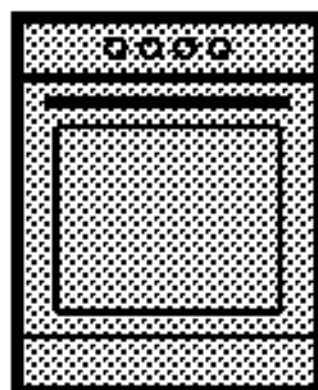


Oven

Gebruikershandleiding



F556500GW

NL | FR | DE

285 3055 95/3AE/09/05 2018/5-2

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Reste klant

Dank u voor het aankopen van een Arçelik product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt van uw product, dat we vervaardigd in met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volgende gebruikershandleiding en de andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ten allen tijde voor toekomstig gebruik. Als u het product ooit in hand anders gebruikt, lees dan dan de gebruikershandleiding voor dit. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat elke gebruikershandleiding ook een toepassing kan zijn op verschillende in dat model of. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen voor het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor het oppervlak.

Arçelik A.Ş.

Karsağaç caddeesi No:2-6
34445 Söğütözü/ stanbul/ TÜRKİYE

Made in TURKEY



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

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

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	5
Hygiëne-eigenschappen	6
Brandveiligheid	8
Kinderveiligheid	8
Herbruikbare producten	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren	8

2 Algemene informatie 10

De zicht	10
Inhoud bakoven	11
Technische specificaties	12

3 Installatie 13

Voorinstallatie	13
Installatie en ventilatie	14
Te gebruiken transport	15

4 Voorbereidingen 16

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

5 De kookplaat gebruiken 17

Algemene informatie over koken	17
Gebruik van de kookplaat	17

6 Hoe de oven te bedienen 18

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	18
Hoe de elektrische oven te bedienen	18
Wersimenu's	19
Tabel -roosteren	18
Hoe de grill te bedienen	20
Tabel -roosteren voor grillen	20

7 Onderhoud en verzorging 21

Algemene informatie	21
Reiniging van de kookplaat	21
Het Bedieningspaneel reinigen	21
De oven reinigen	21
De oven erin verwijderen	22
Rinningsglas naar versieover	22
De ovenlamp vervangen	22

8 Problemen oplossen 24

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, producttoetsfiche en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtcirculatie onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagensen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product af als u het aan een eengeaarde uitganglijn met een nulwage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegde elektricien terwijl u het product niet of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan voordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit, door of water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om veiligheidsredenen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dergelijk geïnstaalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achte kant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de acontactkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het rooster niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en los is 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 afsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product af en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daarmee de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

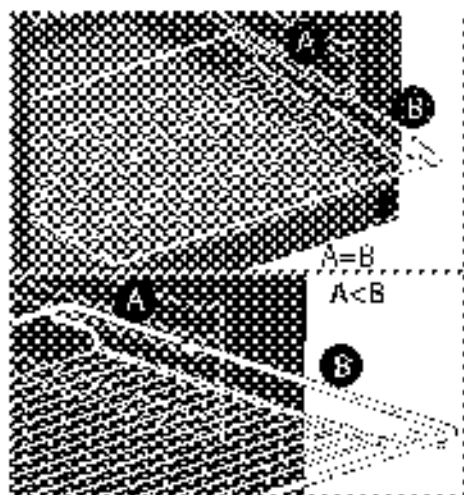
Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. De talve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beeldschermvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijd. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dicht bij het apparaat aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Sluit alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en gazen potten in de oven. De druk die

zich in het blik/de pot opzweeft kan ervoor zorgen dat deze barst.

- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krasserende schoonmiddelen of scherpe metalen sponzen om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De funel is verschillend per product model.)
Het rooster en de plaat correct op de draad ekkers 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 hier onder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of goed sluit is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotel s in de oven plaats, of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of de hot ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eatwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarme oven. Verwijder de overvullige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik

nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermeldde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHEUWING** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen. Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- **WAARSCHEUWING** Onbehoord 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 bespreek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET!** Het moet worden toegezet en de kookprocess. Er moet voortdurend worden toegezet en op een kort kookproces.
- **WAARSCHEUWING** Brandgevaar! Bewaar geen items op de kookplaten.

- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door een externe liner of een afzende lijke afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongevolken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product:

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

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.

- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgreep, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdoien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakking is niet te vernemen en kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakking materialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze erin spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een deuren er laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkaatsen en afdeurschermen 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 Richtlijn WEL (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een recycleerbare, zombestofvrije, verbetering van de kluis en een elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product wordt vervaardigd uit onderdelen van materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Om het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk afval af te brengen, breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het is toegestaan:

plaatstelijke autoriteiten om te werken aan lokale verzamelpunten voor dit...

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

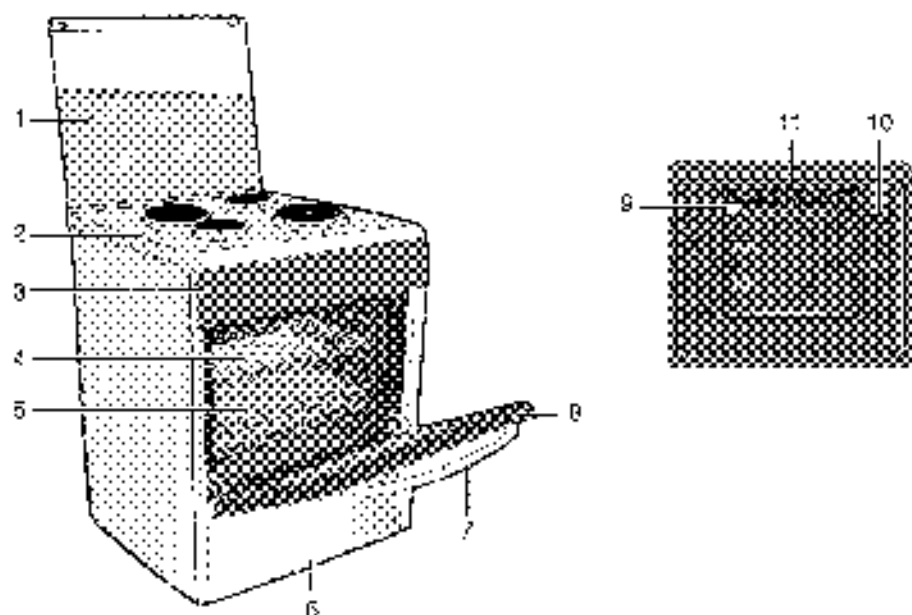
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

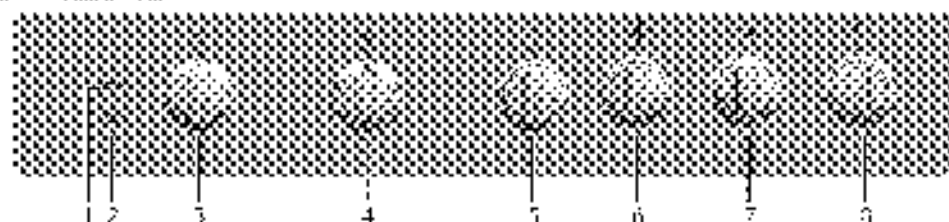
- Verpakkingsmateriaal is geschikt voor kinderen. Het is verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het restproduct is het belangrijk dat u ervoor zorgt dat het materiaal op een veilige manier wordt afgevoerd.

2 Allgemeine informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|-----------------|----|------------------------|
| 1 | Bestuur deksel | 7 | Handgreep |
| 2 | Bedieningsplaat | 8 | Deursel |
| 3 | Bedieningsdeur | 9 | Lidde |
| 4 | Wasdrum | 10 | Roetsluiting |
| 5 | Maat | 11 | Oververwarmingselement |
| 6 | Wasser Afvoer | | |



- | | | | |
|---|--------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Wasschakelaar | 5 | Warmte indicator Linker temperatuur |
| 2 | Thermosel selector | 6 | Warmte indicator Linker temperatuur |
| 3 | Thermosel display | 7 | Warmte indicator Rechter temperatuur |
| 4 | Start/stop | 8 | Warmte indicator Rechter temperatuur |

Inhoud pakket



De afgebeelde items van de kit worden afzonderlijk in de verpakking of de afgebeelde afzonderlijke verpakkingen beschreven.

1 Gebruikershandleiding

2 Ovenplaat

Werk gebruik voor de bakjes, de ovenaccessoires en grote broodstroker.



3 Draadrooster

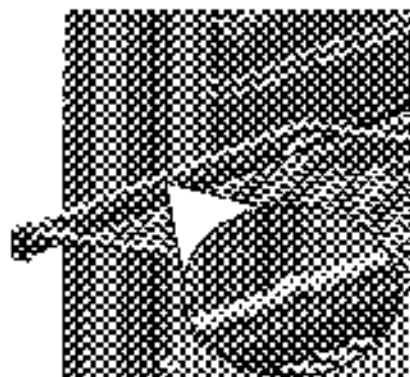
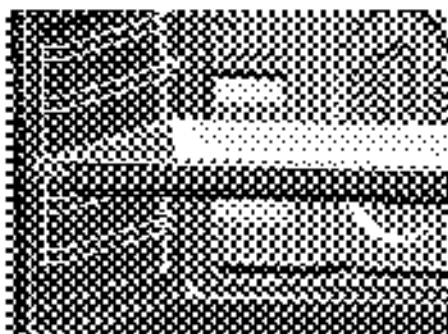
Gebruik het draadrooster voor het plaatsen van de bakjes, roosteren of koken vlees of in de ovenrooster op het bovenste rack.



4 Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifreken plaatsen

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

U kunt het grillrooster en de plaat en de roosterbakjes gemakkelijk in te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrek gebruikt moet u zeker van vorenaf dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijleer van het rooster en de plaat slaan.



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Modelnummer	ES 63 11000011111111111111
Uitdrachtopening (maximale)	220 x 200 x 200 mm
Productgewicht (kg)	5,7 kg
Netto gewicht (kg)	20,4
Productafmetingen (mm)	440 x 590 x 590 x 590 mm
KOOKPLAAT	
Branders	
Links (4 branders)	4 branders
Altovergeet	25 mm
Stroom	100 W
Links (4 branders)	Warmhoudplaat
Altovergeet	25 mm
Stroom	200 W
Rechts (2 branders)	Warmhoudplaat
Altovergeet	25 mm
Stroom	200 W
Rechts (2 branders)	Warmhoudplaat
Altovergeet	25 mm
Stroom	200 W
OVEN/GRILL	
Heeloven	Geveerdende oven
Branders	5 branders
Stroomverbruik grill	2200 W

* Basisgegevens. Informatie over het energieverbruik van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60550-1 / IEC 62350-1. Dit waarde zijn bepaald in een standaardomgeving met onder andere verwarming of ventilatie voor het behouden van de relatieve vochtigheid relevant voor de energie-efficiëntieklasse voor het bepaalde overeenkomstige type oven. Gevoerd en volgens de afmetingen van de afmeting gids van de bedrijfse functie in het product. 1 - Bovenruimte, 2 - Turteloven, 3 - Turteloven, 4 - Bodem verwarming met hete lucht, 5 - Bodem- en onderverwarming.



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast of gewijzigd door de fabrikant.



De afmetingen in de afbeelding zijn bedoeld als richtlijn en kunnen afwijken van de werkelijke afmetingen van het product.

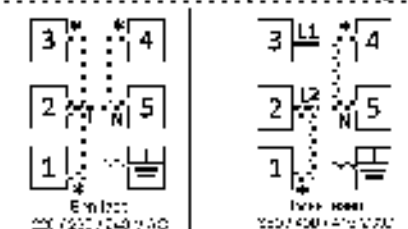


Wanneer wordt op een product of in de bijbehorende documentatie worden vermeld onder een specifiek standaardnummer overeenkomstig de relevante standaard. Deze waarden kunnen afwijken afhankelijk van de werkingssnelheid of de toestand van het product.

