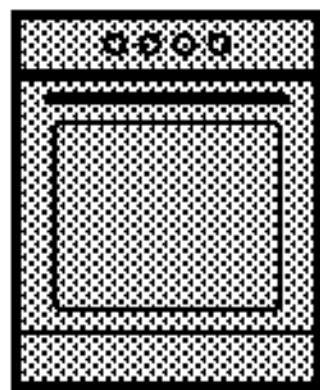


# Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



F5M62B2CDWS

**FR | NL**

20130761-9/R AC/25.07.20 6/2 2

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Çay demli, demlidir!

Vous vous remerciers d'avoir choisi une chaudière sur un petit lit Seko. Nous espérons que vous tirerez la meilleure part de votre produit, mais de fabriquer de la chose est possible avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes avec leur intégralité pour profiter pleinement de les conserver. Si en cas de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de fournir la Manuel d'utilisation. Procédez tous les changements d'informations contenues dans le manuel d'utilisation. Soyez attentifs que ce Manuel d'utilisation s'applique également à d'autres modèles. Les différences entre ces modèles sont indiqués. Consultez le manuel.

#### Explication des symboles

Vous trouverez ces symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes au sujet de l'utilisation.



Avertissement de surfaces chaudes (boiler, brûleur et cuve).



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ..... 4  
 Sécurité lors de l'installation du gaz ..... 4  
 Sécurité électrique ..... 6  
 Sécurité de précaution ..... 7  
 Utilisation prévue ..... 9  
 Sécurité des enfants ..... 9  
 Mise au rebut de l'appareil ..... 9  
 L'impression des emballages ..... 10  
 Dépannage ultérieur ..... 10

**2 Généralités 11**

Vue d'ensemble ..... 11  
 Caractéristiques techniques ..... 12  
 Caractéristiques techniques ..... 13  
 Tables des injecteurs ..... 14

**3 Installation 15**

Avant l'installation ..... 15  
 Installation et branchement ..... 16  
 Conversion du gaz ..... 17

**4 Préparation 19**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 19  
 Première mise en marche ..... 19  
 Réglage du brûleur ..... 19  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 19  
 Première cuisson ..... 19

**5 Utilisation de la table de cuisson 21**

Généralités concernant la cuisson ..... 21  
 Utilisation des tables de cuisson ..... 21

**6 Utilisation du four 23**

Informations générales concernant le préchauffage et les grillages ..... 23  
 Utilisation du four à chaleur ..... 23  
 Modes de fonctionnement ..... 24  
 Utilisation de l'écouleur et du four ..... 25  
 Utilisation de l'horloge comme alarme ..... 27  
 Tables des températures de cuisson ..... 27  
 Utilisation du four ..... 29  
 Tables des températures de cuisson pour le grill ..... 29

**7 Maintenance et entretien 30**

Généralités ..... 30  
 Nettoyage de la zone de cuisson ..... 30  
 Nettoyage du dessous du brûleur ..... 30  
 Nettoyage du four ..... 30  
 Nettoyage de la table de cuisson ..... 30  
 Nettoyage de la porte ..... 31  
 Remplacement de l'ampoule du four ..... 32

**8 Recherche et résolution des pannes 33**

## Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aident à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprenant les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans

le cas contraire, l'absence de circulation d'air en dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les hauts de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz)

sont compatibles aux réglages de l'appareil.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 15.*
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hors de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau, et son collier de serrage

doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou orsue nécessaire.

- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourra être généré. Le monoxyde de carbone est inodore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très faibles doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'accident de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

**Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex. bouton de lampe, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.

- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne renrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

### Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sur-jauge avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entre-prise prend sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non-mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées. De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter facilement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du tour devant chaux pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électricité n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.

- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

#### Sécurité du produit

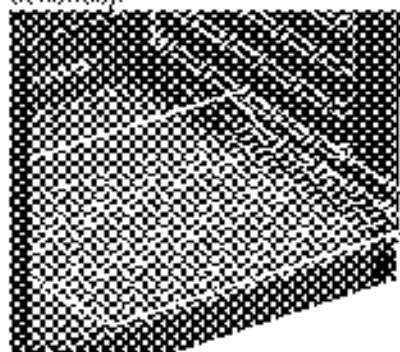
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer

un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

pareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- Placer correctement la grille et la lèche-frite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 glissières de roulement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des éléments dessus (Consultez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez vos plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four

préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui descend de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi. Essayez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de votre appareil, puis couvrez la flamme



avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Pour que votre appareil soit fiable :

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

#### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés

par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller ces aliments.

#### Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

#### Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive D.L.L. (2002/95/CE) de l'Union européenne. Ce produit porte un système de classification pour la mise au rebut des Équipements Électriques et Électroniques (E.E.E.). Le fabricant a procédé à la fabrication des pièces et du matériel de qualité et a évité d'utiliser des substances dangereuses et adaptées au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le jeter au rebut avec les autres ménagères et autres déchets à la poubelle ou à la décharge. Au contraire, rappelez-vous un point de collecte pour le recyclage de votre matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

#### Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les métaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

#### Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages correctement à l'écart des enfants. Les emballages et le carton sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée. Utilisez les informations des emballages de recyclage des dé-

chets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

#### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du papier de carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter tout accident et la détérioration de l'intérieur de votre encombrant, la partie protectrice bande de carton sur la contre-porte à l'autour des plaques. Attachez la partie du film aux parties adhésives à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les courroies et gilets de soutien avec du ruban adhésif.
- Ne Utilisez pas la poignée ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



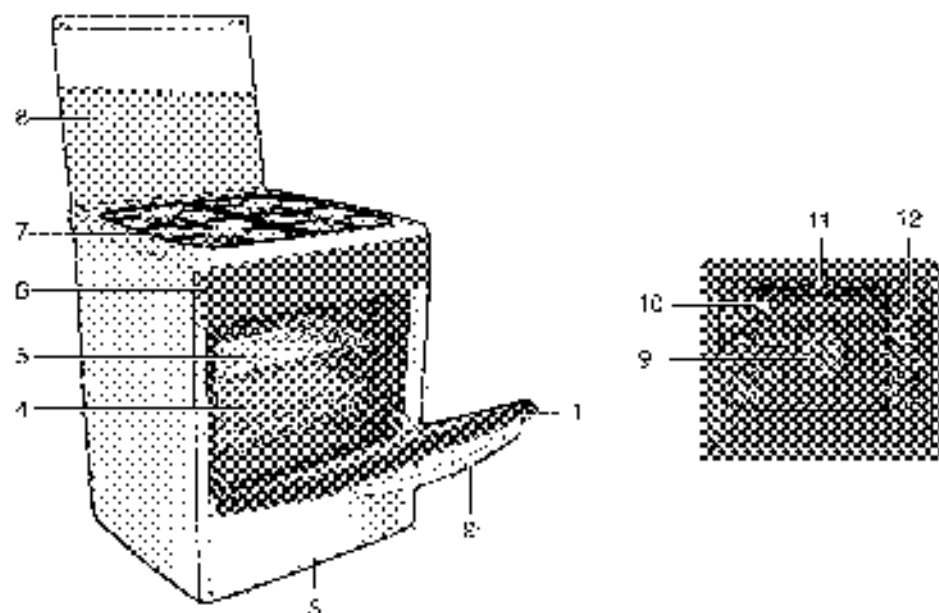
Ne posez aucun objet sur l'appareil et ses accessoires à plat.



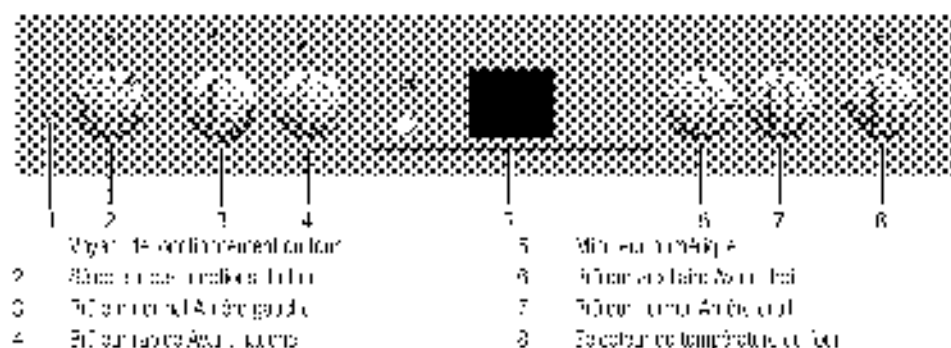
Respectez l'aspect général de l'appareil pour éviter les dommages potentiels dus à l'humidité.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



1	Table frontale	7	Boîte à fil
2	Logis	8	Colonne à pâteur
3	Porte intérieur	9	Table à ventilation (perforée la plaque en acier)
4	Boîte à	10	Boîte à
5	Boîte à	11	Boîte à
6	Boîte à	12	Boîte à



1	Boîte à	5	Boîte à
2	Boîte à	6	Boîte à
3	Boîte à	7	Boîte à
4	Boîte à	8	Boîte à

## Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte peut varier en fonction du modèle et du pays. Tous les accessoires sont décrits dans le manuel d'utilisation en français. Les parties qui ne sont pas indiquées

1. Manuel de l'utilisateur

2. Léchefrite

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.

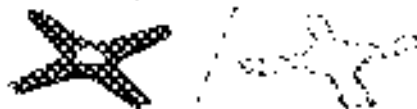


4. Grille

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire rôtis ou pour les légumes, elle se place dans la fente à hauteur souhaitée.



5. Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

## Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) (mm)	595 x 600 x 865 mm
Puissance (puissance)	2200-2400 W - 50 Hz
Autonomie de l'alimentation	2 x 230V
Fonction	Grill - TG 8
Type de chauffage	4000W/55-80°C - 500W
Système de protection	Calli H 2E-3-1/100-1 2L3E/PI Calli 2E
Type de pose de la gaz	GAZ naturel ou GPL
Présentation du mode de gaz	2/3 Lpg
Indice de consommation énergétique	3,5 kWh/24h (niveau)
Classe énergétique	Appareil de 2000-2400 W
Table de cuisson :	
Bralours	
Grill électrique	2 Grills électriques
Fuissance	2100W
Autonomie	2 x 230V
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
Grill électrique	2 x 2100W
FOUR/GRILL :	
Fonction	Four multifonction
Autonomie	2 x 230V
Présentation du mode de grill	2 x 2100W

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de grille et de poêle. Les fonctions de cuisson ventilée ne se déclenchent.

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes : 1-Cuisson tournante, 2-Cuisson lente Turbo, 3-Cuisson Turbo, 4-Cuisson ventilée avec grille, 5-Cuisson grille et sole.



Les caractéristiques techniques peuvent varier sans avis préalable afin d'améliorer le produit de l'appareil.



Le produit est compris dans le prix de vente et est livré avec les accessoires nécessaires conformément à l'annexe.




Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire correspondant aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'usure normale de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## Tableau des injecteurs


Position de la zone de la table de cuisson	2 kW	2,9 kW	3 kW	3 kW
	Arrière gauche	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit
Type d'expression de gaz				
20/25 mbar	102	115	72	136
100/25/30/45 mbar	32	37	130	73
62/25 mbar	102	115	9	136
53/25/37 mbar	72	87	31	32

## 3 Installation


Le mode de montage est défini par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pour tout dommage causé au domicile des clients.



La responsabilité de l'installation est assurée par le fabricant. Le fabricant n'est pas responsable de l'installation de votre appareil, vous seul en êtes responsable.



**DANGER:**  
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité et d'éventuels autres règlements.

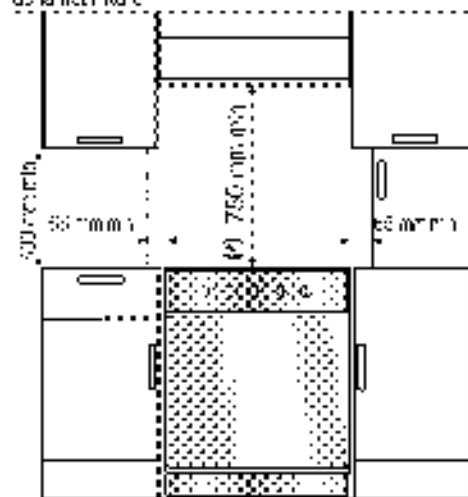


**ATTENTION:**  
Après l'installation, ne touchez ni l'appareil ni les conduits de gaz. Si les conduits sont mal fixés, ils peuvent se détacher.  
Les appareils à gaz sont dangereux, ils peuvent être dangereux pour votre sécurité.

### Avant l'installation

Pour éviter le risque de chute, la distance libre doit être conservée entre l'appareil, mais vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de vérifier à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette ou tout autre revêtement au sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus la prise des instruments de cuisine et de la vaisselle.

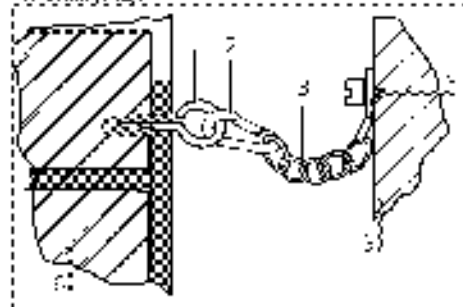


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de cuisine en d'autres matériaux à prévoir une distance minimale de 100 mm au dessus du niveau de la plaque d'ajustement ; prévoir un écart de 25 mm entre l'appareil et la mur, la cloison ou le plafond.
- La hauteur de l'éclairage ne doit pas être de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si l'autre passage est encastré au-dessus de la cuisinière, reporter vous sur les lignes du tableau ci-dessous la hauteur minimale la hauteur d'installation (M) et (300 mm).
- L'appareil doit être installé à un appareil de classe I. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté gauche et la droite comme le mur de la cuisine, des meubles ou des étagères, par exemple, de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Le côté métallique de cuisson doit être à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (150 °C min.).

### Chaîne de sécurité

L'appareil dispose d'une sécurité contre le casarrement par ces deux chaînes de sécurité horizontales avec une anse en U.

Après le montage de l'appareil sur le mur, les chaînes de sécurité doivent être attachées à une chaîne appropriée et non vers la chaîne de sécurité (3) au lieu du crochet de la cuisinière de votre modèle (2).



