklaşık 30-60 dakika çalışacaktır.

## 4.2. PIŞIRMA TABLOSU

Fonksiyon	Yemekler			
Statik	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kek	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kurabiye	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kek	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kurabiye	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kek	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kurabiye	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
Izgara	Izgara köfte	7	200	10-15
	Piliç	*	190	50-60
	Pirzola	6 - 7	200	15-25
	Biftek	6 - 7	200	15-25

\*Varsa, piliç çevirme aleti ile pişiriniz.

### 4.3. BUHAR İŞLEVI İÇİN

Gıdalar	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Raf Konumu	Su miktarı (ml)	Su ekleme süresi (dk.)	Pişirme Süresi (dk) (yaklaşık)	Ağırlık (yaklaşık gıda ağırlığı g)
Ekmek	Fan Fonksiyonu + Buhar	180 - 200	2 - 3	200	Fırını çalıştırmadan önce.	30-50	820
Fırında makarna		200	3	200		30-40	1500
Hamur işi		180	3	180		30-40	500
Patates		200	3	200		45-60	500
Tavuk		200 - 220	3	200		50-70	2000
Biftek		180	3	200		100-110	1000



**Önemli:** Yukarıdaki pişirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; pişirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.



**Önemli:** Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.



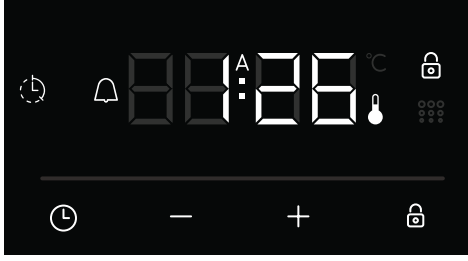
**Önemli:** Buharlı pişirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



**Önemli:** Fırının tabanında bulunan su deposu kapasitesi maksimum 300 ml'dir. 300ml'den fazla eklemeyin.

- Fırının tabanına dökülen su, pişirme sırasında sıcak buhar oluşturarak yemeğinizden daha iyi pişirme sonucu elde etmenizi sağlar.
- Buharlı pişirme et türü gıdalarda nem kaybını azaltırken, içinin daha sulu ve dışının daha gevrek, hamur işinde ise gıdanın dışının daha kabarık, gevrek ve hacimli olmasını sağlar.

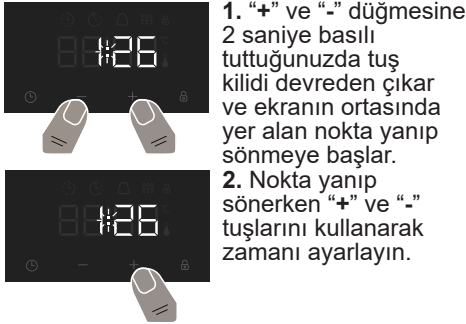
#### 4.4. DİJİTAL DOKUNMATİK ZAMANLAYICININ KULLANIMI



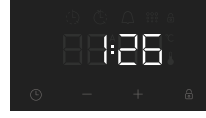
Fonksiyon Açıklaması	
A	Otomatik pişirme
🌡️	Termostat Sembölü
🕒	Pişirme süresi
🔒	Tuş kilidi
🔔	Dakika bazlı hatırlatıcı
🕒	Mod fonksiyonu
-	Süre azaltma
+	Süre artırma
2359	Zamanlayıcı göstergesi

#### Zaman ayarı

Fırını kullanmaya başlamadan önce zamanı ayarlamanız gerekir. Güç bağlantısı yapıldıktan sonra "A" ve "00:00" göstergede yanıp söner.



1. "+" ve "-" düğmesine 2 saniye basılı tuttuğunuzda tuş kilidi devreden çıkar ve ekranın ortasında yer alan nokta yanıp sönmeye başlar.
2. Nokta yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak zamanı ayarlayın.