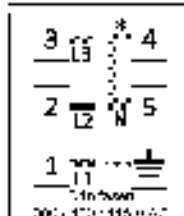
van het product te beïndigen overeenkomstig de
 EE-richtlijn. Het niet naleven van deze
 richtlijn kan andere problemen veroorzaken
 en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende beschrijving: deen een draadloos
 stroomvoertuig wordt aangeklaard.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



1. Sluit de kabel op de



Sluit voor eenfase aansluiting van 200V
 hiernaar aangegeven:

- 300V kabel = L1000
- 250V kabel = L1000
- 250V kabel = L1000
- 250V kabel = L1000
- 250V kabel = L1000
- 250V kabel = L1000

Tijdens het gebruik kan een storing
 van gas of waterzakken. Deze gewaarschu-
 wingen kan ook komen voortvloeien uit het product
 defect. Waterzakken zijn...

Verschuif de voorwielspanning van de
 het product. Het product kan...
 links of rechts te draaien en zo te voorkomen uit te...
 (zie...

Laatste controle

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

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en
 waarvoor het product daarin is bedoeld is aangegeven
 op de doos. Als u de originele doos niet hebt,
 verpakk het product dan in luchtkussentjes of dik
 karton en tape het goed vast.
- Om te voorkomen dat de roedgrill erin daalt
 in de oven of de wandoven, plaats een
 strip karton op de afmerken van de wandoven
 accu, de wandoven, met de positie van de
 plaat. Verwijf de wandoven aan de afmerken met
 tape.
- Bij het verpakken het product, gebruik
 de de met handgeep.



Plaats een advies van op het product en
 de plaats van de handgeep.



Controleer de gas- of waterdruk van het product
 op een veilige plaats de tijd van het transport
 wordt voortgezet.

5 De kookplaat gebruiken

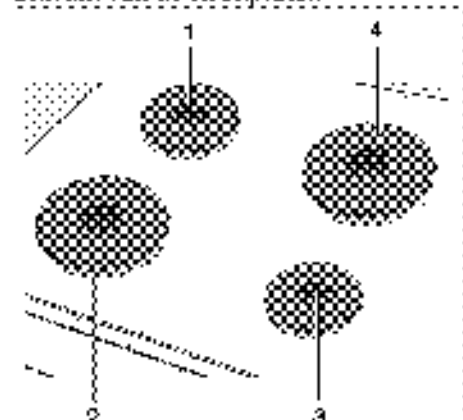
Algemene informatie over koken



Wanneer de pan rookt voor meer dan een paar seconden niet olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter de u die rookt. Om te weten of de olie is ontvlamd. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water. Het kan olie op het brand vliegt en er brandvlammen af een vochtigt doek zet de kookplaat af. Het is veilig kan, af en toe de brandweer.

- Zorg dat de pan nooit rookt voor meer dan een paar seconden in de hete olie. Zorg ervoor dat er geen vlammen ontsteken zijn ontvoerd van het rook.
- Doe de kookplaat in de olie voorzichtig.
- Plaats de pan op de kookplaat op de juiste plaats. Het is belangrijk dat de pan evenwijdig met de kookplaat hangt om te voorkomen dat ze omvalt. Plaats geen kookpannen op de kookplaat die gemakkelijk over de kookplaat vallen.
- Plaats geen lege kookpannen en steeltinnen op de kookplaat die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookplaat die is niet zonder kookplaat of kookpan zal schade veroorzaken aan het proces. Schakel de kookplaat uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen glas, of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat kan barsten. Het is mogelijk polen voor en ook niet gebruikt om te koken in te koken.
- Gebruik enkel steelpotten of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangegeven hoeveelheid olie in de kookpan en pan. Het is belangrijk om de juiste hoeveelheid olie te gebruiken voor het bereiden van voedsel te koken.
- Plaats geen kookplaten van steelpotten of pannen op kookplaten.
- Plaats steelpotten op de kookplaat op de juiste plaats. Het is belangrijk dat de pan evenwijdig met de kookplaat hangt om te voorkomen dat ze omvalt. Plaats geen kookpannen op de kookplaat die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.

Gebruik van de kookplaten



- 1 20 cm diameter 14-18 cm
- 2 20 cm diameter 16-20 cm
- 3 20 cm diameter 14-18 cm
- 4 20 cm diameter 18-20 cm (max. height of the pan should not exceed 10 cm)

Het gebruik van kookplaten

De kookplaat van de kookplaten kan met twee richtingen worden gereset om de temperatuur in stappen te bedienen.



Als de kookplaat wordt gebruikt met een kookplaat, wordt de kookplaat aangegeven door de kookplaat.

Bescherming tegen oververhitting

Kookplaten met een vermogen boven 1000 W zijn voorzien van een bescherming tegen oververhitting. De bescherming tegen oververhitting bestaat uit een sensor van de kookplaat die de temperatuur meet.

- In het geval van een kookplaat op de kookplaat.
- In het geval van een lege pan op de kookplaat.
- De kookplaat van de pan is niet vlak.

De kookplaten inschakelen

Gebruik de kookplaten op de kookplaten op de kookplaten. Beweeg de kookplaatknoppen naar het gewenste niveau om het gewenste kookniveau te bereiken.

Kookniveau	1	2	3	4	5
	1000 W	1500 W	2000 W	2500 W	3000 W



De kookplaten uitschakelen

Draai de kookplaatknop naar de uitpositie (0) over.



7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

Het levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

	GEVAAR: Sluit het product van de stroom af voor de bescherming met drie fouts- en veiligingswaken die kan doelelectrische schokker.
	GEVAAR: Lees het gebruikshandboek voordat u het gereinigde apparaat kunt gebruiken. Het apparaat kan anderszins schade lijden.

- Reinig het product vóór de eerste gebruik, zo ont u het meeste gemaklijker verstande en er voorkomt u dat de verbrande resten u te overtuigen te reinigen keer gebruikt.
- Reinig een speciale reinigingsmiddel versaat om het product te reinigen. Gebruik van water met wasdoelstof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product of een speciale doek om het te reinigen.
- Zorg er steeds voor dat geïdentificeerde vlekken worden afgevoerd na de reiniging en het gereinigde oppervlak steeds meteen vóór het gebruik.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chlooride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibare detergent (niet schurende) om deze onderdelen schoon te maken, en het droog te laten in 30 minuten.

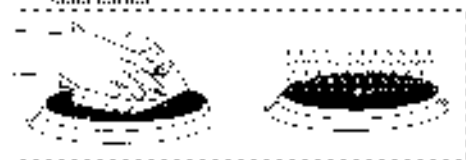
	De afvoerbak kan beschadigd raken door sommige deeltjes (zoals reinigingsmiddelen). Vermijd geen vijers of deeltjes (zoals reinigingsmiddelen) te gebruiken voor de afvoerbak.
	Vermijd geen deeltjes op het koellichscherm te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Elektrische kookplaten

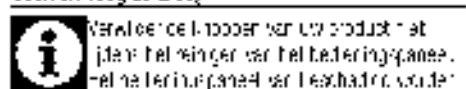
1. Zet de kookplaat uit en wacht totdat u niet meer kunt raken.
2. Reinig de platen indien nodig met een reinigingsmiddel of kookplaatreinigingsmiddel. Vermijd het gebruik van schurende middelen.

3. Verwijder de afvoerbak na reiniging om de afvoerbak van de kookplaat te verwijderen.
4. Breng regelmatig een droog reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat om de afvoerbak.



Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en de afvoerbak met een vloeibare doek of spons.

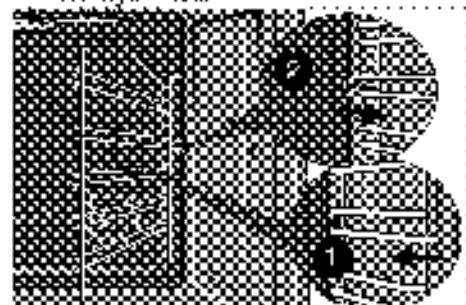


De oven reinigen

Om de zijrand te reinigen

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

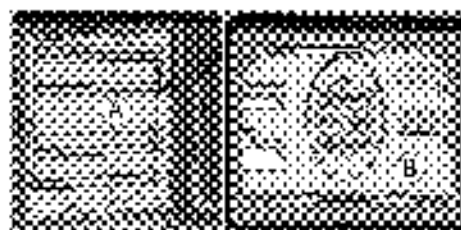
1. Verwijder het vuile gedeelte van de zijrand, een doek in de zijrand geplaatste reiniger van de zijrand te trekken.
2. Verwijder het resten van de zijrand door deze in een richting te trekken.



Katalytische wanden

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

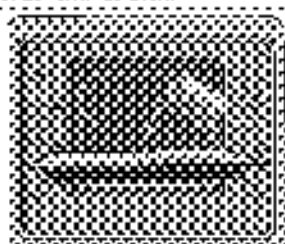
De binnenwand (of enkel witte wand) van uw product heeft mogelijk niet een katalytische afvoering. Katalytische wanden zijn ontworpen om het er hebben en persuadeert. De katalytische wanden van de oven (of de afvoerbak) zijn geplaatst. Het andere oppervlak van de katalytische wanden is afgevoerd door het elektrisch of chemisch van spatie te het stroom en katalytische.



Gemakkelijke stoombreiniging

Het ovenraam is gemakkelijk te reinigen, omdat het aluminium niet te lang wordt gewacht nadat het wordt gemaakt, en de stoombreiniging overal wordt gegeven en het het verwijderen van de veldrijping op de binnenkant van de deur.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Achterkijk het water in de bakplaat en het deurtje (zie Zonder de oven).



5. Stel de oven op gemakkelijke stoombreiniging voor en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 120°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakte van de deur af met een vochtige spons of doek.
5. Spoel de warm water met warm water af met een doek of spons om het restant op te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

Reinig de oven deur

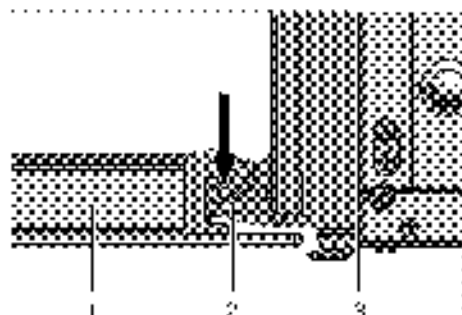
Gebruik om de oven deur te reinigen: warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te krijgen.



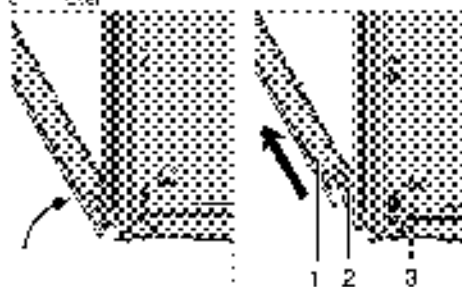
Gebruik geen schuurmiddelen of schone hand metalen schroeven om de oven deur te reinigen. Zij kunnen beschadigen of het glas beschadigen.

De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur.
2. Open de clip bij de schuifmechanisme (2) aan de achterkant van de oven deur door de draaiende beweging te maken zoals aangegeven in de figuur.



1. Oeveren
2. Schuif naar voren
3. Over



3. Maak de oven deur half open.
4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen, waarna het deurtje terugkomt in de richting van het ovenraam.



Om de oven weer terug te plaatsen, doe de deuren naar binnen en verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen, waarna het deurtje terugkomt in de richting van het ovenraam.

Binnenglas deur verwijderen

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

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen.
Open de oven deur.

Problemen oplossen

De oordoor geeft stroom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stroom ontbreekt tijdens gebruik. >>> Dit is geen fout.

Als de oordoor voortdurend in de kast goet, heb een andere oordoor nodig.

- Wanneer de metalen onderdelen worden vervormd, kunnen deze afbreken en geluid veroorzaken. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De bedekking is deels of helemaal weg. >>> Controleer zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset deze indien nodig.
- De stekker van het product zit niet in het juiste aansluitpunt. >>> Controleer de aansluiting.

De oordoor gaat niet af.

- De oordoor is niet afgedekt. >>> Vervang oordoor.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

De oordoor werkt niet op.

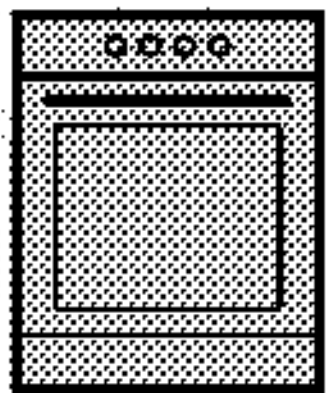
- De temperatuur van het product is te hoog. >>> Wilt de oordoor en de bedekking te veel de functie van het product uitvoeren.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.