1. Base du crochet
2. Sécurité de la chaîne de sécurité
3. Chaîne de sécurité
4. Chaîne de sécurité de l'appareil
5. Chaîne de sécurité de l'appareil
6. Chaîne de sécurité



La chaîne de stabilité doit être aussi conçue que possible pour éviter que la cuisinière bascule vers l'avant et au danger. Grâce à cette précaution, il est à même de maintenir sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas tout le temps en contact comme support.

#### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ou une ou équivalent. Il est recommandé d'installer également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz sont évacués directement dans le vide. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement et à la sécurité de votre appareil. Si il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil de cuisson, dans la salle à manger ou dans la chambre à coucher, mais jamais dans une salle de baignoire ou de toilettes. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre sans une surface de 20 m<sup>2</sup>.

Éviter d'installer cet appareil dans une pièce en cas de sous-niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol au fur des accès au sol.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
36-59 cm x 59-83 cm	140 x 238 mm
50 x 100 cm	160 x 250 mm
59-69 cm x 83-93 cm	160 mm
60 x 100 cm	160 x 250 mm
Épaisseur de la paroi	160 x 250 mm
sol: ex	

#### Installation et branchement

L'appareil est à installer, avant de fonctionner, par un réglage approprié d'installation et de gaz.



Préférez un professionnel (électricien ou plombier) compétent et qualifié pour le branchement de l'appareil au gaz et à l'électricité, en tenant compte des lois et des réglementations.

- Brancher l'appareil avec un circuit électrique personnel.
- Le câble doit être protégé dans un conduit. Et il ne doit pas être placé sur une ligne de conduite.



Utilisez pour la partie inférieure la page pour connecter ou déplacer l'appareil. Cas échéant, envisagez la porte, le poignée et les câbles.

#### Raccordement électrique

Brancher l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité adéquate (voir le manuel qui accompagne l'appareil "Caractéristiques techniques"). Les câbles doivent être mis à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec un transformateur. Votre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui entraîneraient de l'installation de câbles sans une installation adéquate à la terre conformément aux réglementations locales en vigueur.



#### DANGER:

L'appareil doit être installé et raccordé à la ligne électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil débute uniquement après son installation correcte.

Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts causés par les produits utilisés par les personnes non qualifiées.



#### DANGER:

La plomberie doit être effectuée par un professionnel qualifié et autorisé. Le couvercle de la cuisinière doit être installé correctement. Un défaut d'installation peut entraîner des dommages matériels et des blessures graves. Dans ce cas, veuillez vous adresser au fabricant de votre cuisinière.

Les valeurs de l'installation électrique doivent correspondre aux valeurs figurées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque le couvercle de la cuisinière est ouvert, ou elle est située sur la partie arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs de courant "Caractéristiques techniques".



Le câble de terre d'alimentation doit être connecté à la terre adéquate et à la terre avec un seul des deux câbles conducteurs.



#### DANGER:

Ne tentez pas de faire le câblage électrique, l'installation de l'appareil ou de faire l'entretien de l'appareil. Seul un professionnel qualifié peut effectuer un service technique.

Brancher le câble d'alimentation dans la prise.



## Raccordement au gaz



### DANGER:

L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.

Il peut y avoir des arrêt d'urgence en cas de anomalies structurelles par des anomalies non professionnelles.

Le fabricant se rend passif pour responsable des dégâts consécutifs à des anomalies réalisées par des personnes non autorisées.



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution de gaz. Vous devez signer une exposition!

- Les conditions et valeurs de réglage du gaz varient en fonction des paquets signés (différents ou plates type ICR).



Notre personnel ne peut pas alimenter en gaz votre CGC.

- L'installation au gaz naturel doit être réalisée avant l'installation du brûleur.
- Il faut être sûr de trouver à la sortie de l'installation du branchement de gaz naturel. L'endroit de ce tuyau doit être fermé par une buse. Il est responsable du service technique à prise pour le brûleur, branche et votre appareil avec un dispositif de raccordement approprié.
- Assurez-vous que la valve de gaz naturelle soit facilement accessible.
- Si vous envisagez d'installer ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la prise en compte des raccordements.



### DANGER:

Le tuyau de gaz ne doit pas être connecté au placard à gaz et au brûleur avec des pièces détachées de l'appareil. Un tuyau de gaz comprimé vous expose à un risque d'explosion.

- Poussez le produit vers l'intérieur de la cuisinière.
- Réglages des pieds de la cuisinière. Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger le plateau de cuisson. Cette situation peut être évitée si le produit est équilibré et stable. Pour chaque série, veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas

du côté droit et vers la gauche et la cuisinière et les alignant avec le toit.

## Vérification finale

- Vérifier les foyers électriques.
- Quand le réglage du gaz.
- Vérifier la conformité de l'installation de gaz.
- Aligner les boutons de réglage à l'aspect de la norme.



Il faut contrôler les conditions de l'installation régulière. Si il y a un problème, vous devez contacter le fabricant ou le distributeur pour une réparation et régler le produit.

## Conversion du gaz



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution de gaz. Vous devez signer une exposition!

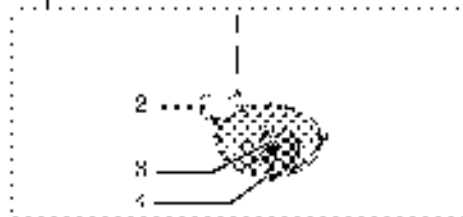
Pour changer le type de gaz de votre appareil, et si gaz tous les injecteurs et régler les flammes de toutes les valves à la position de distribution.

## Changement de l'injecteur des brûleurs.

- Retirez le couvercle de brûleur et le couvercle du brûleur.
- Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Fixez les nouveaux injecteurs.
- Vérifiez l'état et l'ajustement de tous les raccords.



La pose de nouveaux injecteurs est montrée sur une image ci-dessous et le tableau de l'injecteur. Vérifiez des yeux. [www.aseg.com](http://www.aseg.com) (4 pages) et (10) (11).



- Couvercle de sécurité à l'arrière, coincé dans le centre.
- Aiguille.
- Injecteur.
- Jet.



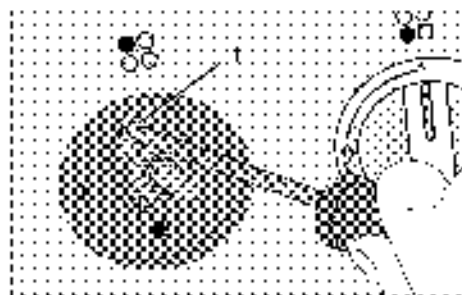
Si, au lieu de contrôler automatiquement le débit de gaz, les robinets des brûleurs ne brûlent pas, vous devez contacter le service après-vente si nécessaire de changer les robinets.

#### Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

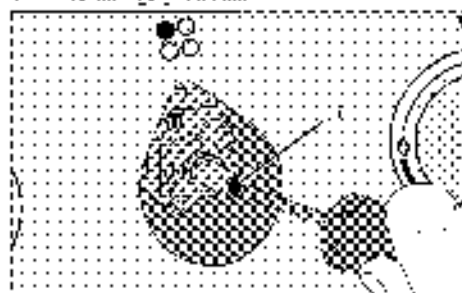
1. Allumer le brûleur à régler et positionner le maniverte sur la position inférieure.
2. Inversez le bouton du robinet de gaz.
  1. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage de débit.

Pour le LPS (Ligne Prépaire), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La hauteur nominale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 37 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur autorisée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour vérifier les réglages, placez un récipient sur les petites flammes haute et faible réduite et vérifiez la hauteur des flammes allumées au début.
6. Le bouton de réglage du débit de gaz allumé sur votre appareil est inscriptible de la vis de réglage peut varier.



1. Vis de réglage du robinet



1. Vis de réglage du robinet



Si le type de gaz de l'accès est modifié, après la phase d'ajustement, le type de gaz utilisé par l'accès doit également être modifié.

## 4 Préparation


### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous aident à utiliser votre appareil de façon économe et d'économiser ainsi de l'énergie.

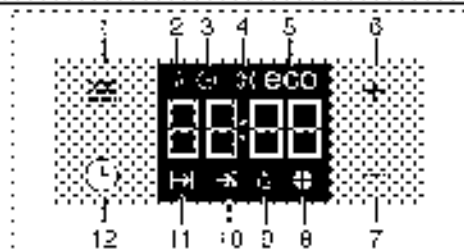
- Utilisez des ustensiles de cuisine modernes et à l'état. La transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez un préchauffage ou cela sera conseillé dans le manuel d'utilisation du réfrigérateur de la cuisinière.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsqu'elle est ouverte, la cuisinière.
- Les plats de légumes et légumes secs sont mieux cuits à four lorsqu'ils sont cuits dans une casserole ou dans un plat en métal épais.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. La cuisson sera à l'optimum.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four lorsque vous faites cuire la viande ou le poisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongélez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients à couvercle fermé. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez la température et le niveau de chaleur adaptés à la taille et au type de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### Première utilisation


#### Réglage de l'heure

 Les symboles de réajustement s'affichent sur l'écran pendant 4 secondes à la fois.

Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler l'heure après avoir appuyé sur la touche **ECO**. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche **OK** et parlez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pendant 1 minute.




- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole horloge
- 4 Symbole d'ajustement de l'axe
- 5 Symbole d'ajustement
- 6 Touche OK
- 7 Touche menu
- 8 Symbole de commande de commande
- 9 Symbole de sélection
- 10 Symbole de fin du cycle de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

 Si l'heure de début de cuisson est définie pour une cuisson de plus de 2 h 00 et 15 min, symbole d'arrêt de l'axe d'ajustement sera affiché.

 Le réglage de l'heure est effectué automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche **OK**.

#### Premier nettoyage de l'appareil

 La surface de l'unité doit être entièrement nettoyée par étapes. Déterminez le produit de nettoyage. Utilisez pas de produits abrasifs, car ils peuvent endommager la surface de nettoyage. Utilisez toujours le produit de nettoyage recommandé pour le nettoyage.

1. Nettoyez les surfaces métalliques et vitrées.
2. Nettoyez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

#### Première cuisson

Utilisez d'abord l'appareil pendant 30 minutes afin de le préchauffer. De cette manière, tous les composants du four et du système de cuisson seront préchauffés et prêts à l'usage.



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections incandescentes du four, résistances, etc. (brûles, la peau chaude) – tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsqu'à vous habitez ou retirez des plats du four chaud.

#### Four électrique

1. Sortez toutes les parties de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill : voir l'illustration de base électrique, page 22.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

3. Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. (page 23)

#### Four à grill

1. Sortez toutes les parties de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill : voir l'illustration de base, page 22.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. (page 23)



Le four est très chaud pendant le grillage. Les brûlures peuvent survenir si vous touchez les brûleurs ou les parties incandescentes du four. Ne touchez jamais les brûleurs, sections incandescentes du four, résistances, etc. (brûles, la peau chaude) – tenez les enfants à l'écart.

## Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne tentez jamais la cuisson à plus d'un tiers. Ne laissez pas de table de cuisson sans surveillance lorsque vous êtes loin de l'appareil. Une table de cuisson est exposée au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture sans flamme ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson et contactez votre agent de service après-vente ou les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire cuire des aliments, vérifiez les toujours avant de les tremper dans une casserole. Assurez-vous que les aliments au goût sont bien débonnés avant de les cuire.
  - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
  - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce qu'elles soient égales au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de les chauffer en poignée. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
  - Ne posez pas de récipients et de casseroles vides sur les feux qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
  - Faites chauffer un litre ou l'équivalent d'un récipient d'eau. Une casserole peut être endommagée par l'appareil. Arrêtez les feux de cuisson une fois la cuisson terminée.
  - La surface de l'appareil peut être brûlante. Évitez de vous poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
- Évitez également d'utiliser les types de récipients pour la cuisson de la nourriture.
- Utilisez que des casseroles à fond plat.
  - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Elles ne doivent pas être effleurées au nettoyage à moins d'éviter qu'elles ne puissent brûler.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les feux de cuisson. Placez les couvercles de manière à ce qu'ils ne soient portés à l'évier de cuisson. Lorsque vous voulez débloquer la casserole sur un autre

vier de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson qui sera allumé afin de faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La table de cuisson est équipée de la flamme qui peut correspondre à 6 réglages de puissance au gaz. La flamme la plus épaisse est celle de la puissance et celle la plus mince est celle de la puissance.

### Utilisation des tables de cuisson



1. 5 litres (1 gal) à 20 cm
2. 4 litres (1 gal) à 22-24 cm
3. 4 litres (1 gal) à 2-15 cm
4. 7 litres (1 gal) à 20 cm (il y a des poêles et casseroles qui peuvent être utilisées sur ce feu).

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la plus basse. En cas de panne d'alimentation vers le haut, les brûleurs ne sont pas allumés à gaz.

### Allumage des brûleurs à gaz

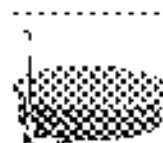
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez le carré sensible au toucher vers le symbole de réglage de la grande flamme.
- Le type d'allumage (pilot ou à l'électrique) sera indiqué.

3. Régler la puissance de cuisson souhaitée.

### Arrêt des brûleurs à gaz

Tournez le bouton de réglage vers le haut sur la position OFF (indicateur vers le haut).

## Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)




1. Sécurité de coupure du gaz

Un orifice de sécurité fait office de contre-mesure et se refroidit pour couper l'arrivée de gaz en cas de réchauffement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horlogère pour ouvrir le gaz.

- Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, réessayez tout d'abord en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



**DANGER:**  
Ne touchez pas le bouton de sécurité pendant 3 à 5 secondes après le succès.  
Il est interdit d'ouvrir l'unité avant le refroidissement. Vous pouvez faire une erreur mortelle de gaz et une explosion.

## 6 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



#### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

L'usage et l'entretien des appareils peuvent entraîner des brûlures graves et des blessures, des lésions à long terme, des dommages à l'environnement et d'autres dommages matériels.

Il est toujours recommandé de porter des vêtements appropriés lors de l'utilisation des appareils.



#### DANGER:

Les surfaces chaudes de l'ouverture du four peuvent libérer de la vapeur d'eau et d'autres substances.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur votre visage, votre visage et vos yeux.