3. Birkaç saniye sonra nokta yanıp sönmeyi bırakır ve sürekli yanar.

#### ⚠️ Tuş kilidi

Zamanlayıcı 25 saniye kullanılmazsa tuş kilidi otomatik olarak devreye girer. "🔒" sembolü görüntülenir ve sürekli yanar. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için "🕒" düğmesine 2 saniye basılı tutun. Sonrasında istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

#### Sesli uyarı verilen zaman ayarı

Sesli uyarı verilen zaman ayarını "00:00" ile "23:59" saat arasında istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Sesli uyarı zamanı yalnızca uyarı amaçlıdır. Bu fonksiyon, fırını etkinleştirmez.



1. "🕒" düğmesine basın. "🔔" sembolü yanıp sönmeye başlar ve "000" görüntülenir.



2. "🔔" yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz zamanı ayarlayın.



3. "🔔" sembolü sürekli yanar, zaman kaydedilir ve uyarı ayarlanır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında sesli bir uyarı verilir ve ekranda "🔔" sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basabilirsiniz.

#### Yarı otomatik zaman ayarı (pişirme süresi)

Bu fonksiyon belirli bir süre boyunca pişirme işlemi yapmanıza yardımcı olur. 0 ile 10 saat arasında bir ayar yapabilirsiniz. Pişireceğiniz yemeği hazırlayıp fırına yerleştirin.

1. Kontrol düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını seçin.



2. Gösterge ekranında "dur" sembolü ve "A" görüntülenene kadar "A" düğmesine basın. "A" sembolü yanıp söner.



3. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz pişirme süresini seçin.



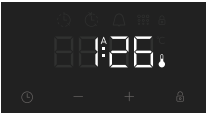
4. O anki saat ekranda tekrar görüntülenir, "A" ve "A" sembolleri yanık halde kalır.

Zamanlayıcı sıfır değerine ulaştığında fırın kapanır ve sesli uyarı verilir. "A" ve "A" sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı kapatmak için her iki kontrol düğmesini de "0" konumuna getirip zamanlayıcı üzerindeki herhangi bir tuşa basın. "A" ve "A" kaybolur ve zamanlayıcı manual fonksiyona geri döner.

### Ses Ayarı

Sesli uyarının ses seviyesini ayarlamak için saat görüntüleniyorken "-" tuşuna 1-2 saniye ses duyana kadar basın. Ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlar. Bundan sonra, "-" düğmesine her bastığınızda farklı bir sinyal sesi duyulur. Üç farklı türde sinyal sesi vardır. İsteddiğiniz sesi seçin ve başka herhangi bir düğmeye basmayın. Seçtiğiniz sinyal sesi kısa süre sonra kaydedilir.

### Termostat Sembolü

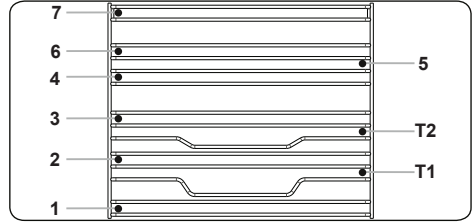


Fırın termostatı aktif olduğunda (A) sembolü ekranda görünür.

## 4.5. AKSESUARLAR

### EasyFix Tel Raf

Aksesuarları ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve temiz yumuşak bir bezle iyice temizleyin.



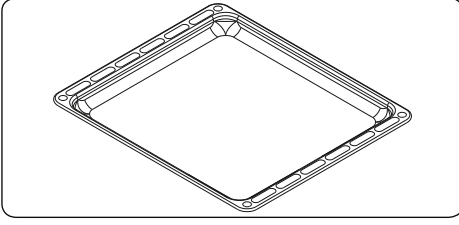
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümüne ve performanslarına geri dönerler.
- Tepsiler ve tel ızgaralar 1 ve 7 arasındaki herhangi bir seviyeye yerleştirilebilir.
- Teleskopik ray T1, T2 seviyelerine yerleştirilebilir.
- Tek seviyede pişirme için seviye 3 tavsiye edilir.
- Teleskopik raylarla tek seviyede pişirme için T2 seviyesi tavsiye edilir.
- Çift seviyeli pişirme için Seviye 2 ve Seviye 4 tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

\*\*\*\*Aksesuarlar satın alınan modele göre farklılık gösterebilir.