Lees de gebruiksaanwijzing van het product en de afwijkingen van de afwijkingen in dit gedeelte, het probleem is al opgelost. Probeer het product met geluid te gebruiken.

Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

Chère cliente, cher client,

Vous vous rendez compte que vous avez acheté un produit Jeko. Vous espérez évidemment que le produit acheté ne vous ait pas été fabriqué dans des usines de Chine avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous voyez l'appareil Jeko dans votre commerce, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respecter tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à d'autres modèles. Les différences entre les modèles se sont identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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



Informations importantes ou réduire
l'usage d'utiliser.



Avertissement de dommages
causés relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc élec-
trique.



Avertissement de risque d'incendie



Avertissement de surfaces brûlantes.

CE

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

Sécurité générale 4
 Sécurité électrique 5
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 5
 Sécurité des enfants 5
 Mise au rack et l'ancien appareil 5
 Élimination des emballages 5

2 Généralités 10

Vue d'ensemble 10
 Contenu et emballage 11
 Caractéristiques techniques 12

3 Installation 13

Avant l'installation 13
 Installation et branchement 14
 Déplacement d'utilisateur 15

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Hygiène d'utilisation 16
 Premier nettoyage de l'appareil 16
 Première cuisson 16

5 Utilisation de la table de cuisson 17

Généralités concernant la cuisson 17
 Utilisation des tables de cuisson 17

6 Utilisation du four 18

Informations générales concernant la cuisson, la
 rôtisserie et le grillage 18
 Utilisation du four électrique 18
 Modes de fonctionnement 19
 Tableau des temps de cuisson 20
 Utilisation du grill 20
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 21

7 Maintenance et entretien 22

Généralités 22
 Nettoyage de la table de cuisson 22
 Nettoyage du bandeau de commande 22
 Nettoyage du four 22
 Retrait de la porte du four 23
 Retrait de la vitre de la porte 23
 Remplacement de la porte du four 24

8 Recherche et résolution des pannes 25

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

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront 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 dépourvues d'expérience ou de connaissances si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent 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.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçues des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est porté 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 entraîne 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 l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si l'est défectueux ou présente des dégâts visuels.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont

en position d'arrêt après chaque utilisation.

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 sortie/ ligne 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 le cas où vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline 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.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage ou 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 complètement 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 four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique 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'isolant 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 écartez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** Les cartes accessoires de l'appareil devien-

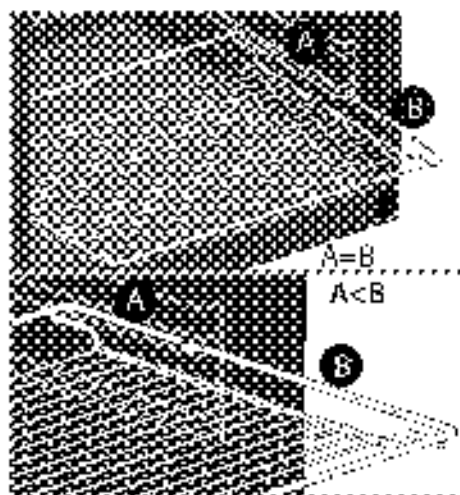
rent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'influence de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez ces 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/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 rayurer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer soigneusement la grille et le lèche-frite sur les grilles. Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 gissières de coulissernement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus. (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fissurée.
- La cage du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou peccolés textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des 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 déborde 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.

- **AVERTISSEMENT** 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.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un récipient.
- **AVERTISSEMENT** 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 ou tôte l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la rampe avec un couvercle ou une couverture pare-rampe.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distant.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit stable :

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que ces éléments ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de la longue 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.

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 coal.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, approcher 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, rôti et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 70 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties excessives 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 l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils à cet égard sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'ac-

appareil lorsqu'il fonctionne et inter-disez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil ou 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 DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de mise au rebut pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptible d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les déchets ménagers ou d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre local à tout plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

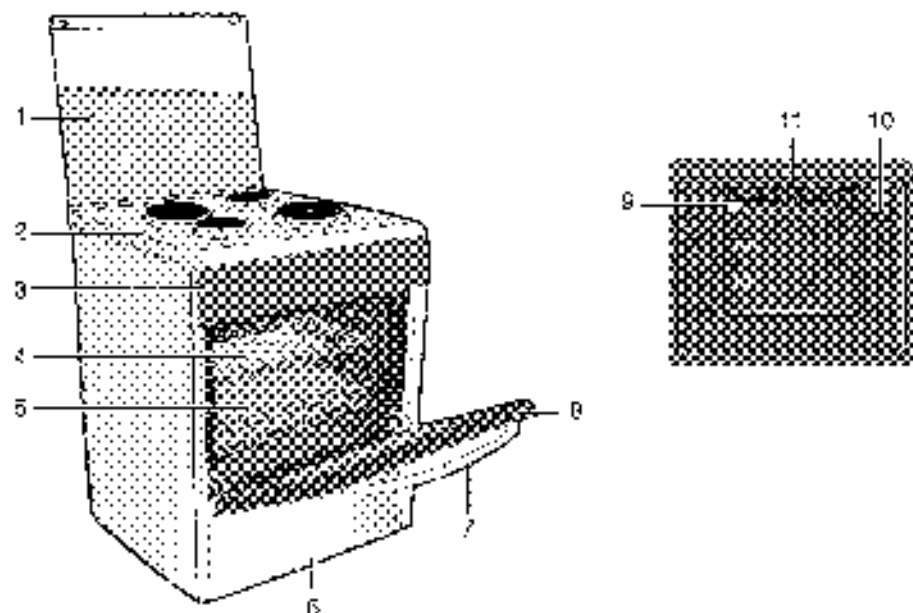
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les métaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

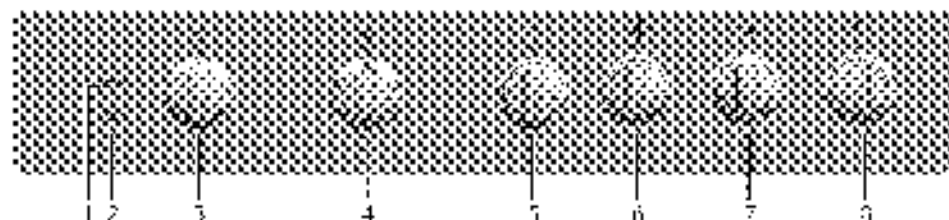
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conserver les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Minimisez les matériaux appropriés et lisez les instructions des informations de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|----|----------------------------|
| 1 | Commande supérieur | 7 | Poignée |
| 2 | Plaque côté | 8 | Porte-fortac |
| 3 | Barreau de commande | 9 | Amovible |
| 4 | Grille | 10 | Grilles |
| 5 | Léchette | 11 | Élément chauffant du grill |
| 6 | Table à viande | | |



- | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|
| 1 | Élément d'avertissement | 4 | Plaque chauffante arrière gauche |
| 2 | Élément de l'oviforme arrière gauche | 5 | Plaque chauffante arrière droit |
| 3 | Sélecteur de température arrière gauche | 6 | Plaque chauffante avant à droite |
| 4 | Sélecteur de température arrière droit | | |

Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte peut varier en fonction du modèle et du pays. Tous les accessoires sont vendus séparément. Veuillez consulter le manuel pour plus de détails.

1 Manuel de l'utilisateur

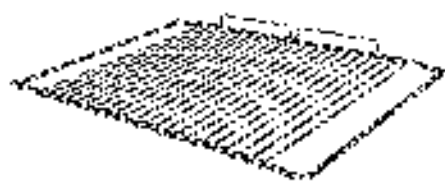
2 Léchefrite

J.11330 pour les téléscopes, ce dispositif compense les grands nœuds.



3 Grille

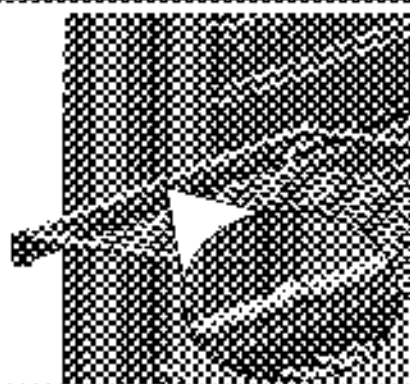
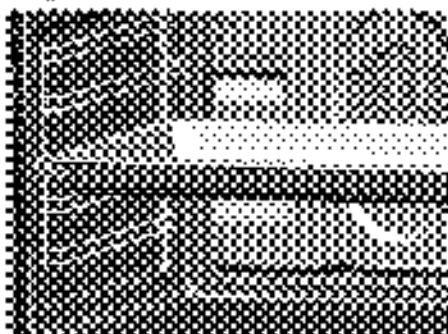
J.11330 pour les nœuds et pour les aliments. À utiliser sur ou sous la raquette. Elle se place dans le feu à la hauteur souhaitée.



4 Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Celle fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent de régler et de régler facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique sur des châssis télescopiques, vérifiez que les gouilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et de la plaque.



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Modèle	ES 23 11000141000000
Intensité (appareil)	220-240V / 50/60 Hz
Capacité (four) (à 180°C)	5 l (40 l)
Fuils	20 +
Type de cuisson	40 - 450 (500) - 250 (300)
Table de cuisson	
Brûleurs	
Nombre de cuis	Plaque chauffante
Dimensions	45 mm
Capacité	000 ml
Surface de cuisson	Plaque chauffante
Intensité	2000 W
Pression	2000 Pa
Dimensions	Plaque chauffante
Pression	2000 Pa
Dimensions	45 mm
Pression	2000 Pa
Dimensions	Plaque chauffante
Pression	2000 Pa
Dimensions	2000 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four additionnel
Capacité (four)	5 - 20 l
Capacité (grill)	2 x 200

Données de base : Les informations sur l'efficacité énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50522 / IEC 60530-1. Ces valeurs sont déterminées à partir d'un standard avec des résistances de grille et de sole ou, en fonction de la classe, avec une sole et des brûleurs.

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la norme EN 50522 et la présence ou non sur l'appareil des fonctions correspondantes : 1 - Cuisson four à convection 2 - Cuisson four à convection 3 - Cuisson four à convection 4 - Cuisson four à convection 5 - Cuisson four à convection



Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.




Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.




Les valeurs nominales sur les étiquettes de l'appareil ou dans le document qui l'accompagne sont données dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'entretien de l'appareil, des valeurs peuvent varier.

Installation


Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformé-ment à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant et vous ne pouvez être responsables des dégâts consécutifs à ces procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie sur le produit.



Le préparateur de emplacement et l'installation de l'électrique pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:
Installez l'appareil conformément aux règles d'installation en matière de gaz et de sécurité en vigueur dans votre localité.

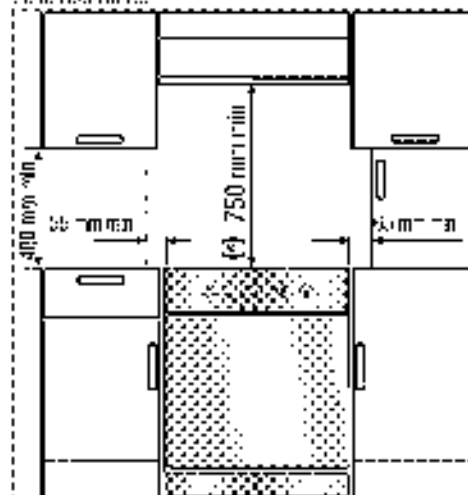


DANGER:
Lors de l'installation, vérifiez que l'appareil est installé à l'abri de la chaleur des cuisines, des fours, des plaques à induction, des appareils à chauffage, des radiateurs, des poêles, etc.

Avant l'installation

Pour veiller à ne qu'il ne distance être son conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne puissent pas se loger dans un meuble, ou tout autre revêtement de sol.

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



- Vous pouvez utiliser avec vos meubles de cuisine et votre matériel, en prévoyant une distance mini-

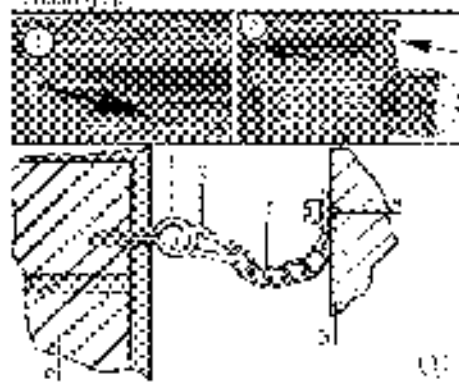
male de 100 mm aux extrémités du niveau de la plaque d'au-dessus ; prévoir un espace de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.

- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'une cuisinière, vérifiez tous les points de contact du côté de la hotte ou du meuble au-dessus de l'installation (Min 650 mm).
- L'appareil correspond à un appareil de classe I. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les appareils ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de taille n° 3 norme ou égale.
- Tout matériau de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (120°C au moins).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité, l'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité à l'aide de deux anneaux de sécurité.

Fixez la chaîne (1) sur le mur et la chaîne (2) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le produit via la boucle de serrage (4).



1. Mur de la cuisine
2. Anneau de sécurité
3. Chaîne de sécurité
4. Boucle de serrage de la chaîne de sécurité
5. Porte arrière de la cuisinière
6. Anneau de sécurité

Si votre appareil en présente une seule ;
L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement
par la chaîne de stabilité fournie avec votre lot.
Pour assurer la chaîne de votre produit, suivre les
étapes décrites dans l'annexe ci-dessous :



i La chaîne de stabilité doit être installée sur le produit de sorte à ce qu'elle puisse être utilisée sans effort. Évitez de la serrer, car cela entraînerait une déformation de la chaîne.

La chaîne de stabilité de la bouteille conçue pour les plaques de cuisson n'est pas fournie avec une ancre comme support.

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règlements, lors d'installation en vigueur.

i N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateur ou congélateur. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des appareils de réfrigération.

- Transportez l'appareil à cet endroit même démonté.
- L'unité doit être placée sur support au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

i N'utilisez pas de poignée, la poignée pour pousser ou déplacer l'appareil. Toute manipulation à cette fin peut entraîner des dommages.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un dispositif interrupteur différentiel conformément à ce qui est indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'installation de l'appareil avec ou sans filaire souterrain. Ne raccordez le cordon de puissance pour répondre aux dommages résultant de

l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit être installé conformément aux instructions de sécurité pour ne pas causer de dommages matériels. Évitez la présence de liquides, notamment l'eau, à proximité de l'appareil. Évitez de placer des objets lourds sur le dessus de l'appareil. Évitez de placer des objets lourds sur le dessus de l'appareil. Évitez de placer des objets lourds sur le dessus de l'appareil.

DANGER:
Évitez d'alimenter le réfrigérateur avec des prises multiples de l'appareil. Évitez d'alimenter le réfrigérateur avec des prises multiples de l'appareil. Évitez d'alimenter le réfrigérateur avec des prises multiples de l'appareil.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou la couvercle inférieur sont ouverts, ou si c'est situé sur la partie inférieure de l'appareil, en ouvrant le bas de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau « Caractéristiques techniques ».

DANGER:
Ne raccordez pas le câble d'alimentation de l'appareil à une prise de courant électrique à deux prises de l'appareil.

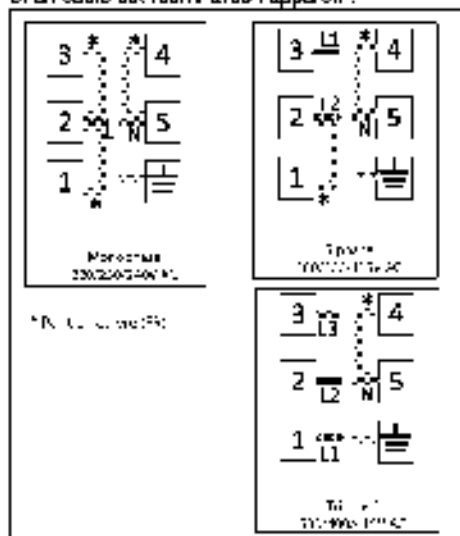
Raccordement du câble d'alimentation

i Lors de l'attache, vous devez respecter les recommandations indiquées ci-dessous en matière d'électrification. Utilisez les câbles recommandés pour les prises et les fiches recommandées pour les fils. Les câbles doivent être de puissance de base et est supérieure à la capacité de conduction du cordon pour éviter les dommages à l'appareil. Utilisez une prise de courant électrique à deux prises de l'appareil.

- Si il n'est pas possible de le brancher dans les prises de la source d'alimentation, une unité de récepteur avec une puissance minimale de 3 amperes, interrupteurs de sécurité, qui doit être connectée et mis à la terre conformément aux spécifications de votre fournisseur de produit.

(et non au-dessus), conformément aux directives CE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et invalider la garantie de votre unité professionnelle. Veuillez consulter votre professionnel pour plus d'informations sur un dépannage ou pour des conseils de recommandés.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



- Pour une connexion monophasée, branchez comme indiqué ci-dessous :
- Câble mono = 1 phase;
 - Câble Bou = N (Neutre);
 - Câble vert/jaune = PE; (Terre);
 - Ne laissez le produit sans électricité sur la cuisinière.

- **Réglage des pieds de la cuisinière**
Les diviseurs peuvent être réglés pour régler les plats de cuisson. Cette réglage s'ajuste peut être réglé si le produit est équipé de pieds. Pour votre sécurité, vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers le gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctionnalités de base.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour emballer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du papier adhésif pour maintenir le tout.
- Alignez soigneusement la partie et la fonction de la partie inférieure du four et alignez la partie supérieure avec une bande de carton sur la partie inférieure de la partie. Attachez la partie inférieure aux parties latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Ne laissez pas la partie ou la partie inférieure se déplacer séparément.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne le laissez pas à l'arrêt.



Consultez le manuel général de l'appareil pour des conseils supplémentaires de transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettent d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser sans de perdre le plaisir :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'un film de l'inox ou en acier inoxydable.
- Lorsque vous cuisinez avec un préchauffage, il est conseillé de ne pas le faire d'un seul coup, mais de le faire à la moitié de la recette.
- Évitez de laisser le porte du four trop ouvert pendant la cuisson. Essayez de faire cuire ou à cuire plus simultanément dans le four, c'est-à-dire vous pouvez cuire deux plats de cuisson sur le même plateau. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en ne grillant votre nourriture que quelques minutes avant le temps de cuisson. N'ouvrez pas le porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Les couvercles à ressorts en tôle ne peuvent être utilisés qu'avec précaution.
- Évitez d'ouvrir le four inutilement à la fin de la cuisson de la casserole ou de la casserole. Couvrez la casserole à la fin de la cuisson pour éviter de perdre les grandes quantités de chaleur.
- N'oubliez pas d'utiliser des couvercles à condensation. Ils permettent de cuire les plats de cuisson à la vapeur.
- Les casseroles à condensation ont une surface intérieure en aluminium. Elles sont conçues pour être utilisées avec des couvercles à condensation.
- Évitez d'utiliser des casseroles à condensation avec des couvercles à condensation. Ils sont conçus pour être utilisés avec des couvercles à condensation.
- Évitez d'utiliser des couvercles à condensation avec des couvercles à condensation.
- Évitez d'utiliser des couvercles à condensation avec des couvercles à condensation.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



Il est recommandé d'éliminer les résidus de cuisson et de nettoyer l'intérieur de l'appareil avant la première utilisation. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des produits contenant du chlorure de sodium.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Évitez de cuire les aliments pendant 20 minutes ou plus dans le four. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.



AVERTISSEMENT

Le four est un appareil électrique. Évitez de toucher les surfaces chaudes du four pendant la cuisson. Évitez de toucher les surfaces chaudes du four pendant la cuisson. Évitez de toucher les surfaces chaudes du four pendant la cuisson. Évitez de toucher les surfaces chaudes du four pendant la cuisson.

Four électrique

1. Évitez de toucher les plaques de cuisson et la grille intérieure du four.
2. Évitez de porter le four.
3. Évitez d'ouvrir le porte du four.
4. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.
5. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.
6. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.

Four à grill

1. Évitez de toucher les plaques de cuisson et la grille intérieure du four.
2. Évitez de porter le four.
3. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.
4. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.
5. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.

Plaque chauffante

1. Tous les résidus de production ou les couches de corrosion doivent être retirés avant la première utilisation. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson. Évitez d'ouvrir le porte du four pendant la cuisson.



Il est recommandé d'éliminer les résidus de cuisson et de nettoyer l'intérieur de l'appareil avant la première utilisation. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des produits contenant du chlorure de sodium.

5 Utilisation de la table de cuisson

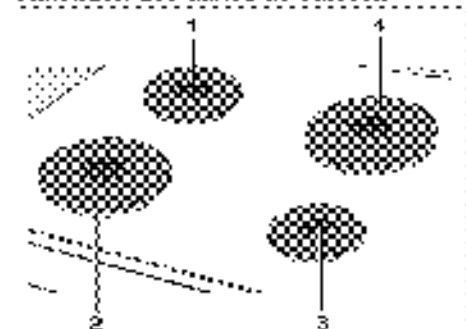
Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais le grille à plus d'un tiers. Ne laissez pas le grille de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez le grille. Une grille surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tenter jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! En cas d'huile s'échouant, couvrez-la avec une couverture pare-feu ou un couvercle humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne peut être ni évité ni appelé les secours immédiats.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les immerger dans l'huile chaude, assurez-vous que les aliments sont bien égouttés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- D'après les poêles et casseroles de manière à ce que leur poids ne soit levé pas du dessous de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles directement sur le foyer qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Avant d'allumer un foyer ou l'électrode d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Allumez les foyers de cuisson une fois le couvercle fermé.
- La surface de l'appareil peut être brûlée, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en amidon dessus.
- Allumez également et utilisez le type de récipient adéquat pour éviter de se brûler.
- Utilisez une des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'avez pas à effectuer un réglage séparé. Un brûlant ou un plateau ne fonctionne.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les brûleurs de cuisson.
- Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez réparer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Utilisation des tables de cuisson



1. Plaque chauffante 14 " (36 cm)
2. Plaque chauffante 16 " (21 cm)
3. Plaque chauffante 14 " (36 cm)
4. Plaque chauffante 16 " (21 cm) ; le deuxième brûleur est réglé sur le mode de chauffe à faible puissance (niveau 1).

Utilisation des plaques chauffantes

Les boutons de la table de cuisson peuvent être tournés dans les deux sens afin d'ajuster le contrôle de la température de manière adéquate.



Si la table de cuisson est équipée de plaques chauffantes avec la fonction Booster, la plaque chauffante appropriée sera désignée par un «*i*» à côté.

Protection contre la surchauffe

Les plaques chauffantes du modèle en option sont équipées de la fonction de protection contre la surchauffe. La table de cuisson ne chauffe pas si la puissance de la plaque chauffante est réglée sur 0.

- Si vous ne souhaitez pas casser de la plaque chauffante.
- Évitez d'activer ou de désactiver la plaque chauffante.
- Évitez d'activer ou de désactiver la plaque chauffante.

Allumage des plaques chauffantes

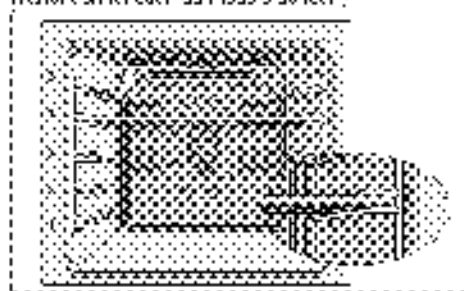
Utilisez les boutons de la plaque chauffante pour faire fonctionner les plaques chauffantes. Pour modifier le réglage de la plaque chauffante, le niveau de puissance de la table de cuisson doit être réglé.

Niveau de cuisson	1	2	3	4	5	6
1	100%	100%	100%	100%	100%	100%
2	100%	100%	100%	100%	100%	100%
3	100%	100%	100%	100%	100%	100%
4	100%	100%	100%	100%	100%	100%
5	100%	100%	100%	100%	100%	100%
6	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Arrêt des plaques chauffantes

Tournez le bouton de la plaque chauffante sur 0 afin d'arrêter le feu.

Ne laissez pas le plateau du grill appuyé sur la rampe arrière du four. Faites coulisser le grill vers l'avant du cabinet et penchez à l'aide de la commande afin d'obtenir les meilleures performances du grill. (Référer au fonctionnement du mode de four.)