#### Conseils pour la pâtisserie

- Utiliser des bords intérieurs anti-adhérents adaptés à des usages en aluminium ou en métal ou silicone résistants à la chaleur.
- Utiliser une plaque à pâtisserie au milieu.
- Placer le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionner l'emplacement approprié avant de commencer à cuire le produit.
- Garder à l'écart du feu allumé.

#### Conseils pour rôtir

- Assaisonner les morceaux de viande et les légumes avec du jus de citron et du vinaigre avant la cuisson à griller à la broche.
- Laisser rôtir pendant 30 à 45 minutes (au plus 1 heure) avant de servir.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 15 à 20 minutes de cuisson.
- Laisser à distance repos dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se redistribuera sur l'ensemble de la viande et le coude pas à sa coupe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four et plus bas dans un plat résistant au feu.

#### Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poisson et légumes sont grillés, ils cuisent rapidement, deviennent croustillants et ne

sécher pas. Les morceaux minces, les modèles de viandes et les sauces mais également les légumes à forte teneur en liquide peuvent brûler les bords et les légumes sont généralement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique à la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace ouvert ne dépasse pas 20 à 25 cm de largeur.
- Glissez la grille au plus bas de cuisson avec la grille dans le four au maximum souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le plateau pour recueillir les graisses. Ajouter un peu d'eau dans le brique de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments chauds après avoir grillé peuvent être dangereux à incendier.

Utilisez que des aliments à griller adaptés à une broche de grill intense.

Ne classez pas la viande trop au bord du grill. Évitez de brûler la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent brûler.

### Utilisation du four électrique

#### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



1. Sélectionner le mode de cuisson.
  2. Sélectionner la température.
1. Appuyer et maintenir des fonctionnalités sur le panneau de commande.
  2. Régler le manivelle Température sur la température souhaitée.
- Le four chauffe à la température réglée et garde cette température, pendant le chauffage. L'ampoule de la température reste allumée.

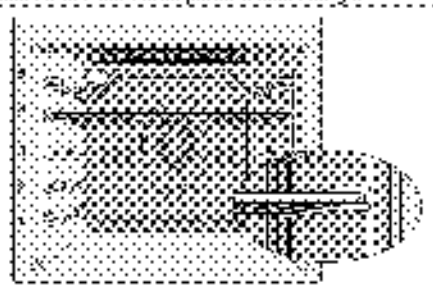
#### Arrêt du four électrique

Turner la manivelle des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (symbole).

### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Nécessite pas la plaque du grill. Couvez de 10 min arrière du four. Faites cuire sur la grille vers l'avant du four et placez la à l'arrière du four afin d'obtenir les meilleurs résultats du grill.



### Modes de fonctionnement

Le four possède deux modes de fonctionnement, à sélectionner sur votre appareil.

#### Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits à la fois par le dessus et le dessous. Par exemple, cet élément est idéal pour des gâteaux, des pâtisseries et des gâteaux et des agnons dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

#### Sole



Séjour à sole (sans grill). Adapté pour cuire des pizzas et pour dorer le dessous des plats.

#### Élément chauffant supérieur / inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieurs, inférieurs, le ventilateur dans le compartiment supérieur fonctionnent. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

#### Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la partie arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires et gelés. Fonctionne à un régime à vitesse et refroidit les aliments cuits.

#### Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est envoyé rapidement de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire vos plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

#### Fonction "3D"



Les éléments supérieurs et inférieurs et la ventilation (dans la partie arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et uniformément. Cuisson avec une seule plaque.

#### Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour griller de grandes quantités de viande.

- Placez les portions de viande au moyen de la crochets avec le résidu de grill pour les griller.
- Réglez le thermostat sur la valeur maximum.
- Terminez la cuisson à l'extérieur.



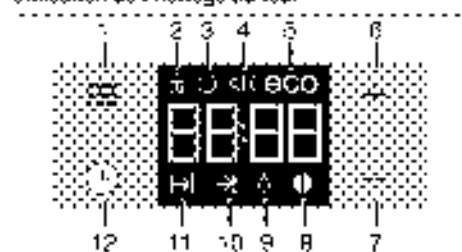
## Gril pulsé



L'effet grill pulsé, pas aussi fort que sur grill fort.

- Placez vos portions de manière à ce qu'elles soient bien au contact sous l'élément de grill pour un grill pulsé.
- Réglez le temps de cuisson.
- Terminez la cuisson à la cuisson.

## Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix de la température
- 2 Bouton de validation des données
- 3 Bouton de retour
- 4 Bouton de retour au zéro
- 5 Bouton de mode Eco
- 6 Bouton Pulsé
- 7 Bouton Marche
- 8 Bouton de réglage de la température
- 9 Bouton de l'heure
- 10 Bouton de réglage du temps de cuisson
- 11 Bouton de coup de cuisson
- 12 Touche de programmation

**i** À l'arrêt, la température peut être réglée à 50°C ou 55°C. Le programme est la cuisson normale du four de base. Vous devez programmer le four.

**i** Les symboles de mode s'affichent sur l'écran pendant l'opération de réglage. Vous devez attendre un court instant pour que les cycles soient effacés.

**i** Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, le four ne peut être réglé.

**i** À l'arrêt, le four est réglé sur le mode de cuisson et réglé sur le réglage de l'heure.

## Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de base ou l'élément de conditionner à une heure précise. Pour ce faire, vous devez régler la durée de la cuisson et l'heure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **[OK]** jusqu'à ce que le symbole **[>]** de la durée de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Entrez la durée de la cuisson avec le bouton **+** / **-**.
  - Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole **[>]** et l'intervalle de temps s'affichent à l'écran.
4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température corrigée, la cuisson commence.
  - La durée de cuisson commence à décroître à partir de la fin de la cuisson de la cuisson et de la durée de la cuisson définie est réinitialisée et la partie du four qui a été réglée s'arrête. Le symbole correspondant s'affiche. Ainsi, vous pouvez facilement commander le bouton de la durée de cuisson et le bouton de la durée de cuisson.

## Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de la cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **[OK]** jusqu'à ce que le symbole **[>]** de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Entrez la durée de la cuisson avec le bouton **+** / **-**.

• Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole **[>]** s'affiche à l'écran.

4. Appuyez sur **[OK]** jusqu'à ce que le symbole **[>]** de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.

5. Appuyez sur les touches **+** / **-** pour régler l'heure de la fin de la cuisson.

• Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole **[>]** et le symbole **[>]** de l'intervalle de temps s'affichent à l'écran. Une fois la cuisson terminée, **[>]** s'affiche à l'écran.

6. Placez le récipient dans le four et égalez la température à l'échelle du bouton de température. Une fois la température réglée, le processus commence.

« Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en réduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la cuisson de cuisson.

« La durée de cuisson commence à décompter à l'écran une fois le processus de cuisson lancé. Toutes les heures ou symbole du minuteur s'affichent. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et apparaît une partie à la fois, le symbole correspondant s'affiche. Ainsi, vous pouvez facilement connaître le temps qui reste de cuisson restant et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « In » (arrêt) s'affiche et l'alarme retentit.

8. Le signal de « alarme retentit pendant 9 minutes. Appuyez sur une touche de volume pour arrêter l'alarme. L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction « In » (mode arrêt) pour éteindre le four afin d'éviter que la farine se mette à nouveau à brûler à la fin de l'avertissement.

#### Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur pour activer le symbole de la fonction « Marche » s'affiche à l'écran.

« La fonction « Marche » s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur pour activer le verrouillage de la touche.

« Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole reste allumé.



Les touches de commande peuvent être utilisées à l'exception de la touche de verrouillage des touches et du bouton de verrouillage des touches. « s'affiche à l'écran pendant le processus de l'activation.

#### Pour désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur pour activer le symbole de la fonction « Marche » s'affiche à l'écran.

« La fonction « Marche » s'affiche à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage des touches en appuyant sur la touche .

« L'écran affiche « ARRÊT » après le désactivation du verrouillage des touches.

#### Définir l'alarme

Vous pouvez choisir le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou penser à être au plus d'avertissement de cuisson.

« La durée de cuisson influence sur les réglages du four. Elle se modifie uniquement à l'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez sélectionner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se réinitialise à la fin du temps réglé.

1. Appuyez sur pour activer le symbole s'affiche à l'écran.



La durée d'alarme est de 9 minutes de cuisson ou de 20 minutes de 50 minutes.

2. Réglez le volume de l'alarme en appuyant sur les touches / .



Assurez-vous que les touches de fonction sélectionnées sur l'écran s'affichent à l'heure du four. À la fin de l'alarme, le symbole et la température sont réglées à partir de 100-200°C.

« Le symbole restera allumé en ce temps de l'alarme s'affiche à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole restera allumé et le signal de l'alarme restera.

#### Cruiser l'alarme.

1. Le signal de « alarme retentit pendant 9 minutes. Appuyez sur une touche de volume pour arrêter l'alarme.

« L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

#### Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur pour activer le symbole s'affiche à l'écran et le symbole s'affiche.
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



La durée de l'alarme s'affiche lorsque la durée de cuisson est terminée et la durée de cuisson est réglée à 0 minutes. La durée de cuisson courte s'affiche à l'écran.

#### Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la fonction « Marche » s'affiche à l'écran.
2. Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches / .

3. Le signal de cuisson sera émis après 10 minutes.

« Le signal de cuisson sera émis s'il s'agit d'un produit »  
 • b C1 • • b D2 • ou b D3 • à l'écran.

### Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure qui sera affichée sur l'écran :

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- Utilisez les touches de curseur en appuyant sur les touches .
- Le temps qui sera défini s'affichera après un court instant.

### Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant au café ou en faisant cuire dans le four.

Ce mode permet de maintenir à l'écran la température interne du four en éteignant le résistive pendant la durée de cuisson.

### Réglage du mode « économie »

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran  
 « La fonction « AHHL » s'affichera à l'écran »
- Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

« Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affichera à l'écran et le symbole « ECO » sera allumé.

### Désactivation du mode « économie »

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- « La fonction « Marche » s'affichera à l'écran ».

2. Réajustez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

« Le signal « Affiché » Affiché » sera à disposition en mode veille des touches.

### Réglage de la luminosité de l'écran

- Appuyez sur jusqu'à ce que d-C1 ou d-D2 ou d-D3 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'affichage.
- Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches .

« Le temps qui vous sera défini s'affichera après un court instant ».

### Utilisation de l'horloge comme alarme

L'alarme peut avoir une influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

« Une alarme à la signature fixe l'heure réglée ».

### Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent qu'à titre d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'éléments ainsi que vos préférences de cuisson.

### Cuisson au four et rôtisserie

Le feu de gaz du four est en placement au moment de cuisson.

Fait	Température	Hauteur des queues	Température	Temps de cuisson
	(°C)	(cm)	(°C)	(minutes)
200g	200	2	175	40-50
400g	200	3	175	45-55
600g	200	4	175	50-60
800g	200	5	175	55-65
1000g	200	6	175	60-70
1200g	200	7	175	65-75
1400g	200	8	175	70-80
1600g	200	9	175	75-85
1800g	200	10	175	80-90
2000g	200	11	175	85-95
2200g	200	12	175	90-100
2400g	200	13	175	95-105
2600g	200	14	175	100-110
2800g	200	15	175	105-115
3000g	200	16	175	110-120
3200g	200	17	175	115-125
3400g	200	18	175	120-130
3600g	200	19	175	125-135
3800g	200	20	175	130-140
4000g	200	21	175	135-145
4200g	200	22	175	140-150
4400g	200	23	175	145-155
4600g	200	24	175	150-160
4800g	200	25	175	155-165
5000g	200	26	175	160-170
5200g	200	27	175	165-175
5400g	200	28	175	170-180
5600g	200	29	175	175-185
5800g	200	30	175	180-190
6000g	200	31	175	185-195
6200g	200	32	175	190-200
6400g	200	33	175	195-205
6600g	200	34	175	200-210
6800g	200	35	175	205-215
7000g	200	36	175	210-220
7200g	200	37	175	215-225
7400g	200	38	175	220-230
7600g	200	39	175	225-235
7800g	200	40	175	230-240
8000g	200	41	175	235-245
8200g	200	42	175	240-250
8400g	200	43	175	245-255
8600g	200	44	175	250-260
8800g	200	45	175	255-265
9000g	200	46	175	260-270
9200g	200	47	175	265-275
9400g	200	48	175	270-280
9600g	200	49	175	275-285
9800g	200	50	175	280-290
10000g	200	51	175	285-295

Plaque	Plaque	Plaque	Plaque	Plaque
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40
41	42	43	44	45
46	47	48	49	50
51	52	53	54	55
56	57	58	59	60
61	62	63	64	65
66	67	68	69	70
71	72	73	74	75
76	77	78	79	80
81	82	83	84	85
86	87	88	89	90
91	92	93	94	95
96	97	98	99	100

Conseils pour la cuisson des légumes secs : Pour une cuisson réussie, il est conseillé de préchauffer au début de la cuisson jusqu'à ce que le bœuf ou le porc soit bien cuit.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop ferme sur les bords, baissez le au niveau inférieur. Laissez le gâteau cuire, augmentez le temps de cuisson.
- Si les biscuits sont trop secs, baissez la température, utilisez moins de sucre, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce ou un peu de lait si le plat est trop sec.
- Si la pâtisserie est trop humide, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. Utilisez une plaque plus épaisse pour la plaque.
- Si la pâte est trop épaisse, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. Utilisez une plaque plus épaisse pour la plaque. Essayez de répandre la sauce ou le lait sur les couches de pâte. Le haut de la pâtisserie afin de les cuire au même instant.



Prenez soin de la température même au moment de la température indiquée dans le tableau de cuisson. Si la température n'est pas la bonne, le plat ne sera pas cuit à point. Vérifiez la température de cuisson à l'aide d'un thermomètre.

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne cuit pas, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. Les légumes secs doivent être cuits à point.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. Les légumes secs doivent être cuits à point.