### Siğ Tepsi

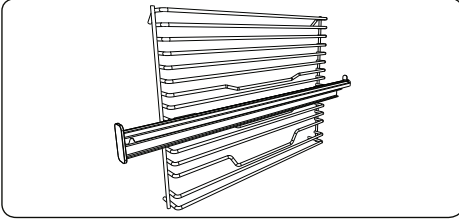
Siğ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur. Tepsiyi herhangi bir kızığın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar

itin.



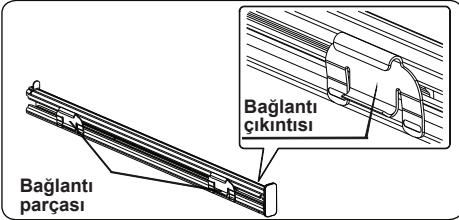
### Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

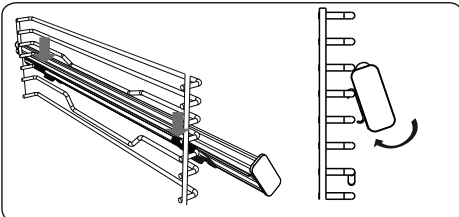


### Teleskopik raylar

Aksesuarları ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve temiz yumuşak bir bezle iyice temizleyin.



- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. "Tel rafın çıkarılması" bölümüne bakın.



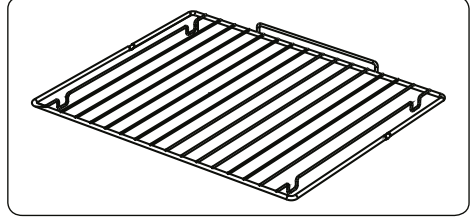
- Teleskopik rayın üst bağlantı parçalarını yan tepsi seviye referans teline asın

ve aynı anda bağlantı parçalarının yan tepsi seviye sabitleme teline oturduklarına oturduklarını net bir şekilde duyana kadar alt bağlantı parçalarına bastırın.

- Çıkarmak için, rayın ön yüzeyini tutun ve bir önceki talimatı tersten uygulayın.

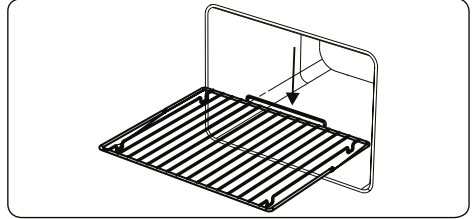
### Tel Izgara

Tel ızgara, yiyecekleri ızgara yapmak veya fırında kullanıma uygun kaplarda pişirmek için kullanıma çok uygundur.



### ⚠ UYARI

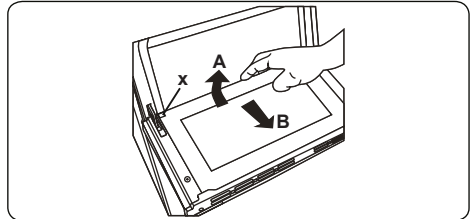
Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



### İç Camın Sökülmesi

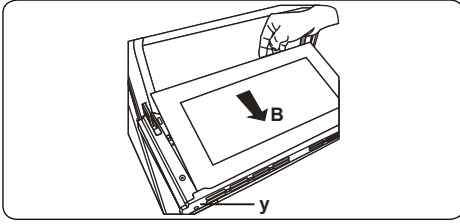
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

1. Camı **B** yönünde itin ve konuma sabitleme ayağından (x) serbest bırakın. Camı **A** yönünde çıkarın.

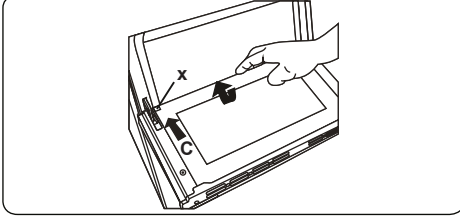



İç camı yerine takmak için:

2. Camı **B** yönünde, konum sabitleme ayağının (y) altına doğru ileriye itin.



3. Camı **C** yönünde, konum sabitleme ayağının (**x**) altına yerleştirin.

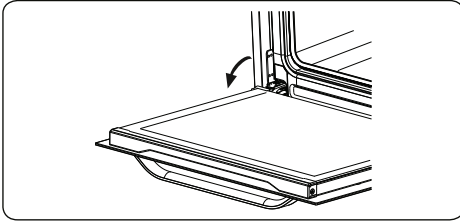


 Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

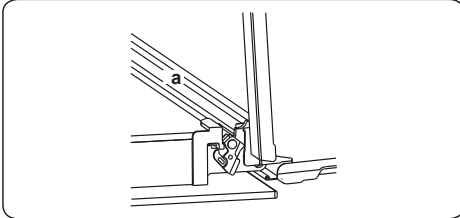
### Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

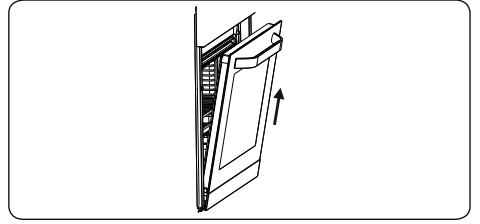
1. Fırının kapağını açın.



2. Bağlantı parçasını bir tornavida yardımıyla sonuna kadar açın (**a**).

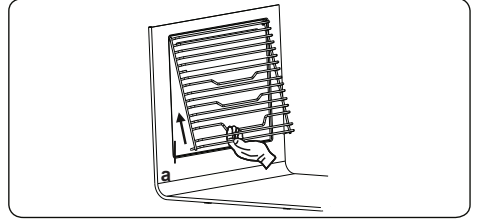


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



### Tel Rafın Sökülmesi

Sökmek için, tel rafı şekilde gösterildiği gibi çekin. Klipsler açıldıktan sonra (**a**), yukarı doğru kaldırın.



## 5. TEMİZLİK VE BAKIM

### 5.1. TEMİZLEME

**! UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

#### Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanımlarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.

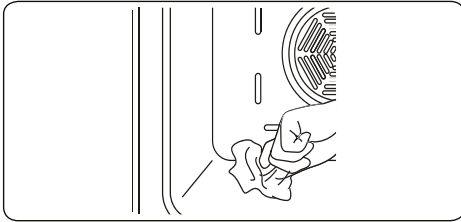
**! UYARI:** Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

- Herhangi bir sıvı taşıdığı anda, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.

**! UYARI:** Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

#### Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.
- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



#### Seramik Camın Temizlenmesi

Seramik cam ağır mutfak eşyalarını taşıyabilir, ancak keskin bir nesne ile vurulması durumunda kırılabilir.

**! UYARI:** Seramik Tezgah Üstü Ocaklar - yüzey çatlırsa, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için cihazı kapatınız ve servis çağırınız.

- Vitroseramik camları temizlemek için krem veya sıvı temizleyici kullanınız. Ardından camı durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

**! UYARI:** Çelik için uygun temizleme malzemelerini kullanmayınız, bunlar cama zarar verebilir.

- Pişirme kaplarının tabanında ya da kaplamalarında erime derecesi düşük maddeler kullanılırsa bu maddeler, cam-seramik ocağa zarar verebilir. Cam-seramik ocak sıcakken üzerine plastik malzeme, folyo veya şekerli yiyecekler düşerse lütfen düşen malzemeyi olabildiğince hızlı ve güvenli bir şekilde yüzeyden kazıyın. Bu malzemeler erirse cam-seramik ocağa zarar verebilir. Reçel gibi oldukça şekerli gıdalar pişirirken mümkünse öncesinde bir katman koruyucu madde uygulayın.

- Yüzeydeki tozların ıslak bir bezle temizlenmesi gerekir.

- Seramik camın renginde oluşabilecek değişiklikler seramiğin yapısını veya dayanıklılığını etkilemeyecektir ve malzemede bir değişim olması nedeniyle değildir.

Seramik camın renginin değişmesi birkaç nedenle olabilir:

1. Dökülen yiyecekler yüzeyden temizlenmemiş olabilir.
2. Ocakta yanlış kapların kullanılması yüzeyleri aşındırılmış olabilir.
3. Yanlış temizlik maddeleri kullanılmış olabilir.