Modes de fonctionnement

Lisez les modes de fonctionnement. Cliquez tout d'abord sur votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est idéal pour les gâteaux. Par exemple, il est idéal pour les gâteaux, les pâtisseries ou les gâteaux et les rochers dans des moules. Cuisez avec un seul plateau.

Soie



Seule la sole fonctionne. Idéal pour ex. pour des plats, pour cuire le dessous des plats.



Cette fonction est également utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Grill



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Idéal pour les grillées.

- Placez les portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillées.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Écoutez la notification à mi-cuisson.

Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Idéal pour les grillées grandes ou les plats de viande.

- Placez les portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillées.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Écoutez la notification à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne sont que d'ordre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type de produits, ainsi que vos préférences de cuisson.

Pât	Nombre de pièces de cuisson	Hauteur des ingrédients	Température	Temps de cuisson (approx. 30 min)
Pain complet	1 pièce	10 cm	200°C	45
Pain complet	2 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	3 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	4 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	5 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	6 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	7 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	8 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	9 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	10 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	11 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	12 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	13 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	14 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	15 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	16 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	17 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	18 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	19 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	20 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	21 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	22 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	23 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	24 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	25 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	26 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	27 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	28 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	29 pièces	10 cm	200°C	45
Pain complet	30 pièces	10 cm	200°C	45

Préchauffez le four avant de commencer la cuisson. Préchauffez le four au début de la cuisson jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.

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 sucre et laissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop tassé à l'intérieur, préchauffez le four à une température plus élevée et augmentez le temps de cuisson.
- Si il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, laissez refroidir le gâteau, 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. Humidifiez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, et d'œuf battu.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, laissez attention à ce que l'épaisseur de la pâte reste la même et avec préparée ne démaise pas la température de cuisson.



Le 1er étage du four est l'emplacement optimal pour cuire.

- Si la pâte est pâteuse ou la pâtisserie colle mais que le pain est humide, utilisez plus de sucre et utilisez plus de sucre pour la base de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce également sur les couches de pâte. Le fait de la pâtisserie être tassé à l'intérieur n'est pas un problème.



Si les couches de pâte sont collées au milieu de la pâtisserie, utilisez plus de sucre et plus de sucre pour la base de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce également sur les couches de pâte.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le pain de légumes est collant à l'intérieur, laissez cuire plus longtemps dans un four chaud avec un couvercle au lieu d'un plat. Les légumes sont prêts quand le jus est clair.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, laissez bouillir. Légumes au préalable et prépelez-les comme des légumes en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT
Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes pendant la cuisson.

Allumage du grill

1. Tourner la manette fonction vers le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Régler ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuer un préchauffage : environ 5 minutes.

À l'écart du thermostat (température) s'allume

Extinction du grill

1. Tourner la manette des fonctions sur la position arrêt (arrêt).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utiliser que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne pas enfoncer la nourriture trop au fond du grill. Le grill de la zone à plus chaude grille les aliments plus rapidement, prenez garde.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique


Aliments	Hauteur des produits	Température recommandée (°C)	Temps de grillade (environ)
Steak	1-2	200-230	10-15 min
Filet de bœuf, bifteck, steak	1-2	200-230	20-25 min
Steak haché	1-2	200-230	10-15 min
Steak haché, steak	1-2	200-230	10-15 min
Steak haché	1-2	200-230	10-15 min


000-14-00-00
© 2014 Philips. Tous droits réservés.
Tous les produits Philips sont conçus et fabriqués en Europe.

7 Maintenance et entretien


Généralités


Un nettoyage régulier de l'appareil prolongera sa durée de vie et éliminera l'apparition de problèmes.

 **DANGER:**
Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

 **DANGER:**
N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il sera ainsi plus facile de le nettoyer et de l'entretenir. Évitez ainsi qu'ils ne deviennent difficiles à nettoyer avec un produit nettoyant particulier. Si nécessaire, nettoyez l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Vérifiez toujours bien essuyer les bords de la zone de cuisson après le nettoyage et essuyer immédiatement tout couvercle.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux. Utilisez pour nettoyer les poignées, un produit sans alcool pour nettoyer dans le même sens.

 La surface peut être endommagée par la tache de détergent ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs de produits chimiques de nettoyage à l'acide existants pour le nettoyage.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil car ceux-ci peuvent endommager l'électrode.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson électriques


1. Éloignez les poignées chauffées et attendez qu'elles refroidissent.
2. Si nécessaire, nettoyez les plaques avec un produit de nettoyage à base d'eau. Nettoyez soigneusement tout dépôt de graisse supplémentaire.
3. Attendez quelques minutes après le nettoyage afin de bien sécher la partie supérieure.

4. Appliquez régulièrement une fine couche d'huile pour machines sur la surface supérieure de la table de cuisson pour la protéger.



Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande de la plaque de commande avec un chiffon humide et essuyez-le.

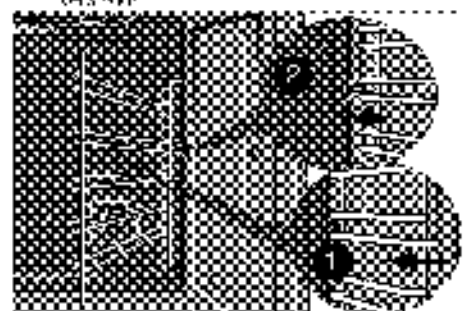
 Si vous avez un produit de nettoyage à base d'eau, utilisez-le pour nettoyer le bandeau de commande. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

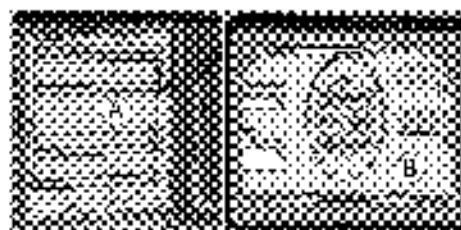
1. Retirez la partie avant du rail latéral en tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en tirant vers vous.



Panels catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

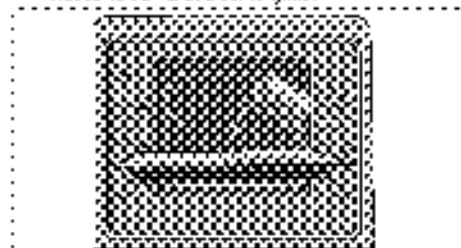
Les panneaux catalytiques (A) et (B) de la paroi latérale de votre produit doivent être vérifiés d'un œil critique. Les panneaux catalytiques ont un côté ou une face claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les panneaux catalytiques du four. Les surfaces poreuses des panneaux catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption de sucs et de dépôts de graisse (huile, kérosène et oxyde de carbone).



Nettoyage vapeur facile

L'aspect et le nettoyage facile parce que le sable (après avoir été retiré par un long temps) est ramolli par le vapeur qui se forme à l'intérieur du four et ce qui les a soulevés et condensés sur les sur axes inférieurs du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Ouvrez la porte et laissez le paquet du four et placez la sur le deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100°C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur forte pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez une sautoir à deux et débitez une éponge ou un chiffon mou pour nettoyer la sauté résistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage de la porte du four.

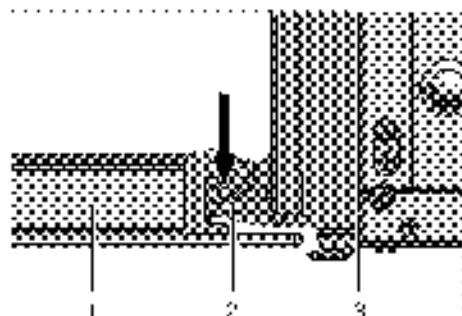
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent ou du citron ou de l'eau savonneuse pour nettoyer la porte du four et essuyez à l'aide d'un chiffon sec.



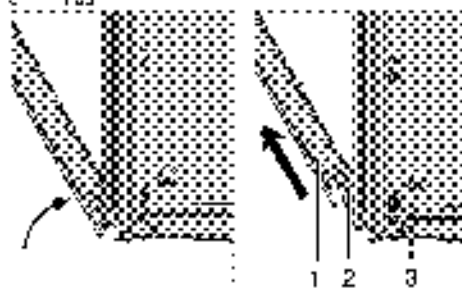
Utilisez pas le produit à vitre ou ne qu'il est en métal ou de nettoyage à base de four et ne peut être utilisé sur une vitre résistante à la sauté.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte horizontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte horizontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1. Porte horizontale
2. Charnière
3. Four



3. Ouvrez la porte horizontale à moitié.
4. Rafixez la porte horizontale en la tirant vers le haut, pour la libérer des charnières droite et gauche.



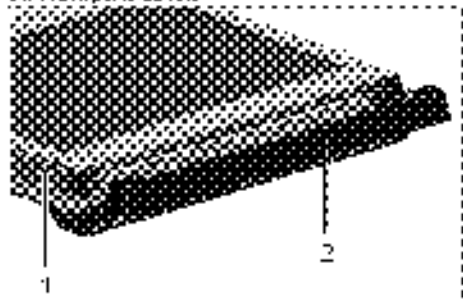
Un vaporisateur à partir de la porte est de même chose et il est utilisé à l'aide d'un chiffon sec pour nettoyer la porte. Vous pouvez également utiliser des clips du logement de la charnière des de la installation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

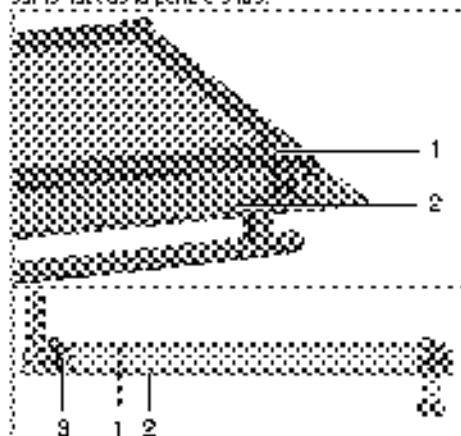
Ouvrez la porte du four.



Cette

2 Mise en plastique

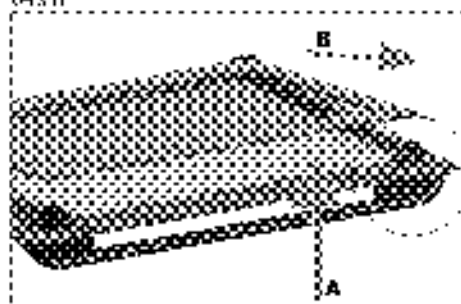
Tirez vers vous et rabitez le panneau en plastique par sur le haut de la porte d'entrée.



1 Panneau vert du fond

2 Panneau de terre extérieur

3 Brosse en plastique du panneau de verre à bas
Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau de verre plus l'extérieur (1); vers A et tirez le vers B.



Il est vital d'installer les panneaux de verre (1) et (2), vérifiez que le séal imprime du panneau à l'extérieur et seconde panneau.

Il est important d'assurer les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs vers l'extérieur en place ferme et nette.

Poussez le panneau en plastique dans le cadre jusqu'à ce qu'il soit entièrement en "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Ne tentez pas de remplacer l'ampoule de four, elle ne peut pas être remplacée et doit être remplacée par un fabricant agréé. Ne tentez pas de réparer ou d'essayer d'ajuster quelque chose de la four, contactez le fabricant pour plus d'informations.



Le potentiel du four sera une ampoule obsoleète. L'éclairage sécurisé pour être résistant à ces chocs est haut jusqu'à 600°F. Recherchez vous une description de la sécurité page 17 ou sur le site Web du fabricant de votre four.



Après l'installation de la lampe, pull votre appareil à l'électricité.



La porte d'entrée de votre appareil est conçue pour résister à l'ouverture complètes. Pour empêcher la porte d'être ouverte et de la sécurité, ne débranchez pas la four à l'intérieur.



Les ampoules d'incandescence de l'appareil doivent être installées à ce cadre, ne plus les installer ailleurs, elles que des lampes à haute température à 250°C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule ou le couvercle sans le sans contraire des sigilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'ancien le schéma ci-dessus, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'écran comme illustré sur le schéma ci-dessus de la lampe (B).



4. Remplacez le cache ou cadre de l'ampoule.

Recherche et résolution des pannes

Le tableau de la vapeur brasse est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas un défaut.