## Utilisation du grill



### AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler.

### Allumage du grill

1. Tournez la manivelle fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
  2. Régler ensuite la température désirée du grill.
  3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'une ou deux minutes.
- » Le voyant du thermostat (température) s'allume.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

### Grillade par grill électrique

Aliments	Sur grille à la p. 10	Temps de grillade (air chaud)
Poulet	4	20-25 min
Viande sans os (bœuf, porc)	4	20-25 min
Steak (à la grille)	4	20-25 min
Filet mignon	5	25-30 min
Viande hachée	4	20-25 min
Escalope	4	10 min
POUR LE DÉTAIL		

## Extinction du grill

1. Tournez la manivelle des fonctions et la position arrêt (arrêt).



Les éléments non occupés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une plaque de grillage. Ne laissez pas la nourriture trop au fond du grill. Évitez de la cuire la plus chaude et les aliments gras pour éviter un déversement.

## 7 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en nettoiera la du côté de ce qui terminera l'appareil de nombreux



#### DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage.  
L'entretien  
Vous risqueriez un choc électrique.



#### CAUTION:

Ne laissez pas l'appareil sur le feu ou sur la table de cuisson à gaz pendant l'entretien.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il sera ainsi plus facile à entretenir et fonctionnera plus facilement. Les brûleurs et brûleurs adjacents, ainsi que le rétroéclairage de l'unité de cuisson sont.
- Avant tout nettoyage, retirez les brûleurs et nettoyez-les séparément. Utilisez de l'eau tiède avec un détergent. Un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essayez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne laissez pas sécher les brûleurs et les brûleurs adjacents immédiatement après le nettoyage et laissez-les sécher complètement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et en émail. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer les parties en émail et en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de matériel de nettoyage abrasif pour nettoyer les surfaces en verre. Le suif ou le verre pourrait être endommagé.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de produits à base de nettoyage ou de produits abrasifs pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Tables de cuisson à gaz

- Nettoyez et nettoyez les grilles et les brûleurs de brûleurs.
- Nettoyez la table de cuisson.

- Installez les brûleurs de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien prêts.
- Lorsque vous installez la grille supérieure, vérifiez bien son montage sur les rails (à gauche et à droite).

### Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon doux et essuyez-les.

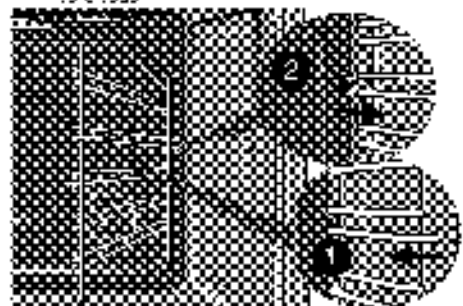


Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le bandeau de commande pourrait être endommagé.

### Nettoyage du four

#### Pour nettoyer la paroi latérale

- Nettoyez la partie avant ou latérale de la paroi latérale avec le côté opposé de la paroi latérale.
- Nettoyez la paroi latérale complètement en éliminant les résidus.



#### Nettoyage de la porte du four.

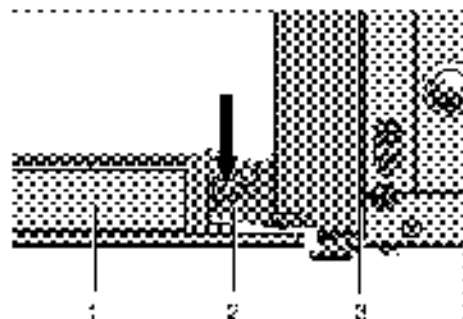
Utilisez de l'eau tiède avec du vinaigre ou du bicarbonate de soude pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de produits à base de vinaigre pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez endommager la surface de la porte.

#### Retirer la porte du four.

- Quartz la porte latérale (1).
- Retirez les clips à gauche et à droite de la chambre à air sur les côtés droit et gauche de la porte latérale. En faisant pression sur les clips, retirez-les dans le schéma.



1. Porte normale

2. Manièr

3. Pla



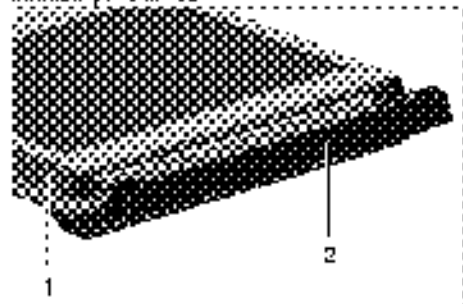
3. Couvrez la porte normale avec un film

4. Retirez la porte normale en la tirant vers le haut pour y libérer des charnières et être à gauche

**i** Les traces s'effacent pendant le processus de retrait et avant être sur les dents cratélinées pour installer la porte. Vous n'avez pas de fermer les plots d'ajustement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

### Retrait de la vitre de la porte

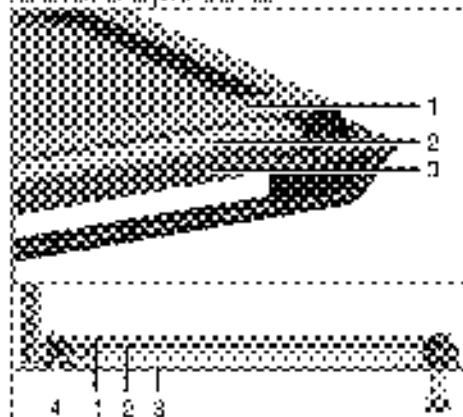
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.



1. Vitre

2. Pliés en dessous

ce vers vous et retirez le panneau en plus que placé sur le haut de la porte d'entrée



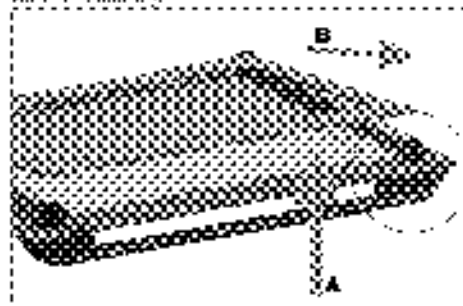
1. Panneau vitré interne

2. Panneau vitré externe

3. Panneau vitré externe

4. Extrudeur en plastique de panneau de verre. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) et tirez-le dans la direction A, retirez-le dans la direction B.

Répétez cette action pour retirer le panneau de verre à l'autre côté.



La première étape pour réinstaller la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (1).

Comme illustré sur la figure, placez le panneau vitré du panneau en verre dans le trou sur le côté et tirez le panneau en position.



Le panneau de verre intérieur (1) doit être installé dans l'encadrement en plastique près du panneau avant du four (1).

Quand vous installez le panneau en verre au four (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau est face au second panneau en verre.

Il est important d'assembler les coins intérieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encadrement plastique (1) (voir 1).

Poussez le panneau en plastique dans le cadre usiné ce que vous entendrez un clic.

### Remplacement de l'ampoule du four



#### ATTENTION:

Avant de remplacer l'ampoule du four, vérifiez que l'appareil est refroidi et déconnecté et que le four est froid afin d'éviter toute blessure électrique. Les surfaces chaudes peuvent brûler.



L'ampoule du four est une ampoule électrique à incandescence à double puissance. À des températures élevées, jusqu'à 300°C, les ampoules aux caractéristiques techniques pages 13 pour Leoféale. Les ampoules du four sont disponibles après avoir communiqué avec :



Le fabricant ou le fournisseur de l'appareil, ou le fabricant.



L'ampoule utilisée dans vos appareils doit être appropriée à l'usage d'une ampoule à incandescence. Cette ampoule est destinée à être utilisée dans l'encadrement des ampoules du four.



Les ampoules à double puissance sont disponibles dans les magasins de fournitures ménagères ou les magasins de quincaillerie. Les ampoules à double puissance sont disponibles dans les magasins de quincaillerie.

#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez la douille de l'ampoule en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'éloigner.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la en la faisant tourner.
4. Remplacez et placez la douille de l'ampoule.



## 8 Recherche et résolution des pannes

### Le four s'arrête de la cuisson lorsque il est en marche.

- Il y a un problème de la cuisson sélective pendant le fonctionnement. >>> Cela n'est pas un défaut.

### Le four s'arrête des brûles métalliques lors des phases de chauffage et de réchauffement.

- Lorsque les brûles métalliques sont défectueux, elles peuvent se détacher et en conséquence >>> Cela n'est pas un défaut.

### Le four ne fonctionne pas.

- La notice d'installation est défectueuse ou gâtée. >>> Vérifier les données dans la notice à l'installation. Remplacez ou rectifiez-les le cas échéant.
- L'appareil est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> Vérifier et rebrancher si le cas passe.

### Le bouton du four ne s'allume pas.

- L'arrondi du four ne fonctionne. >>> Réviser la commande de four.
- L'indication est coupée. >>> Vérifier s'il y a du courant. Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusibles. Remplacez ou rectifiez-les le cas échéant.

### Le four ne chauffe pas.

- La fonction d'élévation de température ne suit pas réglée. >>> Réglez la fonction et le thermostat avec les touches/roues à contrôler et les boutons.
- Sur ces modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> Réglez l'heure d'arrêt pour le avec four minutes, le minuteur ne contrôle ni le fonctionnement.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifier s'il y a du courant. Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusibles. Remplacez ou rectifiez-les le cas échéant.

### Il n'y a pas d'allumette d'allumage.

- Pas de courant. >>> Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusibles.
- L'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.

### Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet du gaz.
- La vanne de gaz est pliée. >>> Réviser et régler de gaz correctement.

### Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyez les composants des brûleurs.
- Les brûleurs sont humides. >>> Séchez les composants des brûleurs.
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> Assemblez le couvercle du brûleur correctement.
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet du gaz.
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation d'GPL). >>> Remplacez et le livrez avec du gaz.

### (Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge s'allume ou le symbole sur l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> Réglez l'heure / Réglez l'appareil, puis retournez-le.

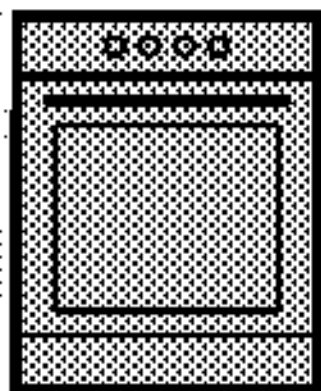


Les informations relatives à la sécurité de l'installation sont fournies dans la notice d'installation. Elles sont disponibles sur le site web de la marque pour obtenir des conseils et des informations supplémentaires. Consultez le site web de la marque pour plus d'informations.



# Oven

## Gebruikershandleiding



NL

**beko**

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

#### Eerste klant

U bent nu een nieuw aankoper van een Bevo-robot. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt met het product dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, doe daarbij de gebruikerhandleiding mee. Volg alle waarschuwingen en instructies in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

#### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Bekrijgt informatie of nuttige  
aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor overgewicht bij  
slechte of schadelijke houdingen.



Waarschuwing voor een elektrische  
stroom.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-5  
34445 Şişli/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid en  
milieu** 4

Algemene veiligheidsinstructies . . . . . 4  
 Veiligheidsinstructies voor werken met gas . . . . . 4  
 Elektrische veiligheid . . . . . 5  
 Productveiligheid . . . . . 6  
 Beveiligde gebruik . . . . . 6  
 Kinderveiligheid . . . . . 9  
 Levensduurproduct afvoeren . . . . . 9  
 Verpakkingsmateriaal afvoeren . . . . . 9  
 Toekomstige transport . . . . . 9

**2 Algemene informatie** 10

Overzicht . . . . . 10  
 Inhoud pakket . . . . . 11  
 Technische specificaties . . . . . 12  
 Inrichtingstafel . . . . . 12

**3 Installatie** 13

Voor installatie . . . . . 13  
 Installatie en verbinding . . . . . 14  
 Gasinstelling . . . . . 15

**4 Voorbereidingen** 17

Op de energie te besparen . . . . . 17  
 Het eerste gebruik . . . . . 17  
 Tijdschema . . . . . 17  
 Eerste reiniging van het toestel . . . . . 17  
 Eerste opwarming . . . . . 17

**5 De kookplaat gebruiken** 19

Algemene informatie over de oven . . . . . 19  
 Gebruik van de kookplaten . . . . . 19

**6 Hoe de oven te bedienen** 21

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen  
 . . . . . 21  
 De elektrische oven te bedienen . . . . . 21  
 Werkingswijze van de oven . . . . . 22  
 Het gebruik van de oven . . . . . 23  
 Het gebruik van de oven . . . . . 25  
 Het gebruik van de oven . . . . . 26  
 Het gebruik van de oven . . . . . 26  
 Het gebruik van de oven . . . . . 26

**7 Onderhoud en verzorging** 27

Algemene informatie . . . . . 27  
 Reiniging van de kookplaat . . . . . 27  
 Het reinigingsapparaat reinigen . . . . . 27  
 De oven reinigen . . . . . 27  
 De oven deuren verzorgen . . . . . 27  
 Het reinigingsapparaat verzorgen . . . . . 28  
 De oven deuren verzorgen . . . . . 29

**8 Problemen oplossen** 30

## **Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat:

veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het is belangrijk dat u op uw eigen risico deze instructies leest en de garantie vervalten.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat, en wa de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken.

Dit geeft problemen met uw product.

- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitschakeld.

### **Veiligheid bij het werken met gas**

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

aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie; Zie *Voor installatie, pagina 13*

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

dodelijk effect heeft in zeer kleine hoeveelheden

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

#### Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

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

#### Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsbedrijf. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product afsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltageregelbeveiliging zoals

gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geïnstalleerd is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Raak het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdiens of door een gelijksoortige bevoegde persoon.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van de uitschakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd volgens de constructievoorschriften.

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en is uit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder vervolgens de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

#### Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwaringselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeter kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoogde ingevormogen of coördinatie nadelig is (alcohol)

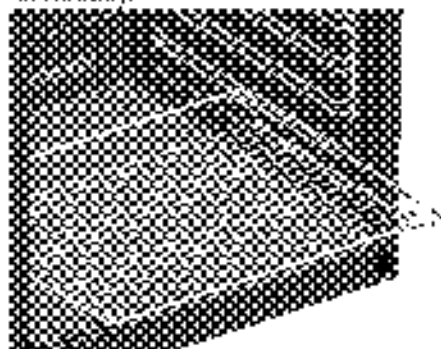


worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in de wachttijd. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvriembare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanalen het worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conserveblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen baksheet, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmtebestendigheid van de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurschilder of scherp metaal en schroeven om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het rooster schoon te maken, want

dat kan elektrische schokken veroorzaken.

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



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gehavend is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill niet openbaar werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot, of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de oetelaar en steek het allemaal samen in de voorverwarmede oven.

Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkings temperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de amp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookaarden of branders afgekoeld zijn. Voeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.
- Ontbeent koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NIET een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product.

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

#### Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingsrooster worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgreep, of als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het drogen, bakken, roosteren of grillen van voedsel.

## Kindveiligheid

- De gangetjes en onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Flexibele en/of gasvaste lenen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product verdoen als het in gebruik is en sluit af, totdat ze er mee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of doorschieten en kunnen beschadigd worden.

## Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatie symbool voor afschaffing van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product wordt vervaardigd uit onderdelen en materialen waarvan bepaalde kenmerken kunnen worden opgesteld voor recycling. Gebruik

van producten die niet voldoen aan deze normen kan tot schade aan het milieu leiden. Het is belangrijk dat u de afval afvoert naar het verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur (geen afval op straat) en het afvoeren van dit afval naar een verzamelpunt voor elektrisch afval.

### Volg de aanpak van de RoHS-richtlijn:

Er wordt een speciale code toegevoegd aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke stoffen en het gebruik ervan is niet toegestaan.

### Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmaterialen op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd uit recyclebaar materiaal. Voor het verwijderen van het product, volg de regels voor recycling van afval. Weet het niet weg bij het normale huishoudelijk afval.

### Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en het product zelf op een veilige plek op de werkplek. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in een geschikt afvalzakje of in een type het goed vast.
- Om te vermeiden dat de breedgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strik vast op de scharnier van de ovendeur zodat deze over de opening van de plaat beweegt en de ovendeur niet raakt.
- Beweeg de schoen of de draagtrager niet klakend.
- Til het verpaksel niet precieus, niet met het hoofd op en niet door de rug heen.



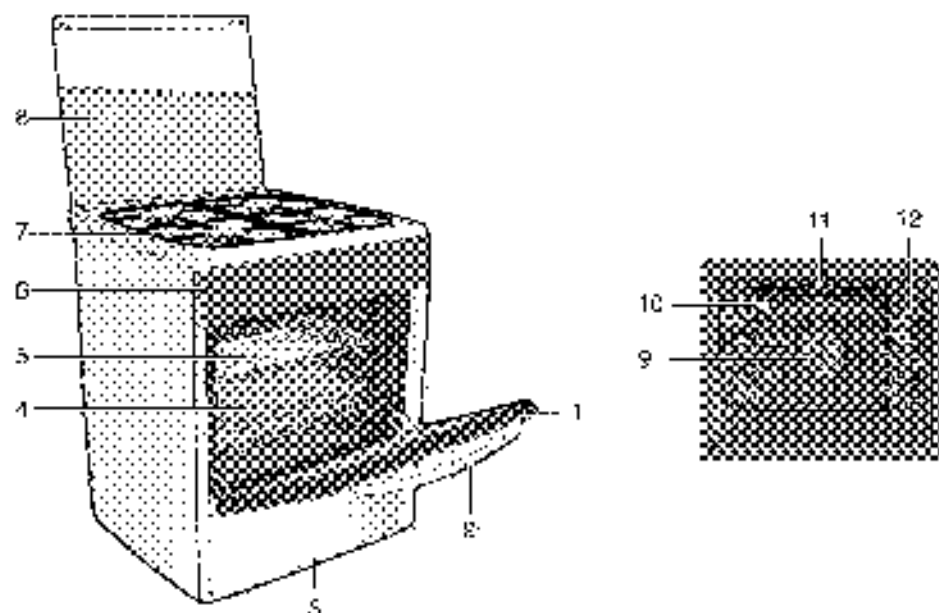
Plaats geen voorwerpen op het product en gebruik het niet als oppervlak.



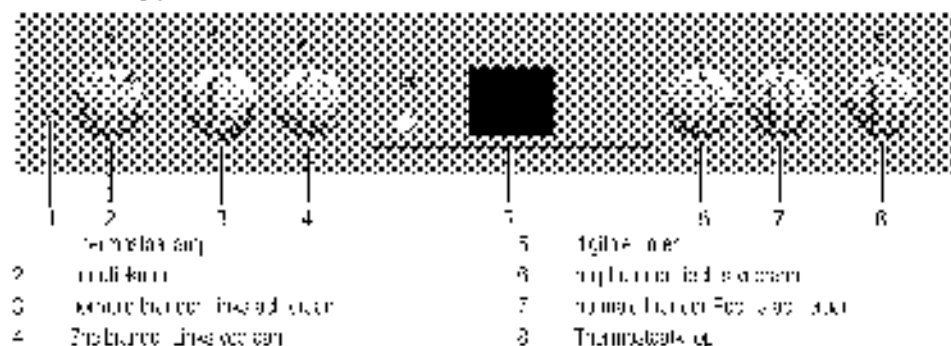
Gebruik geen geweld bij het afvoeren van de oven. Het is mogelijk dat de oven niet kan worden afgevoerd.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



1	Deur	7	sterckeraar
2	handgrip	8	zwenkdeksel
3	bedieningspaneel	9	deur afsluitorgaan de sluitkast
4	dos	10	deur
5	deur afdichting	11	deur afsluitorgaan
6	afsluitorgaan	12	handgrip



1	Start/Pause	5	licht
2	Multi-Cycle	6	temperatuur
3	Quick Wash	7	spinningsnelheid
4	Eco Wash	8	vertraging

## Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn te vinden in de afzonderlijke inhoudsopgaven of de afgebeelde onderdelen van de afgebeelde afbeeldingen. Het is belangrijk om te weten dat de afgebeelde afbeeldingen niet altijd overeenstemmen met de afgebeelde afbeeldingen.

1. Gebruikershandleiding

2. Overplaat

Werd gebruikt voor de afgebeelde afbeeldingen en de afgebeelde afbeeldingen.



3. Cakeslaaf

Werd gebruikt voor de afgebeelde afbeeldingen en de afgebeelde afbeeldingen.

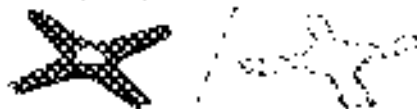


4. Draadrooster

Gebruikt bij het maken of voor het plaatsen van de afgebeelde afbeeldingen of het afgebeelde afbeeldingen.



5. Koffiepoladaptor





Werd gebruikt voor de afgebeelde afbeeldingen.


## Technische specificaties

ALGEMEEN	
Modelnummer	32000080000000000000
Netvoedingsspanning (V) (niet)	220-240V ~ 50 Hz
Stroomvoorziening	2-5 kW
Zekering	max. 10 A
Stroomvoorziening	220V-240V ~ 50 Hz
Geïntegreerde gaspomp	Calli ZE-3-17001 2LSE/P/1000 ZE
Zakelijke garantie	35 maanden
Totaal gasverbruik	7,9 kWh
Stroomverbruik per jaar (kWh)	10,5 kWh/24 uur per dag
- Natuurgas	1 liter per 24 uur = 10,5 kWh/24 uur
KOOKPLAAT	
Branders	
Rechts voor	Vormde brander
Links	2 kW
Rechts achter	Snitbranders
Links	2,0 kW
Rechts achter	Snitbranders
Links	1 kW
Rechts achter	Vormde brander
Links	2 kW
OVEN/CRILL	
Modelnummer	Multifunctionele oven
Stroomvoorziening	10-25 kW
Stroomvoorziening	2,2 kW

De afgeleverde informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 50361-1 tot 50361-3. De waarde in dit label is de gemiddelde waarde van het jaar met de hoogste verwachting van het aantal uur dat het apparaat wordt gebruikt.

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de norm EN 50361-1 op basis van de afmetingen van de afzonderlijke delen van de afzonderlijke delen van het product. 1-Breedte met een bereik van 100-120 cm, 2-Lichtrooster, 3-Afmeting diep, 4-Beveiligingswaarschuwing met een L.N., 5-Branders en overeenkomstig.

	De afbeeldingen in deze handleiding zijn illustratief en kunnen afwijken van het product.
	De afbeeldingen in deze handleiding zijn illustratief en kunnen afwijken van het product.

	Wanneer u het apparaat gebruikt, moet u de afbeeldingen in deze handleiding zorgvuldig lezen en de afbeeldingen in deze handleiding zorgvuldig lezen en de afbeeldingen in deze handleiding zorgvuldig lezen.
---	---

## Injectortafel

Positie	2 kW	2,9 kW	1 kW	2 kW
Linkerzijde	Links achteraan	Links vóór	Rechts vóór	Rechts achteraan
Modelnummer				
3 200 30 n bar	03	16	73	10
3 200 30 n bar	02	8	6	72
3 200 30 n bar	05	15	72	13
3 200 30 n bar	04	0	3	0

## 3 Installatie

Product niet ingrijpselend te worden toegevoegd  
beveiligen de voor in overeenstemming met de van  
aanrijzen te verschuiven. De fabrikant is niet  
aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit  
vervalsingen en/of onbevoegde personen. Mogelijk  
kan dit de garantie ongeldig maken.

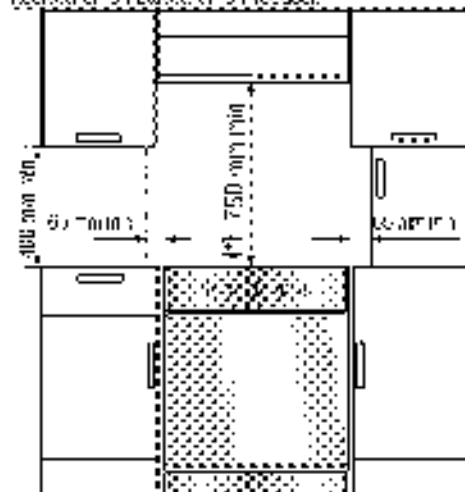
**i** De verpakking van de boortoren te  
dekken met een gasmasker voor het product  
wilt u niet te veel stofdeeltjes van de  
kast.

**GEVAAR:**  
Het product is niet geschikt voor  
aanvoer van elektriciteit en  
elektrische schakelingen.

**GEVAAR:**  
Wanneer voor installatie van het product of  
het doormen gebruik is  
zorg dat het kan niet worden  
beschadigd product en vermenigvuldigen  
van veiligheid.

### Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat de afmetingen onder het  
doos vrijblijven, de afmetingen worden geplaatst op  
een harde ondergrond zodat de afmetingen niet in vast  
zijn, of in een zachte ondergrond veranderen.  
De afmetingen moet in maat zijn het product van het  
doos de draager post te worden gebruikt van  
keuken en baksteen of gipsplaat.



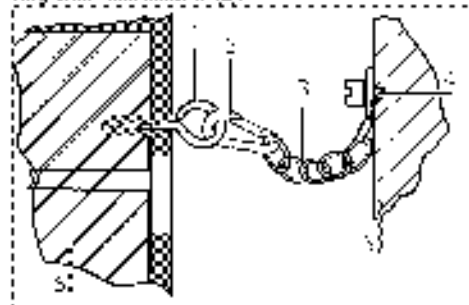
- Het kan worden gebruikt met een meter aan  
leiden te vermenigvuldigen in een afstand van

400 mm te meten over de keukenwand, de  
een van de ruimte van 100 mm voor en tussen het  
doel en de muur, een afstand van 100 mm  
grote kast.

- Het kan ook kan ook bestaan worden gepast  
voor de aanvoer van installatie van 750 mm boven  
het keukenkastje.
- (2) Indien het product kan worden geplaatst wordt  
gepast, dient u de instructies van de fabrikant  
te raadplegen met betrekking tot de  
installatie hoogte (minstens 350 mm).
- Het product moet overeen met het kastje van  
de kast. Het kan worden geplaatst met de  
schroeven die zijn afgeleverd met de keukenkastje,  
keukenkastje of installatie van een andere welke  
product. Het kan ook mogelijk is of de installatie  
aan de andere zijde van de kast van dezelfde  
grootte of kleiner zijn.
- Elk keukenkastje naast het product moet  
een afmeting zijn (het 100 x 100 mm).

### Veiligheidsketting

De ketting moet bevestigd zijn op een ondergrond van  
minstens 100 mm van de ketting en.  
Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte  
draad aan de keukenwand (2) en verbind de  
ketting met de ketting (3) aan de haak door middel van het  
veiligheidsmechanisme (4).



1. Glasplaat vastzet
2. Vergeet niet de haak te
3. Vergeet niet de
4. Bevestig de ketting stevig aan de afmeting van  
het product
5. Afmeting van het product
6. Toelichting



Stabilisatieering is niet mogelijk tenzij u de afvoerkamer of de overvoerbak niet aangehaakt om te voorkomen dat de overvoerbak valt.

Stabilisatieering voor fitnessruimtes is niet toegestaan met een stel voorbelegverbinding.

#### Kamerventilatie

In elke kamer moet een toegaand ventiel of een gelijkwaardige afvoer voorzien in een rijke kamersruimte via een aan de wand te plaatsen.

De luchtvochtigheid wordt genomen van de kamelucht in de ruimte, de gasaanvoer wordt aangesloten in de kamer ingesloten.

Goede kamerverilting is essentieel voor het volgende gebruik van de toestel. Indien er geen naar de kam beschikbaar is voor of meer ventilatie ruiter er een extra ventilatie moet gebruiken.

Elk lokaal mag in een keuken, een koudwaterkamer of een stoomkamer worden geplaatst maar niet in een badkamer of een douche. Het lokaal mag niet in een oep. Bovendien moet een opeenvolgende van minder dan 20 m worden geplaatst.

Installeer dit toestel niet in een kade of opening tenzij er een afstand is van de vrije toegang is tot de uitwisselbare verdupping.

Kamergraad: . . . . .	Ventilatiecapaciteit: . . . . .
1000-1500 m <sup>3</sup> /h	100-150 m <sup>3</sup> /h
1500-2000 m <sup>3</sup> /h	150-200 m <sup>3</sup> /h
2000-2500 m <sup>3</sup> /h	200-250 m <sup>3</sup> /h
2500-3000 m <sup>3</sup> /h	250-300 m <sup>3</sup> /h
In de kade . . . . .	1000-1500 m <sup>3</sup> /h

#### Installatie en verbinding

Het product mag niet worden geïnstalleerd in ongeschikte elektrische installaties en/of



de afwijking van het product kan schade aan het product of de omgeving veroorzaken. Het is raadzaam het product te plaatsen op een vlakke, stevige vloer.