#### Cam Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın cam parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Cam parçaların içini ve dışını temizlemek için bir cam temizleyici kullanınız. Ardından durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

#### Emaye Kaplanmış Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın emaye kaplanmış parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Emaye kaplanmış parçaları sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz. Ardından ıslak bir bezle

tekrar siliniz ve kurutunuz.



Pişirme sonrasında halen sıcakken emaye kaplanmış parçaları temizlemeyiniz.



Emaye kaplanmış yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

### **Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi**

- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulayınız.



Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.



Paslanmaz çelik yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

### **Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)**

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) ÖVULMAMALI ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

## **5.2. BAKIM**

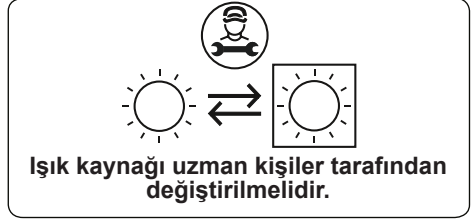


**UYARI:** Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.



**UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

- Cam lensi ve ardından ampulü çıkarınız.
- Yeni ampulü (300 °C sıcaklığa dayanıklı) söktüğünüz ampulün (230 V, 15-25 Watt, Tip E14) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.
- Işık kaynağı son kullanıcı tarafından değiştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı %6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.



## 6. SORUN GİDERME VE TAŞIMA

### 6.1. SORUN GİDERME



Bu temel sorun giderme adımlarını kontrol ettikten sonra halen sorun yaşıyorsanız, lütfen yetkili bir servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurunuz.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Ocak ve yakma başlıkları açılmıyor.	Enerji beslemesi yoktur.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazları çalıştırmayı deneyerek elektrik kesintisi olmadığını kontrol ediniz.
Fırın açılmıyor.	Enerji kapatılmıştır.	Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor.	Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır. Fırının kapağı açık bırakılmıştır.	Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz.
Fırında yapılan pişirim eşit düzeyde olmuyor.	Fırının rafları hatalı yerleştirilmiştir.	Tavsiye edilen sıcaklıkların ve raf konumlarının kullanıldığını kontrol ediniz. Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
Zamanlayıcı butonlarına düzgün basılmıyor.	Zamanlayıcı butonlarının arasında yabancı maddeler sıkışmıştır. Dokunmatik modeli: kumanda panelinde rutubet vardır. Tuş kilidi fonksiyonu ayarlanmıştır.	Yabancı maddeleri temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Rutubeti temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Tuş kilidi fonksiyonunun ayarlanmamış olduğunu kontrol ediniz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyor.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

### 6.2. NAKLIYE

Ürünü taşımanız gerekirse, ürünü orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız. Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.

Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

## 7. TEKNİK ÖZELLİKLER

### 7.1. ENERJİ ETİKETİ

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	26,9
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		105,7
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		94,3
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0,93
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	0,83
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	78
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.		
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.		
- Pişirme süresini uzatmayın.		
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.		
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

## 7.2. ENERJİ ETİKETİ

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		VG-KHSH78IX1VK0
Ocak Tipi		Elektrik
Pişirme Bölgesi Sayısı		4
Isıtma Teknolojisi-1		Radyant
Çap-1	cm	Ø14,5
Enerji Tüketimi-1	Wh/kg	192,0
Isıtma Teknolojisi-2	%	Radyant
Çap-2	cm	Ø14,5
Enerji Tüketimi-2	Wh/kg	192,0
Isıtma Teknolojisi-3		Radyant
Çap-3	cm	Ø18,0
Enerji Tüketimi-3	Wh/kg	192,0
Isıtma Teknolojisi-4	%	Radyant
Çap-4	cm	Ø21,0
Enerji Tüketimi-4	Wh/kg	192,0
Ocağın Enerji Tüketimi	Wh/kg	192,0
Bu ocak EN 60350-2 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Ocak		
- Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın.		
- Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın .		
- Kapaklı mutfak eşyaları kullanın.		
- Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin.		
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün.		



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**VESTEL GERMANY GMBH**  
Parkring 6  
85748 Garching  
<https://vestel-germany.de/de/>

**52502064**