Le appareil émet des bruits anormaux lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Normalement, les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et émettre des bruits. Ceci n'est pas un défaut.

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible à disjonction est défectueux ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire, le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la terre correctement. >>> Vérifiez le branchement de la prise.

Le tableau ne chauffe plus.

- L'ampoule du jour se défectue. >>> Remplacez l'ampoule du jour.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire, le cas échéant.

Le tableau chauffe.

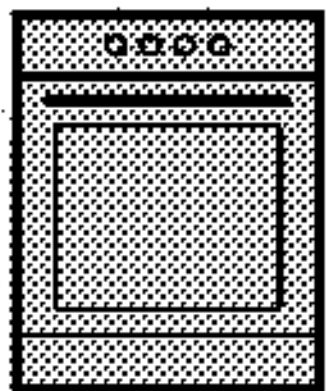
- Le réglage est réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire, le cas échéant.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème décrit avec les instructions contenues dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin / sehr geehrter Kunde
wider Dank für den Kauf dieses Jura® Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und
hochmoderner Technologie hergestellt wurde, Ihnen langjährige Freude bereitet. Um die gesamte Bedienungsanleitung
und alle zugehörigen Dokumente zum raschen Durchlesen und zum zufälligen Nachschlagen kultivierbar. Bei
Weitergabe des Produktes durch die Bedienungsanleitung mitzubringen. Änderungen und Alternativen in der
Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung in unterschiedlichen Modulen geschrieben wurde. Jährlich wird
evtl. ein Teil der Verantwortlichen, die alle in einem Teil der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung erwarten wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipp zum Gebrauch



Warnung vor möglicher Situation,
in denen es zu Verletzungen oder
Schadstoffen kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr



Warnung vor heißer Oberfläche



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Produktsicherheit	6
Bestimmungen für Verwendung	8
Sicherheit von Kindern	4
Angeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **10**

Gerätesymbol	10
Umfeldumfang	11
Technische Daten	12

3 Installation **13**

vor der Installation	13
Einlegen und Anschließen	14
Transact	14

4 Vorbereitungen **16**

Tipp zum Einlegen des	16
Erste Inbetriebnahme	16
Erstnutzung des Gerätes	18
Erstnutzung	18

5 Bedienung Kochfeld **18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	18
Kochfeld einberufen	19

6 Bedienung des Backofens **20**

Allgemeine Hinweise an Backen, Braten und Grillen	20
Selbstreinigung des Backofens	22
Umluftfunktion	21
Charakteristika	22
Selbstreinigung des Grill	23
Gerätenote zum Grillen	23

7 Reinigung und Wartung **24**

Allgemeine Hinweise	24
Kochfeld reinigen	24
Backofen reinigen	24
Backofen einrichten	24
Backofentür austauschen	25
Türverriegelung austauschen	25
Umbuchung des Backofens austauschen	27

8 Problemlösungen **27**

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistiger Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die

unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.

Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Beutzung übergeben wird, sollte Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und alle ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen. Ansonsten kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Probleme mit dem Produkt.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht

auter sie der Personer entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionstaste des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es aus der Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz der Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Joint-Venturer haftet nicht für Probleme, die durch eine nicht entsprechende den örtlicher Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend der Bauartlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauter Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; ansonsten kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein, führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Ansonsten kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten vor

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schaden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

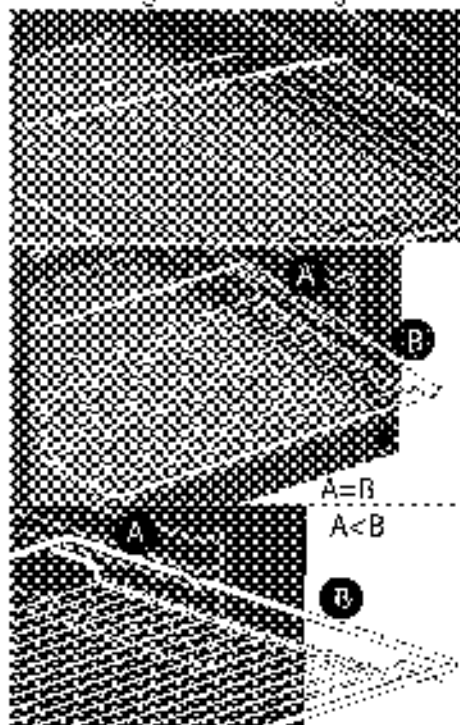
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkoholkonsum und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente

im Inneren des Backofens berühren

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/ im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß explodieren lassen.
- Backbleche, Gerichte und Aufläufe nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Gastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Gas einströmen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; ebenfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in der Einschieber sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entleert oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentür nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grifffunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Einbringen oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertürer aufgestellt werden.
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser

zu löschen; stattdessen das Gerät ausschalten und Hammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **WICHTIG II:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalter werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalter werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Infälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw.

Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher keine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Besitz daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türschammiere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Richtlinie (2002/96/EG). Das Produkt wurde mit einem Kesselschmelzmittel für elektrisch und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendbar und recyclingfähig sind. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebenszeit nicht mit dem regulären Hausmüll, sondern stellen Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrisch und elektronisch an Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

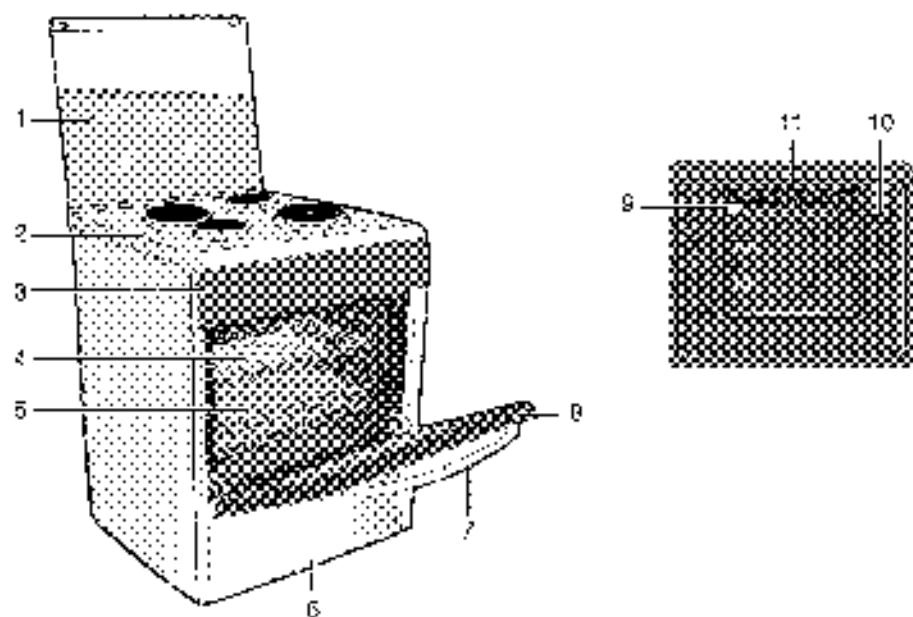
Das von Ihnen erwarbte Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-Richtlinie (2002/95/EG). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

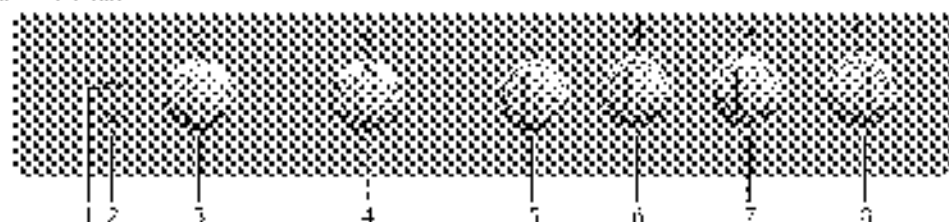
- Die Verpackung des Geräts besteht aus wiederverwendbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem regulären Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-------------|----|-------------------|
| 1 | Gehäuse | 7 | Griff |
| 2 | Brennpunkte | 8 | Backofen |
| 3 | Bedienfeld | 9 | Heizung |
| 4 | Gehäuse | 10 | Einschussöffnung |
| 5 | Bodenblech | 11 | Grill-Heizelement |
| 6 | Unterseite | | |



- | | | | |
|---|-------------------|---|--------------------------|
| 1 | Wärmehülle | 5 | Rechteckige Heizelemente |
| 2 | Innere Wärmehülle | 6 | Normale Wärmehülle |
| 3 | Innere Wärmehülle | 7 | Normale Wärmehülle |
| 4 | Luftschicht | 8 | Normale Heizelemente |

Lieferumfang



Die vom Model abhängigen Lieferumfänge sind in der Bedienungsanleitung zu finden. Die Lieferumfänge sind in der Bedienungsanleitung zu finden. Die Lieferumfänge sind in der Bedienungsanleitung zu finden.

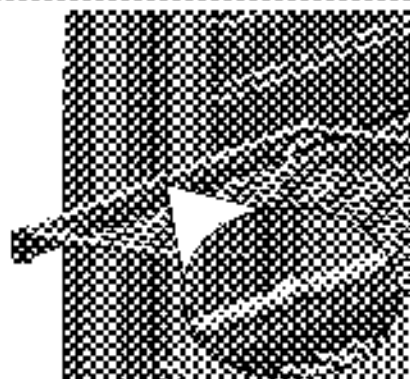
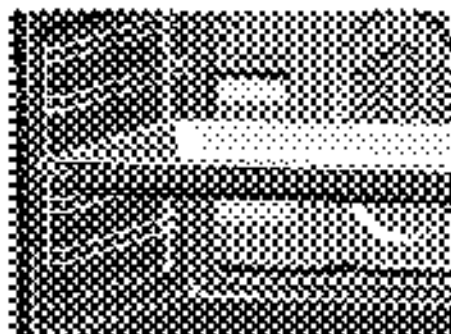
- 1 Bedienungsanleitung
- 2 Backblech
in Lackwanne (Höhe 10 cm) mit 1000
Falten.



- 3 Gitterrost
Am Rahmen und Gitterrost als Unterlage für
Fahnen in einer unterschiedlichen
Lagergröße (z.B. 1000 x 1000 mm).



- 4 Gitterrost und Backblech richtig in die
Teleskopanschübe einschieben
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem
Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
Durch die Teleskopanschübe lassen sich Backe
und Rost besonders leicht einlegen und
entfernen.
Achten Sie beim Einstecken von Backblech und
Gitterrost auf den L-förmigen Nocken. Darauf,
dass die Seite am tiefen Teil des
Teleskopschubs die Ränder von Backblech
und Gitterrost berührt.



Installation

Gerät wird nicht für eigenen, untrainierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen Installieren lassen. Im Idealfall erfolgt die Garantie-Beantragung ausschließlich für Schäden, die durch Auswärtige, nicht autorisierte Personen oder Zuhilfenahme kann die durch die Garantie erleichter.



Die Verwendung eines Anstellungsvermögens mit Hilfe eines oder mehrerer Helfer und Sachverständiger.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Bedienungs- und Installationshandbuch erfolgen.



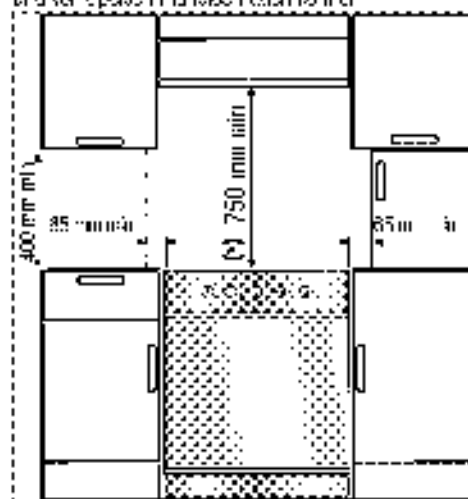
GEFAHR:

Bevor die Installation auf der Arbeitsfläche durchgeführt wird, untersuchen Sie die Oberfläche auf Schäden. Falls Schäden vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Oberflächen müssen vor der Installation repariert werden.

Vor der Installation

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer stabilen Basis montiert wird und dass die Fläche nicht auf einem Teppich oder einer anderen weichen Oberfläche gestellt wurde.