- Draag het product niet tijdens het gebruik.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een steelsluk.



Draag het product op het product niet op een vloer van de vloer. Het product moet op een vlakke, stevige vloer worden geplaatst.

#### Elektrische aansluiting

Stuit het product aan op een goede aarding in de kabel (de afvoer) een rekening nemen de capaciteit van de

vermeldt in de tabel " Elektrische specificaties". Laat de aardingsovername niet worden onder een laaggevoeligheidsniveau. Het product moet worden aangesloten op een geschikte aansluiting. Het product is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product, van de van andere aansluiting of overbrengen van de plaatselijke voorschriften.



#### GEVAAR:

Het product mag niet te worden gebruikt met een persoon op de kabelleiding aangebracht worden. De garantie van de fabrikant voor het product geldt niet voor schade van het product of de aansluiting van het product. Het product is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product of de aansluiting van het product.



#### GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of soms gedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Het toestel moet worden aangesloten op een beveiligde elektrische voeding. Anders bestaat er een risico van een elektrische schok, verwonding of brand.

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt. Of bevindt zich op de achterzijde van de cabine. Althans het typeplaatje.

De stroomkabel van het product moet worden aangeklaamd in de tabel " Elektrische specificaties".



Het product is niet geschikt voor gebruik in een omgeving met vocht of vochtigheid.



#### GEVAAR:

De afwijking van het product kan schade aan het product of de omgeving veroorzaken. Het is raadzaam het product te plaatsen op een vlakke, stevige vloer.

Stuit de stroomkabel in de correcte doos.



## Gaskoppeling

**GEVAAR:**  
Het product mag alleen door een bevoegd en gecertificeerd persoon aan het gasleidingssysteem worden aangesloten. Het product mag niet worden aangesloten op andere gasleidingssystemen.  
De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook voortvloeiende uit het gebruik van het product door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**  
Sluit de gasbevoerleiding niet te vroeg af aan de gasinstallatie.  
Er is risico op gaslekkage.

- Controleer de installatie en de voeding zijn aangepast op de afmetingen van het product.

**i** Controleer de kwaliteitsnorm van het gas (EN 15767).

- De aansluitingen zijn klaar voor de installatie van het product voorbereid te zijn.
- Aan de afvoer van de installatie dient zich een flexibele leiding te verbinden voor de aardgasvoeding van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden afgedicht met een aangepast klem of bijvoegde tegenwoordigere nuts en tijdens de aansluiting de draadrijge bout te wijden en uw product aansluiten door middel van een recht aansluitapparaat (koppeling).
- Zorg ervoor dat de draadrijge gemakkelijk tegevoel is.
- Indien u de product later zal gebruiken met een ander type gas, moet de bevoegde dienst voor de overeenkomstige autoriteiten procedure raadplegen.

**GEVAAR:**  
De gasarm van het verder vastgevoerd, versloten of het product of in contact komen met de aansluiting van het product.  
Er bestaat risico op gaslekkage door een loszittende gasleiding.

- De afvoer moet niet naar de woonruimte.
- Stel de poten van de oven Trifling niet in gebruik kan de verontreiniging van het product veroorzaken. Deze gewone stappen kan voorkomen door de het product vaker te reinigen staat.  
Verzekert u er voor dat de open vlam niet van het product vakkert door de verontreiniging van de

of de kark te sluiten over de naar links of rechts te draaien en de de bovenkant uit te lijnen

## Laatste controle

1. Controleer elektrische functies.
2. Open de gasoven.
3. Controleer gasinstellingen voor veilige installatie en gebruik.
4. Ontsteek brander en controleer het verbranden van de gas.

**i** Plaats de afvoerleiding in een afgepaste plaats om te voorkomen. Na de afvoer geïnstalleerd, controleer of de brander niet te dicht bij de afvoerleiding of het gas brander.

## Gasomzetting

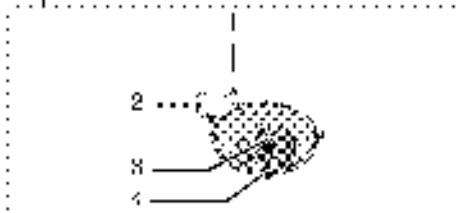
**GEVAAR:**  
Sluit de gasbevoerleiding niet te vroeg af aan de gasinstallatie.  
Er is risico op gaslekkage.

Om het gas te omzetten moet het product worden afgesteld op de juiste instellingen en de injectoren worden gewisseld. Het product moet worden afgesteld op de juiste instellingen voor alle stappen bij het omzetten van een eenheid.

### Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het brander de eel en de brander om te wisselen.
2. Schroef de injectoren los die daar tegen de dicht zijn te draaien.
3. Plaats de nieuwe injectoren.
4. Controleer alle instellingen voor veilige installatie en gebruik.

**i** Houd de injectoren niet te dicht bij de afvoerleiding. Controleer de afvoerleiding op de juiste plaats en de afvoerleiding afgedicht.



1. Verbeveiliging (afstands af van maa)
2. Draaibak
3. Ring
4. Brande



Probeer de gasbrander niet te verslijten, het is er een standaard toestand. Het moet een beetje zacht worden gehouden. Indien het nodig is de knoppen te vervangen.

#### Instelling verminderte gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

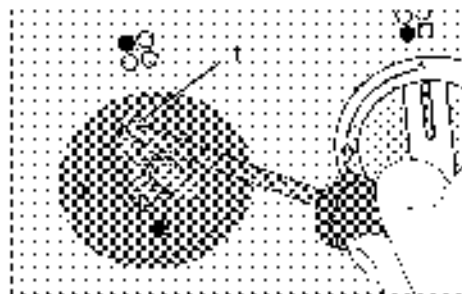
1. Ontbrek de brander die een paar meter voor en draai de knop naar de laagste stand.
2. Weet het te weten van de klok.
3. Gebruik een schroefmaat van de juiste afmeting om de schroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor het draaien - prepareer draai de schroef met de klok mee. Voor het draaien met de klok mee een naattegen de klok in draaien.

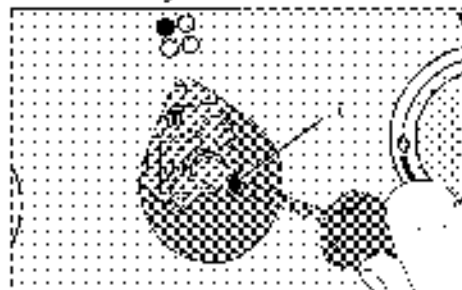
De normale afmeting van een schroef is 1,5 mm in de laagste stand met 6-7 mm zijn.

4. Als de draai groter is dan de gewenste stand, draai de schroef met de klok mee. Als de draai kleiner is, draai het lager de klok in.
4. Breng voor de laatste behandeling de brander weer terug naar de normale stand van de gasbrander en controleer of de stand is af te stellen.

Afhankelijk van het type gasbrander, nieuw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstelling schroef variëren.



1. Stel de gasstroomsnelheid af.



1. Stel de gasstroomsnelheid af.



Indien het gas type van de eenheid gewijzigd wordt, moet het type van de gasbrander van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

## 4 Voorbereidingen


### Tips om energie te besparen

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

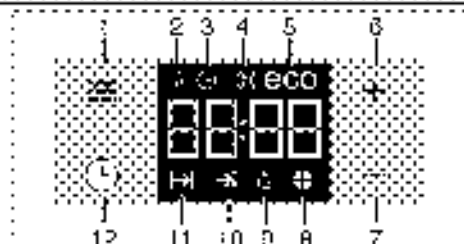
- Gebruik enkel de rug of gaskraan-een-een in de oven. Dit zorgt voor een betere warmteverdeling.
- Verwarm de oven tijdens het koken en de grilling voor als dit vereist is, maar verminder de gebruikte brandstof tijd of kookschijf tijd.
- Open de oven niet zwaar mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is, maar niet één gerecht op te koken in de oven te bereiden. U kunt twee door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Herhaal meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt de oven te openen door de oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd te schakelen. Zet de oven een minuut open.
- Om het bereiden gerechten voor u te bereiden.
- Gebruik het afsluiten met deksel om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 1 keer toenemen.
- Kies de minder de gas of elektrische voor de koken maar van de te gebruiken van elke tijd. De elektrische verwarming van de gasoven.

### Het eerste gebruik


#### Tijdsinstelling


 Bij het eerste gebruik van de oven, kan het nodig zijn om de klok te resetten.

Druk de toetsen **+** en **-** om het uur van de tijd in te stellen. Zet de oven voor het eerste gebruik is op 12:00. Om de tijdsinstelling te bevestigen, druk het symbool **▶** een en open 4 seconden zonder een tevens te koken.




1. Instelling knop
2. Beweging instelgasenheid
3. Afkookmodus
4. Symbool in de oven
5. Symbool in de oven
6. De kook
7. Minus
8. Symbool in de oven
9. Afkookmodus
10. Symbool in de oven
11. Symbool in de oven
12. Programmaties

 Als de begin van het wordt ingesteld, het niet de klok van 12:00 er wordt het symbool **▶** te verspreiden. Dit symbool wordt afgelezen de tijd wordt ingesteld.

 Instellingen van de kook tijden worden ingelezen gemaakt in geval van stroomstoring. Het kan meer dan een uur worden ingesteld als de stroomstoring over is.

#### Eerste reiniging van het toestel

 De oppervlakte van beschadigde gedeeltes door het gebruik van het apparaat, kan worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen. Het is toegestaan het gebruik van water of een mild reinigingsmiddel.

1. Verwijder alle voedselresten.
2. Veeg de oppervlakte van het toestel met een zachte doek of spons in een cirkel met een klok.

#### Eerste opwarming

Wanneer het product ongeveer 100 minuten op een schakel het kan uit. Zo worden de producten van de laagste temperatuur en veiligheid.



#### WAARSCHUWING

Het oppervlak kan oververhott worden als u het product en het vlees niet verwarmt het in gebruik. Het is raad de hele brander, en bijzonder de achterste brander, te verwarmen. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd een toevallige ovenplaat om de ovenplaat te beschermen van de ovenplaat of afdruk.

#### Elektrische oven

1. Neem alle oorkantelen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oven uit.
3. Kies de juiste elektrische oven.
4. Sluit de draad van de grill aan de elektrische oven (zie de elektrische oven in de handleiding, pagina 21).
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten verko-

3. Laat de oven uit, zie de elektrische oven in de handleiding, pagina 21.

#### Grilloven

1. Neem alle oorkantelen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oven uit.
3. Selecteer de juiste grillstand; zie Hoe de grill te gebruiken, pagina 26.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten verko-
5. Draai de grill uit, zie Hoe de grill te gebruiken, pagina 26.



Hoe is het eerste gebruik van een grillrooster. Het is raad de grillrooster te verwarmen voor de eerste gebruik. Het is raad de grillrooster te verwarmen voor de eerste gebruik. Het is raad de grillrooster te verwarmen voor de eerste gebruik. Het is raad de grillrooster te verwarmen voor de eerste gebruik.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



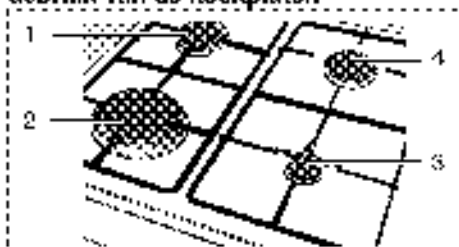
Wilt u de aanrader van meer dan vier personen (tot 6) op de kookplaat niet gebruiken, dan moet u de verwarmingsniveaus die goed zijn afgestemd op de afmetingen van de kookplaat proberen te verminderen. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken voor meer dan vier personen. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken voor meer dan vier personen.

- Er is een aanrader voor gas en voor elektrische kookplaten in de handleiding. Zorg ervoor dat de afmetingen van de kookplaat overeenkomen met de afmetingen van de kookplaat.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.
- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.

### Koken met gas

- De kookplaat moet overeenkomen met de grootte van de kookplaat. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.

### Gebruik van de kookplaten



1. Normale brander 19 x 20 cm
2. Snelbrand 25 x 24 cm
3. Halve brander 12 x 16 cm
4. Normale brander 19 x 20 cm voor het plaatsen van een kookplaat die niet overeenkomt met de afmetingen van de kookplaat.

De grote verspreiding geeft het meeste kookvermogen aan. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.

### Ontsteking van de gasbranders

1. De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst.
2. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.

- De kookplaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet aan te raden om de kookplaat te gebruiken op een ongelijke ondergrond.

### Schakel de gasbranders uit.

Schakel de gasbranders uit door de afmetingen van de kookplaat te controleren.

### Veiligheidsysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1.  
Veiligheidsdrukinstelling van de gasmeter

Als maximaal toegestaan, moeten de gasdrukinstellingen van de gasmeter en de branders om het veiligheidsniveau van de gasleiding te garanderen afgelezen.

- Druk de knop in om de afsluiter te openen en de knop in om te sluiten.

- Het gas moet 5 tot 10 seconden na het op het 0- of 15-seconden ingetrakt blijven om het veiligheidsysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt onderbroken (0 of 15-000) in combinatie met een haard, moet de procedure worden herhaald. De knop 15 seconden lang ingedrukt.



#### GEVAAR:

De afsluiter kan gas branden als u niet 15 seconden wacht.

Wacht minstens 1 minuut, voor het reguliere gebruik. Er is geen oververhitting of opstijgen van gas.

## 6 Hoe de oven te bedienen

### Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



#### WAARSCHUWING

De elektrische oven is een droogoven. Het is niet bedoeld voor het koken van voedsel in vloeibare vloeistoffen. Het is niet bedoeld voor het koken van voedsel in vloeibare vloeistoffen. Het is niet bedoeld voor het koken van voedsel in vloeibare vloeistoffen.



#### GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want het kan zeer heet zijn. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen.

#### Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een zwart-blaaslaag voor min of meer gelijkmatig bakken.
- Maak regelmatig gebruik van de ruimte na het bakken om de oven in te drogen en het bakken te verbeteren.
- Kies de juiste roosterinstelling voor het bakken op de grill. Het is niet mogelijk om de oven te gebruiken voor het bakken op de grill.
- Hou de oven deur gesloten.