Unter der Küche muss ein Gefälle für Abwasser sowie ausreichend das Gasrohr für Kochgas, Rückgasrohr und vor Beenden müssen freigelegt sein.

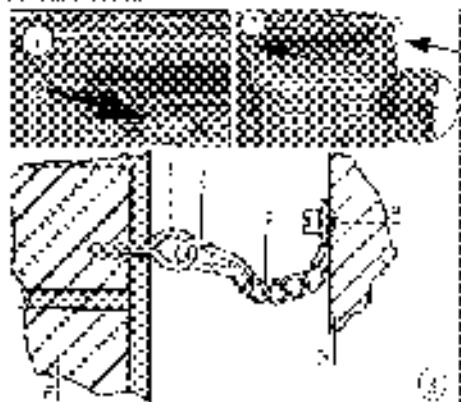


- Der Ofen kann nur Schränke an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mind. 400 mm über der Herdtaste mit einer Abstand von 65 mm zwischen Gefäß und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achtung! Sie auf 21 cm Höhe über der Arbeitsfläche oberhalb des Kochfeldes.
- (1) Wenn die Durchdringung über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installation des Ofens (mindestens 650 mm Abstand). Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, die es kann mit der Rückwand und einer Seitenwand an Küchenwände, Küchenöfen oder andere beliebigen Höhe gestellt werden. An der anderen Seite kann es nur für Küchenmöbel oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- An der anderen Seite des Ofens müssen die Abstände einhalten mindestens 650 mm.

Sicherheitsschleife

Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt: Das Gerät muss mit der mitgelieferten Gema gegen Unterlippen gesichert werden.

Befestigen Sie ein Haken (1) mit einer geeigneten Hülse in der Küche wand (2), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschraubung (4) mit dem Haken.



1. Befestigungshaken
2. Wandverschönerung
3. Sicherheitskette
4. Kette an der Herdtaste befestigen
5. Herdtaste

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:
Das Gerät muss mit der Bodenmittegeleiten verschweißt gegen Inklippen gesichert werden.
Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



Die Handkante sollte so kurz wie möglich sein, damit die Öffner nicht nach vorne klinken, sie sich jedoch nicht nach außen klappen und die Öffner nicht zu Boden fallen.

Handlaufbohle für oben, die über keinen Schütz zu Haltebefestigung verfügbar.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach der genehmigten Installationsanweisung angebracht und installiert werden.

Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmelast des Leites führt zu steigendem Energieverbrauch der Küperste.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einer Stufe oder einer anderen Erhöhung gestellt werden.

Wischen Sie die Tür mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie kein Blei, um das Schließen der Tür zu erleichtern. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose an. Die mit einem Nennstromleistungswert von 16 A oder höher gekennzeichnete Schutzkontaktsteckdose muss durch einen qualifizierten Elektriker

eine Erdung vom Hersteller zugelassen. Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz der Geräte ohne vorgeschriebene Erdung entstehen.



GEFÄHR:

Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Es ist nicht zulässig, das Gerät an eine nicht geerdete Steckdose anzuschließen. Die Verwendung von Schutzkabeln ist nicht zulässig.



GEFÄHR:

Das Netzgerät darf nicht eingeklemmt, geprügelt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommen. Beschädigte Netzstecker müssen durch einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen.

Die Netzschlüssel müssen mit der Erde auf dem Typenschild der Geräte übereinstimmen. An der Typenschild gelangt Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung. Einmal Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Verwendung der Netzstecker ist nur Angewandten im Abschnitt „Technische Daten“ anzuwenden.



GEFÄHR:

Tragen Sie das Gerät vollständig von der Oberseite, bevor Sie mit der Bedienung der Bedienung beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr.

Netzkaabel anschließen

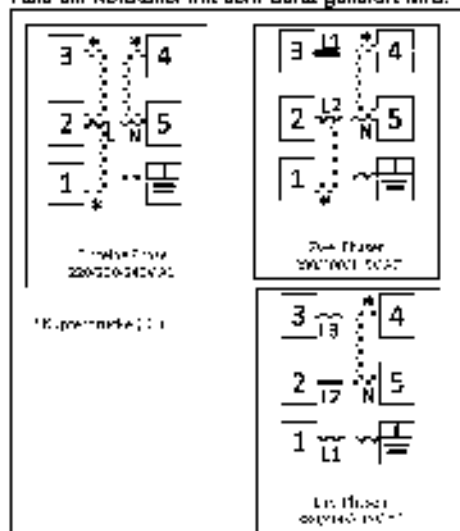


Bei Anschluss der Netzleitung ist ein Fachmann erforderlich.

Das Netzgerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Es ist nicht zulässig, das Gerät an eine nicht geerdete Steckdose anzuschließen. Die Verwendung von Schutzkabeln ist nicht zulässig.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennfilter (Sicherung, Netzschalter oder vergleichbar) mit mindestens einem Nennstromleistungswert von 16 A oder höher verwendet werden. Die einschüßigen Insulationsmaterialien für Haushaltsgeräte VIII (H01) sind dabei einzuhalten. Bei Mehrfachnutzung kann es zu Betriebsstörungen und zum Lecken der Geräte kommen. Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fußschalter (Netzschalter) (F-Schalter) (F).

Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:



2. Bei Einphasenanschluss (1-Phasen) der Anschluss wie folgt:

- Braunes Kabel = L (Phase)
 - Blauer Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/Gelbes Kabel = U (Erde)
 - Schließen Sie das Produkt an die Küchenwerkzeuge des Ofens anpassen
- Vibrations während des Betriebs können das Geschwür in Bewegung versetzen. Diese Gefahr kann vermieden werden, wenn das Produkt standfest steht.

Achten Sie auf Ihre eigene Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die der Hilfe an der Internetseite nachlesen oder rufen Sie an und besuchen die Bedienungsanleitung des Produkts (Beispiel lesen).

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an
2. Lichtschalter ein- und prüfen

Transport

- Beschränken Sie den Originalkarton auf alle Sie das Gerät häufig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder ähnlichen Karton anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Scherben und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Öffnung von innen mit einem passenden Schutzkoffer. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür oder Türgriffe nicht zur Anheben oder Bewegung des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät nur vorsichtig in aufrechte Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport immer, überprüfen Sie sich darauf, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise für den Gasverbrauch bei verschiedenen Energiepreisen:

- Verwenden Sie nur beschleunigte oder vollflammluftige Energie, um den vollständigen Wärmehaushalt zu erreichen. Sie können Energie sparen, wenn die Flammbelegungsrate der Flammringanordnung optimiert wird.
- Verachten Sie die volle Zuerstung, auflaufendes Öffnen der Backofentür.
- Bei einer Standard-Feinprobe drehen Sie das Thermostat um 1/2 Umdrehung im Uhrzeigersinn, wenn die Flammbelegungsrate der Flammringe höher ist als bei einer Standard-Feinprobe.
- Erhöhen Sie die Temperatur, wenn der Geschmack sich nicht genügend beschleunigt. Verarbeiten Sie normalerweise die Backofentür, wenn Sie bereits vorgeheizt ist.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie die Backofentür nach 10 Minuten vor Ende der Garzeit vorsichtshalber öffnen. Verachten Sie während der Zuerstung, das Öffnen der Backofentür.
- Touch Sie während der Zuerstung die Zuerstungstaste an.
- Kochen Sie im Deckel. Bedecken Sie eine Deckelkante der Energieoberfläche mit der flachen Seite des Deckels.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochplatte, insbesondere die sich immer für Kochgeschirre der passenden Größe (Größe des Kochgeschirrs) empfiehlt.
- Verwenden Sie es auf, wenn Sie kochen mit beschleunigter Energie. Die beschleunigte Energie leitet die Wärme besser und spart dabei Energie. Auf diese Weise können Sie bis zu einer Mittelenergie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochplatte passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht tiefer als die Kochplatte sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verhalten sich wie Wärmeisolation, was zu einem höheren Energieverbrauch führt.
- Wenn Sie die Zubereitungszeit für ein Gericht ändern, ändern Sie die Temperatur 3–10 Minuten vor Ablauf der Garzeit. Durch Anhebung der Temperatur sparen Sie bis zu 20 % Energie.

Erste Inbetriebnahme

Erstinbetriebnahme des Geräts



Durch das neue Flammring- und Grillsystem ist die Flammbelegungsrate des Flammrings und der Grillbelegungsrate des Grillrosts optimiert.

Flammring- und Grillbelegungsrate sind optimiert, um die Flammbelegungsrate des Grillrosts zu optimieren.

1. Nehmen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien ab.
2. Grillrost ausbauen, um einen vollständigen Zugang zum Schwamm abzusaugen und einen guten Luftstrom zu gewährleisten.

Erstbeheizung

Beim ersten Beheizen des Ofens (30 Minuten lang) ist es möglich, dass sich ein Geruch ausbreitet, wenn sich das Schwammabstreifen und die Beschichtung durch Abkochen lösen.



WARNUNG

Verpackungsmaterialien, die sich während der ersten Beheizung lösen, können sich in der Luft ausbreiten. Schließen Sie die Ofentür, wenn Sie einen Geruch wahrnehmen. Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie einen Geruch wahrnehmen. Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie einen Geruch wahrnehmen.

Elektroniken

1. Nehmen Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backbleche und Grillrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür ab.
3. Wählen Sie die Einstellung „Oben- und Untere Hitze“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatur, siehe „So bedienen Sie den Backofen, Seite 29“.
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Backofen ab, siehe „So bedienen Sie den Backofen, Seite 29“.

Grill

1. Nehmen Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backbleche und Grillrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür ab.
3. Wählen Sie die höchste Temperatur, siehe „So bedienen Sie den Backofen, Seite 29“.
4. Lassen Sie den Grill etwa 50 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab, siehe „So bedienen Sie den Backofen, Seite 29“.

Kochstellen

- Langmehrfachsterne und Gasheizungsöfenherde müssen vor dem ersten Betrieb abgetraut werden. Erhitzen Sie die Grillplatte bei mittlerer Temperatur 5 Minuten lang, bevor Sie dabei kein festes Öl geben.



Bei generellen Infrarotstrahlung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsbelastung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen

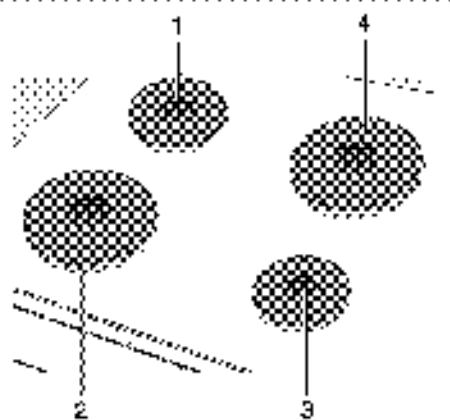


Füllen Sie Kochgeschirre niemals bis zu einer Dreifachmitte mit Öl. Wasser Sie das Kochfeld niemals unbedeckt. Wenn Sie mit heißem Öl arbeiten, beachten Sie, dass Öl und Fett können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öl oder alle Fettbrände fangen, erlöschen Sie die Flamme mit einem feuchten Tuch. Halten Sie sich fern vom Kochfeld. Kochen Sie mit einem Handwischer. Schalten Sie die Herdplatte aus, falls dies gefährlich ist. Rufen Sie die Feuerwehr an.

- Vor dem Erhitzen kochen. Als die Lebensmittel grünlich sind, lassen Sie sie abkühlen. Es heißt: „Nicht kochen Sie dazu, dass gelberne Lebensmittel vor dem Erhitzen kochen.“
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Erhitzen nicht ab.
- Halten Sie das Kochgeschirr von der Kochfläche. Lassen Sie die Griffe oder Abteile nicht von anderen Kochstellen abhängen. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld. Die zum Klappen neigen.
- Stellen Sie kein brennendes Kochgeschirr auf angeschaltene Kochstellen. In einem Beschädigungsfall können.
- Wenn Sie das Kochfeld verwenden, ohne Kochgeschirr, kann der Kochfeld von dem das Schmelzen am Gerät. Stellen Sie die Kochstelle nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche aus Glas oder Keramik, Sie nicht das Kochfeld aus Kunststoff oder Aluminium machen.
- Junge Menschen können sich grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen bewegen.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachen Böden.
- Gehen Sie die niedrigste Energieeffizienzstufe in jedes jeweilige Kochgeschirr mit. Überprüfen Sie, ob es empfindlicher ist. Sie sind in der Reinigungsarbeit durch. Brechen Sie die Stücke. Lösen Sie die Decke des Kochgeschirrs nicht auf den Kocher ab.