#### Tips bij het roosteren

- Het vlees of het vlees moet worden gekookt of gebraden voor het roosteren. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want het kan zeer heet zijn. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen.
- Hou de oven deur gesloten.
- Het vlees moet worden gekookt of gebraden voor het roosteren. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want het kan zeer heet zijn. Gebruik geen vloeistoffen om de oven af te koelen.
- Hou de oven deur gesloten.

#### Tips voor het grillen

Wanneer vlees is opgegrild, wordt het droog en kan het een harde korst en droog het vlees zijn. Het is niet mogelijk om de oven te gebruiken voor het grillen.

Om de oven te gebruiken voor het grillen, moet de oven worden gebruikt.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill in de bakschotel met draadgrill zodat het vlees gelijkmatig wordt gegrild.
- Schuif de draadgrill in de oven en draai de draadgrill in de oven op het gewenste niveau. Als u grill op de draadgrill, moet de bakschotel op het vlak worden geplaatst op de draadgrill. Het is niet mogelijk om de oven te gebruiken voor het grillen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik een draadgrill voor het grillen. Het is niet mogelijk om de oven te gebruiken voor het grillen.

### Hoe de elektrische oven te bedienen

#### Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Temperatuur

2. Temperatuur

1. Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur.

2. Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur.

De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en houdt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuur aan.

#### Schakel de elektrische oven uit.

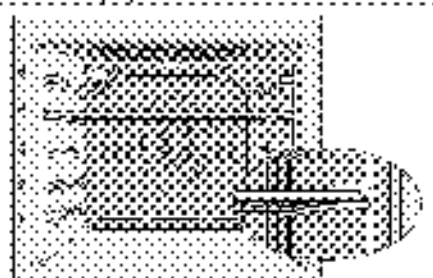
Om de oven uit te schakelen, moet de oven worden uitgeschakeld.

#### Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

De draadgrill moet worden gebruikt om de draadgrill te gebruiken. Het is niet mogelijk om de oven te gebruiken voor het grillen.

Om de draadgrill te gebruiken, moet de draadgrill worden gebruikt.

van de rooster en de draad voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



#### Werkingsmodus en

De volgende tabel laat de werking en de afwijking van de stand van het product.

#### Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd. Bijvoorbeeld: gerechten voor cakes, gebak, kaas of broodjes in bakvorm. *dit is één van de teksten*

#### Onder



Meer de verwarming onder is in werking. Bijvoorbeeld: gaar vlees, pizza en ovenschotel met een gerecht van de kroket.

#### Onder-/bovenverwarming met heblucht



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht via gelijkmatig door de oven verspreid. Het is geschikt voor.

#### Werking met ventilator



Het geheel van de vorm. Het de ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. Een duidelijk duidelijk wordt naar de kameral positieve uitdrukking of de uitdrukking van de afwijking.

#### Hete lucht



Meer de hete lucht in de achterzijde is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Het is geschikt voor bereiding van de gerechten op een snelle manier. Geschikt voor oven met meerdere schalen.

#### 30" functie



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel bereid. Het is geschikt voor een groot aantal gerechten.

#### Grill



De grote grill aan de bovenkant is in werking. Dit is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheid vlees.

- Plaats grote en middelgrote vlees in de juiste positie van de grill (vlees moet aan de grill).
- Stel de temperatuur in op het niveau van de grill.
- Stel het rooster op de helft van de grilltijd in.

#### Grill+Ventilator

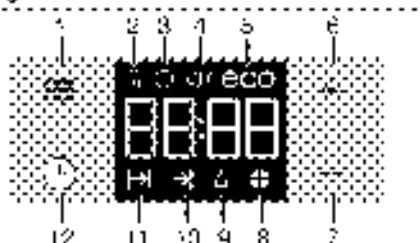


Het grote grill is niet aan de werk als op de beste grill.

- Plaats kleine en middelgrote vlees in de juiste positie van de grill (vlees moet aan de grill).
- Stel de temperatuur in op het niveau van de grill.
- Stel het rooster op de helft van de grilltijd in.



## Het gebruik van de ovenklok



- reelingschip
1. Keuze van bereidingstijd
  2. Keuze van bereidingstijd
  3. Keuze van tijd
  4. Start van alarmtijd
  5. Start van alarmtijd
  6. Plus toets
  7. Min toets
  8. Start van tijdkeuze
  9. Alarmyknop
  10. Start van einde bereidingstijd
  11. Start van bereidingstijd
  12. Ingevoerde cijfer

**i** De maximale instelbare bereidingstijd is 60 minuten. Het programma wordt in geval van een storingstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw gereinigd worden.

**i** Bij het kiezen van een wijziging in de bereidingstijd, wordt het scherm met de bereidingstijd afgebroken.

**i** Het gewenste bereidingstijd kan worden ingevoerd op het scherm.

**i** De maximale tijd voor de bereidingstijd is 60 minuten. Het programma wordt in geval van een storingstoring geannuleerd.

## Multitijden benutten door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven tijdens de bereidingstijd, eenmaal de bereidingstijd is voltooid, de bereidingstijd in te stellen op de oven.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak **F** aan tot het symbool **→** voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met de toets **+ =**

→ Het de bereidingstijd is ingelede bereidingstijd op het scherm.

4. Zet de scherm in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurtoets. Hierop **F**  
De bereidingstijd begint met tellen als de bereiding van start gaat en de oeler van het klo-symbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgevoeld in 4 ja (ke oeler en als de tijd van later een voor) s. gaat het symbool voor dat de tijd. Zo kunt u de relatie van de referentie bereidingstijd naar de totale bereidingstijd in te stellen.

## Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen


U kunt instellen van de bereidingstijd op de klok kan u de bereidingstijd naar een later tijdstip instellen.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak **F** aan tot het symbool **→** voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
  1. Stel de bereidingstijd in met de toets **+ =**  
→ Zo kan de bereidingstijd opgevoeld is verschijnt om de tijd van later een voor **→** op het scherm.
  4. Raak **F** aan tot het symbool **→** voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
  3. Druk op de toets **+ =** om de bereidingstijd in te stellen.

→ Het de bereidingstijd is ingelede, verspreiden het symbool **→** en **→** op het scherm en gaat de klok voor de bereidingstijd. Dit symbool **→** de oven, de bereiding wordt gestart.





3. Zet de scherm in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurtoets. Hierop **F**  
De overtimer berekent de starttijd naar de bereidingstijd van de bereidingstijd die u heeft ingesteld af te trekken. Het gekozen werk op een gewaarwording is ingelede bereidingstijd van de bereidingstijd en als de oven niet op de ingestelde temperatuur voorverwarmen is de oven behoudt deze temperatuur tot de einde van de bereidingstijd.  
De bereidingstijd begint met tellen als de bereiding van start gaat en de oeler van het klo-symbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgevoeld in 4 ja (ke oeler en als de tijd van later een voor) s. gaat het symbool voor dat de tijd. Zo kunt u de relatie van de referentie bereidingstijd naar de totale bereidingstijd in te stellen.
7. Aan het einde van de bereidingstijd verschijnt "Unde" op het scherm en wordt de klok gestopt.
  1. Het de bereidingstijd wordt de klok op de bereidingstijd van het alarmstijg naar de oeler, dit is gegeven op een willekeurige plaats. Het alarmstijg naar de klok van


ur de lichte, u verschijnt opnieuw op het scherm.

 Het is een wijziging die u kunt maken aan het geluidssignaal dat de toetsen klinken. Dit is de knop die wordt gebruikt om het huidige geluid "0" te gebruiken voor alle schermen om te voorkomen dat een weer herinstelling plaatsvindt. Anders kan het geluid signaal




### De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven plaatsen worden de toetsen te vergrendelen.

1. Druk op  en het symbool  op het scherm verschijnt.  
↳ "UIT" verschijnt op het scherm
2. Druk op  om de toetsen te vergrendelen.  
↳ Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt "Aan" op het scherm en het symbool  blijft langer

 De toetsen kunnen niet meer gebruikt worden als de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer de oven is uitgeschakeld, blijven de toetsen nog steeds samen te worden gebruikt.  
↳ 21. 9



### Reak, om de toetsen te ontgrendelen,


1. Druk op  en het symbool  op het scherm verschijnt.  
↳ "Aan" verschijnt op het scherm
2. Druk op de toets  om de toetsen te ontgrendelen.  
↳ "UIT" zal worden gooid op het scherm maar de afsluitende toets u afsluit deks.



### De alarmklok instellen


U kunt de timer van het product gebruiken om de waarschuwing of aan de oven in te voeren. Als het alarm wordt ingeschakeld, wordt de afsluitende deks van de oven.


De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Het filter moet alleen om de waarschuwing. U kunt de alarmklok afvoeren, getuigen om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de kooktijd, het ingesloten tijd ook klinkt een alarm.

1. Druk  aan het symbool  op het scherm verschijnt.

 De maximum duurtijd van 25 uur en 59 minuten bereikt.

2. Stel het alarm in met de toetsen  en .



- Wanneer de alarm 0 ingesloten is, blijft het alarm symbool  in de oven verschijnt de alarm tijd op het scherm.


3. Aan het einde van de alarm tijd, wordt het symbool  in beeld te het alarm signaal.

### Het alarm uitzetten





1. Het alarm signaal werkt is, gedurende 3 minuten. Om het alarm signaal te stoppen, drukt u gewoon op een willekeurige toets.  
↳ Het alarm signaal stop dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

### Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, drukt u op het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Bij de kook of de toets  of "00:00" op het scherm verschijnt.





 De alarm tijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarm tijd is de verschijnt de klok tijd verder ingesloten, verschijnt de laatste tijd op het scherm.

### Veranderen van de alarmtoon

1. Druk  aan het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Wyb de gewenste alarmtoon met toetsen  en .
3. De tijd die u heeft ingesloten zal kan, maximaal worden gedurende 30.  
↳ Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

### Het uur van de dag wijzigen

Om het uur van de dag te wijzigen, drukt u op de toets te veranderen.



1. Druk  aan het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Stel het uur van de dag in met de toetsen  en .
3. De tijd die u heeft ingesteld zal, wordt door de wijzigen goedgekeurd.

### Spaarstand

U kunt tijdens de kook de spaarstand energie besparen door de bereiding te pauzeren en te stellen.

Deze stand zal de klok van de timer om te zetten. Het einde van de bereiding, er is voltooid de bereiding, met de timer is apparatuur van de oven.

### Spaarstand instellen

1. Druk op 000  aan het 000 000 op het scherm verschijnt.  
↳ "00" verschijnt op de klok, de toetsen.
2. Loopt het proces in te stellen door  toets aan te raken.

- Als de klok niet wordt gebruikt, verschijnt "On" op het scherm en blijft het symbool een traan.

### Slaapstand uitschakelen

1. Druk symbool maar het symbool gaat op het scherm verschijnt.

x "On" verschijnt dan op het scherm.

2. Uitschakelen: de eerste keer door de tweede keer

- "On" zal worden getoond op het scherm (de klok wordt verwarmd na 2 uur wachten).

### Helderheid van het scherm instellen

1. Druk en licht d-01 of d-02 of d-03 op het scherm verschijnt voor aan/afschakelen.

2. Stel de gewenste helderheid in met de toetsen + .

x De tijd die het heeft ingesteld zal worden aangegeven op het scherm.

### Klok gebruiken als alarm

De alarmklok heeft geen invloed op de overaluidic. Deze wordt alleen getrukt als waarschuwing. Het kan als klok bijvoorbeeld gebruikt worden op de lokale monitor in de oven te plaatsen. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de ingestelde tijd.

### Tabel kooktijden

Het kan in dit schema alleen als richtlijn. Het kan variëren oorzaken: voedseltemperatuur, diepte van de bak en het type bakingsgereedschap.

### Bakken en roosteren

Het kan variëren oorzaken: diepte van de bak en het type bakingsgereedschap.

Grootte	Minste bereidingstijd	Erkeld	Erkeld (175)	Minste tijd (min)
20x20x20	1000g	2	15	25-30
20x20x20	1000g	3	15	25-30
20x20x20	1000g	4	15	25-30
20x20x20	1000g	5	15	25-30
20x20x20	1000g	6	15	25-30
20x20x20	1000g	7	15	25-30
20x20x20	1000g	8	15	25-30
20x20x20	1000g	9	15	25-30
20x20x20	1000g	10	15	25-30
20x20x20	1000g	11	15	25-30
20x20x20	1000g	12	15	25-30
20x20x20	1000g	13	15	25-30
20x20x20	1000g	14	15	25-30
20x20x20	1000g	15	15	25-30
20x20x20	1000g	16	15	25-30
20x20x20	1000g	17	15	25-30
20x20x20	1000g	18	15	25-30
20x20x20	1000g	19	15	25-30
20x20x20	1000g	20	15	25-30
20x20x20	1000g	21	15	25-30
20x20x20	1000g	22	15	25-30
20x20x20	1000g	23	15	25-30
20x20x20	1000g	24	15	25-30
20x20x20	1000g	25	15	25-30
20x20x20	1000g	26	15	25-30
20x20x20	1000g	27	15	25-30
20x20x20	1000g	28	15	25-30
20x20x20	1000g	29	15	25-30
20x20x20	1000g	30	15	25-30
20x20x20	1000g	31	15	25-30
20x20x20	1000g	32	15	25-30
20x20x20	1000g	33	15	25-30
20x20x20	1000g	34	15	25-30
20x20x20	1000g	35	15	25-30
20x20x20	1000g	36	15	25-30
20x20x20	1000g	37	15	25-30
20x20x20	1000g	38	15	25-30
20x20x20	1000g	39	15	25-30
20x20x20	1000g	40	15	25-30
20x20x20	1000g	41	15	25-30
20x20x20	1000g	42	15	25-30
20x20x20	1000g	43	15	25-30
20x20x20	1000g	44	15	25-30
20x20x20	1000g	45	15	25-30
20x20x20	1000g	46	15	25-30
20x20x20	1000g	47	15	25-30
20x20x20	1000g	48	15	25-30
20x20x20	1000g	49	15	25-30
20x20x20	1000g	50	15	25-30
20x20x20	1000g	51	15	25-30
20x20x20	1000g	52	15	25-30
20x20x20	1000g	53	15	25-30
20x20x20	1000g	54	15	25-30
20x20x20	1000g	55	15	25-30
20x20x20	1000g	56	15	25-30
20x20x20	1000g	57	15	25-30
20x20x20	1000g	58	15	25-30
20x20x20	1000g	59	15	25-30
20x20x20	1000g	60	15	25-30
20x20x20	1000g	61	15	25-30
20x20x20	1000g	62	15	25-30
20x20x20	1000g	63	15	25-30
20x20x20	1000g	64	15	25-30
20x20x20	1000g	65	15	25-30
20x20x20	1000g	66	15	25-30
20x20x20	1000g	67	15	25-30
20x20x20	1000g	68	15	25-30
20x20x20	1000g	69	15	25-30
20x20x20	1000g	70	15	25-30
20x20x20	1000g	71	15	25-30
20x20x20	1000g	72	15	25-30
20x20x20	1000g	73	15	25-30
20x20x20	1000g	74	15	25-30
20x20x20	1000g	75	15	25-30
20x20x20	1000g	76	15	25-30
20x20x20	1000g	77	15	25-30
20x20x20	1000g	78	15	25-30
20x20x20	1000g	79	15	25-30
20x20x20	1000g	80	15	25-30
20x20x20	1000g	81	15	25-30
20x20x20	1000g	82	15	25-30
20x20x20	1000g	83	15	25-30
20x20x20	1000g	84	15	25-30
20x20x20	1000g	85	15	25-30
20x20x20	1000g	86	15	25-30
20x20x20	1000g	87	15	25-30
20x20x20	1000g	88	15	25-30
20x20x20	1000g	89	15	25-30
20x20x20	1000g	90	15	25-30
20x20x20	1000g	91	15	25-30
20x20x20	1000g	92	15	25-30
20x20x20	1000g	93	15	25-30
20x20x20	1000g	94	15	25-30
20x20x20	1000g	95	15	25-30
20x20x20	1000g	96	15	25-30
20x20x20	1000g	97	15	25-30
20x20x20	1000g	98	15	25-30
20x20x20	1000g	99	15	25-30
20x20x20	1000g	100	15	25-30


De Maan en voor de dichting voorspanner, aldus is verwarmd de oven, dan een maaltijd de thermocoupe en de uitsluiting.

#### Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog van de temperatuur met 20 °C en verlaag de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik de minste waarde (verlaag de temperatuur met 20°C).
- Als de cake alvorens te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de baktemperatuur en verlaag de baktijd.
- Als de cake goud van kleur en gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder van de verwarming temperatuur en verlaag de baktijd.

#### Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog van de temperatuur met 20 °C en verlaag de baktijd. Bewaak de deegvulling met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg, dat bereid heeft niet hoger is dan de dikte van de vulling.
- Als de cake wat te droog is, gebruik in de vulling een ander soort vulling, zorg ervoor dat er niet teveel van de vulling moet garen en de saus (olie of het deeg). Probeer de saus of de vulling te veranderen tussen de laaglagen en na het garen voor gelijkmatig bruin.




Geef het product van de houder en temperatuur die u wilt bereiden nauwkeurig aan. Als het eerste deel niet bruin genoeg is, plaats het gaas op de volgende laag dan op een lager rooster.

#### Tips voor het bereiden van groenten

- Als het product uit de vulling moet worden gemaakt, verlaag de baktemperatuur met 20°C en verlaag de baktijd.
- Als de groentepreparatie moet worden gekookt, voel de kooktemperatuur eerst en bereid de als ingeblikte groenten en plaats het gaas op de oven.

#### Hoe de grill bedienen



**WAARSCHUWING**  
Stel de grill op de juiste temperatuur en gebruik de roosterbakken om te voorkomen dat de grill oververhit wordt.


#### Aanzetten van de grill

1. Draai de knopkeuren naar het gewenste grillniveau.
2. Stel de draai van de grill op het gewenste niveau.
3. Verwarm de oven op het gewenste grillniveau voor.

• Het is een roosterbakken gaas gebruiken.

#### Het uitzetten van de grill

1. Draai de knopkeuren naar uitgeschakeld.



Vaardig dat niet geschikt is voor grillen. Het is niet geschikt voor verbranden. Gebruik een grillrooster dat geschikt is voor roosteren op de grill.  
Plaats het voedsel niet te dicht aan elkaar op de grill. Dit is het beste gebied en het kan veilig voedsel vullen.

#### Tabel kooktijden voor grillen

##### Grillen met elektrische grill

Product	Paarings rooster	Eenzijdig rooster
200g - 300g 200g - 300g	15-20 min	20-25 min
300g - 400g	20-25 min	25-30 min
400g - 500g	25-30 min	30-35 min
500g - 600g	30-35 min	35-40 min
600g - 700g	35-40 min	40-45 min
700g - 800g	40-45 min	45-50 min

## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De ovenstoof en het broodroster worden bestemd voor gebruik in een normale woonomgeving. Het is niet bedoeld voor gebruik in een professionele omgeving, zoals bijvoorbeeld in een restaurant.



#### GEVAAR:

Na het installeren van de ovenstoof moet de ingang van de kabelleiding goed worden afgesloten.



#### GEVAAR:

Verwijder de afvoerpijp van de ovenstoof. Het is niet toegestaan om de afvoerpijp te verwijderen.

- Na het gebruik moet de ovenstoof grondig worden gereinigd. Gebruik hiervoor een geschikt reinigingsmiddel dat geschikt is voor het type ovenstoof dat u gebruikt.
- De ovenstoof moet worden gereinigd met een geschikt reinigingsmiddel. Gebruik hiervoor een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het type ovenstoof dat u gebruikt. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.
- Gebruik voor het reinigen van de ovenstoof een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het type ovenstoof dat u gebruikt. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.
- Gebruik geen vloeibare reinigingsmiddelen op de ovenstoof. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.



Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen op de ovenstoof. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.



Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen op de ovenstoof. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.

### Reiniging van de kookplaat

#### Gaskookplaten

1. Verwijder de rooster, deer voor de steekpan en de branddeksels en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branddeksels en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.
4. Laat de ovenstoof afkoelen en verwijder de rooster, deer voor de steekpan en de branddeksels en reinig ze.

#### Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel met een vochtige doek (zie ook de afvoer).

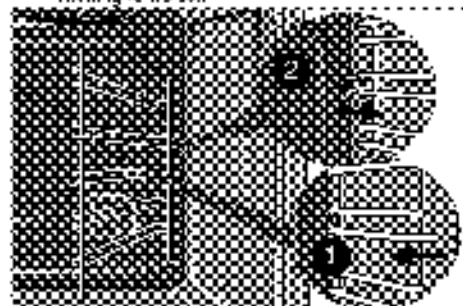


Verwijder het bedieningspaneel van de ovenstoof en reinig het met een geschikt reinigingsmiddel.

#### De oven reinigen

##### Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder de ovenstoof van de zijwand van de ovenstoof en reinig de zijwand van de ovenstoof.
2. Verwijder de ovenstoof van de zijwand van de ovenstoof en reinig de zijwand van de ovenstoof.



##### Reinig de ovendeur

Gebruik om de ovendeur te reinigen een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het type ovenstoof dat u gebruikt. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.

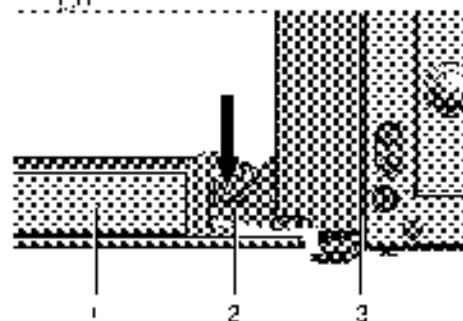


Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen op de ovenstoof. Het is niet toegestaan om de ovenstoof te reinigen met een reinigingsmiddel dat agressieve stoffen bevat.

#### De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur.

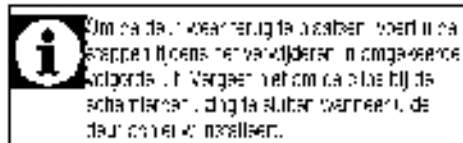
2. Open de deuren of de ramen volledig (zie ook het rechter en linker deel van de afbeelding) door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de afbeelding.



1. Deurdeur
2. Deurknop
3. Deur



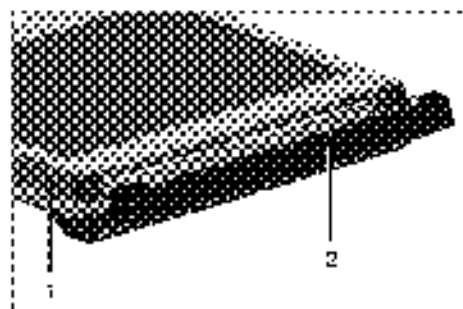
3. Maak de deurdeur half open.
4. Verwijder de overdeur door deze omhoog te tillen (aan de rechter- of linkerzijde) (zie afbeelding) en de rechter- of linkerzijde af te breken.



### Binnenglas deur verwijderen

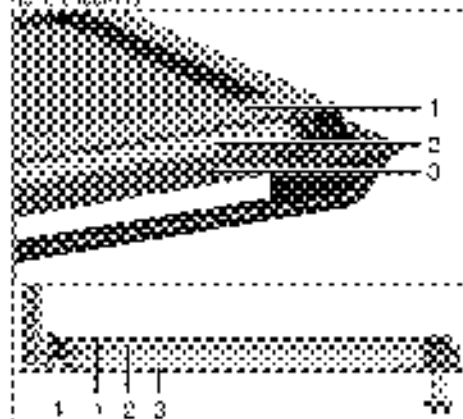
Het binnenglas van de overdeur kan verwijderd worden om te reinigen.

Om het glas te verwijderen:



1. Glas
2. Plasticscherm

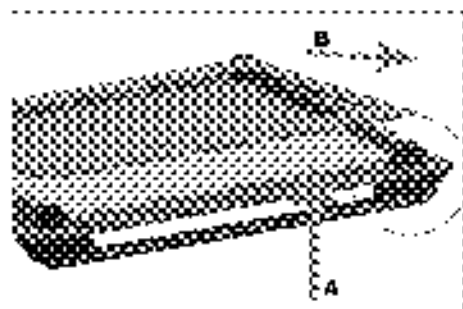
Trek het naar u toe (zie afbeelding) en verwijder het plastic deel van het bovenste gedeelte van het voordeur (zie afbeelding).



1. Binnenste glaspaneel
2. Binnenplastic
3. Eutanaat glaspaneel
4. Plasticscherm voor glaspaneel-ruiter

Zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glaspaneel (1), licht in richting A en trek het in richting B.

Herhaal deze handeling om het achterste glaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van I.1. Liner glaspaneel (2). Plaats, zoals ook gegeven in de afbeelding, de zijgaten in de bovenkant van het glaspaneel aansluitend op de afsteek van het plastic gips.



I.1. Liner glaspaneel (2) wordt afgedrukt te worden in de plastic gipsen richting het binnenste gipsen paneel (1).

Als u het binnenste gipsen paneel (1) hebt aangebracht, wordt de rug van de gaslamp (2) van dit paneel naar het binnenste gipsen paneel gedrukt. Het is belangrijk dat de onderkant van de buisglaspaneel met het plastic knoedingpaneel (3) goed is vastgezet.

De rest van het plastic draait naar het andere naar "links" toe.

## De ovenlamp vervangen



### GEVAAR!

Zorg ervoor dat de ovenlamp wordt afgekoeld alvorens u aan het werk gaat met het vervangen van de ovenlamp. Het is mogelijk dat de ovenlamp nog warm is.

Het oppervlak van karmen kan heet worden.



De ovenlamp is ontworpen om te worden gebruikt op de temperatuur van 500°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 600°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 700°C.



De ovenlamp is ontworpen om te worden gebruikt op een temperatuur van 500°C.



De ovenlamp is ontworpen om te worden gebruikt op de temperatuur van 500°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 600°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 700°C.



De ovenlamp is ontworpen om te worden gebruikt op de temperatuur van 500°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 600°C. Het is niet aan te raden om te gebruiken op een temperatuur van 700°C.

### Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het module af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de gipsen knop tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Schroef de ovenlamp op door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze door een nieuwe lamp.
4. Plaats het gipsen paneel terug.

## 8 Problemen oplossen

### De oven geeft slecht of als hij in gebruik is

- Het is normaal dat in een nieuw apparaat tijdens gebruik rook ontstaat. Dit is geen fout.

### Als de oven verwarmt en knist geeft deze mechanische geluiden

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitrekken of samentrekken. Dit is normaal.

### Het product werkt niet

- De broodbakering is defect of doorgevlagen. >>> *Controleer de bakwagen in de bakwagenkast. Verwijng of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (gepaste) stopcontact. >>> *Controleer de stopcontacten.*

### De oven rookt of werkt niet goed

- De rookafvoer is defect. >>> *Verwijng de rookafvoer.*
- De sleuven van de rooster. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de rookafvoerkast. Verwijng of reset de zekeringen indien nodig.*

### Oververhottend op

- Filter van de filterunit zijn niet ingesloten. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de knoppen voor temperatuurkeuze.*
- Binnendeuren van binnen de filter niet zijn gesloten. >>> *Pas de tijd aan in het product met een magnetron bedien de binnenste deuren.*
- De sleuven van de rooster. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Verwijng of reset de zekeringen indien nodig.*

### Er is geen ontstekingsvonk

- Geen stroom. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringkast.*
- De tijd is niet ingesteld. >>> *De tijd instellen.*

### Er is geen gas


- Heel vaak kan het gasgevoel. >>> *Open de gaskraan.*
- De geleiding is gebroken. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

### Branders branden niet juist of helemaal niet

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderbrenners.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branders volledig.*
- De branderklasse is niet veilig genoeg. >>> *Monitor de branderklasse correct.*
- Gas naar de gasleiding. >>> *Open de gaskraan.*
- Gasleiding is leeg bij gebruik van LPG. >>> *Verwijng de gascilinder.*

### [[B]]: Hulp krijgen met de oven, Kijk de help knop of de help knop op de oven

- U heeft hulp nodig om sleuven te verwijderen. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en reset het.*



Lees altijd de aanpak van de fabrikant of de dealer voordat u het product wordt gebruikt. U kunt de fabrikant of de dealer van de service van het product. Het is niet mogelijk om het product te repareren. Het is niet mogelijk om het product te repareren.