Stellen Sie das Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es zentriert in der Mitte der Kochstelle steht. Wenn Sie das Kochgeschirr von einer Kochstelle zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, stellen es über das Kochfeld ab und heben es ab. Annehmen Sie, dass die Glasoberfläche mit.

Kochfeld verwenden



1. Kochgröße: 4-10 cm
2. Kochgröße: 3-20 cm
3. Kochgröße: 4-10 cm
4. Kochgröße: 16-22 cm. Ist eine Leuchte mit einem leuchtenden Brenner an der einen Seite zu finden.

Kochstellen nutzen

Die Köcher der Herdplatte sind Kochstellen in beide Richtungen. Erhitzen und die Temperatur der Herdplatte jeweils einstellen.



Wird der Herd mit Kochplatte eingeschaltet, ist die jeweilige Seite Heizerfunktion verfügbar. So die entsprechende Kochstelle in beide Richtungen einstellen.








Überhitzungsschutz

Kocher mit einer Leistung über 1000 W sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Überhitzungsschutz verringert die Leistung der Kochstelle unter folgenden Bedingungen:

- Leberndel sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.
- Leberndel sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.
- Die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht flach.

Kochstellen einschalten

Alle Kochstellen heizen Sie mit den zugehörigen
Reglern. Stellen Sie die Regler auf die gewünschte
Kochstufe ein.


Leistungsstufe	1	2-3	4-5
	 	 	 

Kochstellen ausschalten


Drehen Sie den Regler der Kochstelle in die Aus-
Position (0h).

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNING
Verdunstungsgeruch durch heiße Backen. Das Geruch kann eben im Backofen stark aufsteigen. Schalten Sie niemals heiße drinnen das Innere des Backofens, Heizelemente und abwechseln. Halten Sie Kinder fern. Legen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzschuhe, wenn Sie etwas in der Backofen aben oder herausnehmen.



GEFAHR:
Führen Sie die Backofentür vorsichtig. Heißer Dampf kann austreten. Der austretende Dampf kann zu Verbrungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirre mit einer hitzebeständigen oder hitzebeständige Eilkerformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrosts.
- Wenn Sie die mittlere Linienabteilung, heizen Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Linienabteilung nicht, sondern vorverkoften Teil ist.
- Lassen Sie die Backofen Tür geschlossen.

Tipps zum Rsten

- Eine Wärmeisolation aus Silikonnetz und Schwamm liefert rechtlich eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Fhln und greren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zerlnner an Fleischstücke braucht etwa 5 Minuten länger als Grt.
- Wenn Sie Fleisch nach abauf der Grt mit etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Das Fleisch verhalten sich gleichmäßiger im Braten und es ist beim Anschauen nicht aus.
- Setzen Sie auf einem hitzebeständigen Teller nächste in der mittleren oder inneren Linienabteilung in der Backofen.

Tipps zum Grillen

Hotspot, Grillgitter und Grill werden auch des Grillen schnell warm, bekommen eine adfre Kruste und

trucken dabei nicht aus. Insbesondere eine flache Stücke Fleisch spitzt und Fleisch an sowie Grer mit hoher Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrosts hinausragt.
- Schieben Sie den Rster mit Grillnummer eingestrichenen Tropfenschale in die mittlere Linienabteilung. Was essen Sie nicht, die Tropfenschale beim Grillen in der untersten Einschub einzuschleiben, damit das Fett aufgetragen wird. Gehen Sie etwas Wasser in die Tropfenschale – so wird die Reinigung erleichtert.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keiner Scherung unterliegen. Halten Sie das Grillgut nicht hoch oder abwechselnd, besonders das heiße heiße Grillgut kann Brand herbeiführen.

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



1. empfindlich
 2. Funktionskopf
 1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
 2. Stellen Sie den Temperatrwhler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Der Oberfeld zeigt auf die eingestellte Temperatur auf und mit diese aufleuchtet. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturanzeige eingeschaltet.

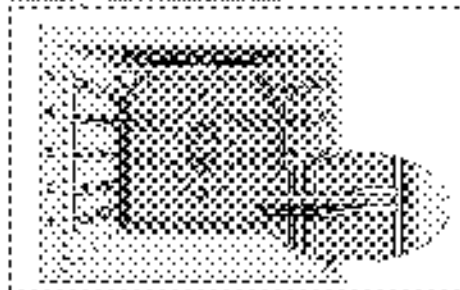
Backofen ausschalten

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (6/8).

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschub-eingesteckt wird. Stellen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in der Einschub-ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rest sehen nur so weit ein, bis sich die Kackefenier problemlos schließen lässt. – so funktioniert der Grill am besten.

Variiert je nach Produktmodell



Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Herdmodell etwas abweichen.

Ober- und Unterhitze



Ober- und Unterhitze werden eingesetzt, um Gänge und Gerichte gleichmäßig von oben und unten zu hitzen. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Stück verwenden.

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizzen und zum Aufwärmen von Suppen.



Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfheizung eingesetzt werden.

Grill



Das kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb, wenn Grillen geeignet.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition in den Grill Heizelement grillen.
- Erhitzen Sie die maximale Temperatur an.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, groß



Das große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf der richtigen Einschubhöhe unter das Grillblech ein.
- Erhitzen Sie die maximale Temperatur an.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Jacke anziehen! In der reachbaren Höhe
Vermeidung gelammt. (Leis-Höhe)

Grill einschalten

1. Ziehen Sie den Funktionshebel an, bis das gewünschte Grillniveau.
 2. Warten Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
 3. Halten Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.
- » Die Temperatur wird automatisch ein.

Grill ausschalten

1. Ziehen Sie den Funktionshebel in die ursprüngliche Stellung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze kein Fett oder Öl abgeben können. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenöffnung. Dadurch erhobene heiße, fetter Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen



Elektrischer Grill

Speise	Grilltemperatur (Min.)	Empfohlene Grillzeit (Min.)	Grillniveau
4 cm Hackfleisch	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Rindfleisch	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Schweinefleisch	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Lammfleisch	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Geflügel	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Fisch	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Gemüse	200°C	10-15	2. Niveau
4 cm Obst	200°C	10-15	2. Niveau


7 Reinigung und Wartung


Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und steigern die Filtrationseffizienz.

	GEFAHR: Nehmen Sie das Gerät vor der Stromversorgung bewusst aus dem Netz, es besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Vermeidung von Verbrennungen durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Lassen Sie es nach dem Saubermachen vollständig abkühlen und können, bevor Sie es an den Netzstecker anschließen.
- Zur Reinigung benötigen Sie eine Spezialbürste, die vorhanden ist, ein befeuchtetes warmes Wasser mit etwas Natronlauge oder Reinigungsmittel, ein weiches Tuch oder eine Schwamm- oder Bürstebürste mit einem Tuch mit warmer Seifenwasserlösung mit einem Tuch mit warmer Seifenwasserlösung.
- Achten Sie stets darauf, übermäßige Wärme zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufdampfen.
- Wenn Sie Edelstahl- und Grillreingeger verwendet, um alle Art-Reinigungsmittel, die Ätzer oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigseife oder einem anderen milden Reinigungsmittel. Wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

	Laut bestimmte Bedingungen: 4 Männer die Oberfläche des Gerätes vollständig wischen. Wenn Sie die Reinigungseffizienz erhöhen möchten, verwenden Sie keine Scheibenreiniger und keine anderen ähnlichen Gegenstände bei der Reinigung.
---	--

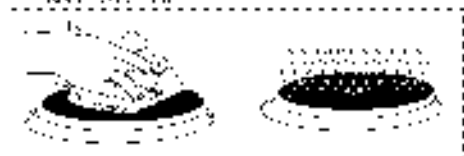
	Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
--	---

Kochfeld reinigen

Elektrische Kochfelder


1. Schalten Sie die Kochfelder aus; warten Sie, bis sie abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie die Kochstellen bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel (Sie erhalten ein Reinigungsmittel in der Packung).
3. Entfernen Sie die Felder nach der Reinigung vorsichtig mit einem sauberen Tuch.

4. Tragen Sie eine Schutzbrille und eine Schutzkleidung, um die Oberfläche des Kochfeldes zu reinigen.



Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken wischen.

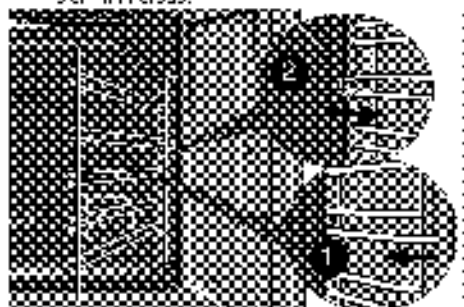
	Als Hilfsmittel mit mechanischer Ausrüstung (z. B. Bürste) dürfen Sie nicht verwenden. Die Verwendung von Hartkörpern (z. B. Metall) ist nicht zulässig. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
---	--

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

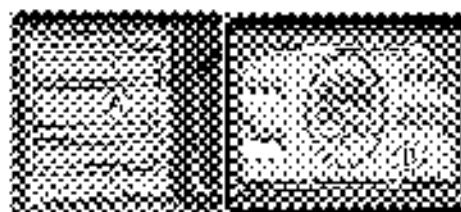
1. Lösen Sie den oberen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegschieben.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett ab und werfen Sie sie weg.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Beschichtung versehen sein. Die katalytische Beschichtung wird durch hohe Temperaturen und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten regelmäßig gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände ermöglicht durch Absorbierung und Umwandlung von Schadstoffen (Rauch und Kohlenstoff) vor selbst.



SimpleSteam Reinigung

Die SimpleSteam-Technologie ermöglicht eine einfache Reinigung des Schmelzblechs durch langsame, ungeschützte Erhitzung mit dem im Inneren des Backofens entsteht durch den Dampf und die an der Innenseite des Backofens kondensierenden Wasserdropfen aufgeweicht wird.

1. Öffnen Sie sämtliche Abteile in der Saugrinne.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Beck und abdrehen Sie es im 2. Fach des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wachen Sie die Innenseite des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Ansätzen am besten warmes Wasser mit etwas verdünntem Bleichmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trocknen ab.

Backofentür reinigen

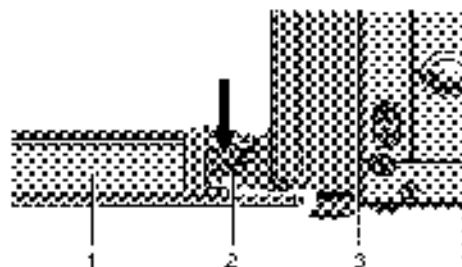
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas verdünntem Bleichmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



Wichtig! Bitte keine Reinigung für Backofentür mit aggressiven Bleichmitteln oder anderen Bleichmitteln, Scheuermittel, Metallwolle, Hartseife, Körnerbleichmittel, Aceton, oder anderen Bleichmitteln.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Öffnen Sie die Clips am Scherenschnitt links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1. Backofentür
2. Scherleiste
3. Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Öffnung heraus, indem Sie diese etwas anheben und von unten Schrauben heraus und links lösen.



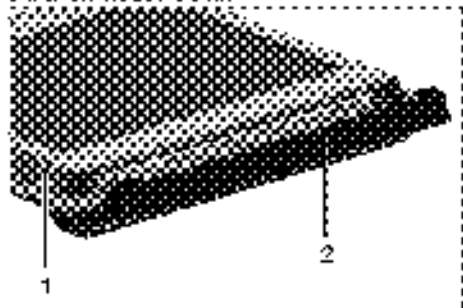
Zum Einbau öffnen Sie die obere Schraube, wobei in umgekehrter Reihenfolge alle Vorgänger-Schritte, die Obere Schraube gelöst nach dem Wederprozess der Tür wieder zuschließen.

Türinnenscheibe ausbauen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



1. Innenscheibe
 2. Kunststoffblech
- Ziehen Sie das im oberen Bereich der Innentür installierte Kunststoffblech nach unten.

8 Problemlösungen

Aus dem Beckenbrenntrift im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist die Dampfdruckkontrolle normal. => Dies ist kein Fehler.

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. => Dies ist kein Fehler.

Das Beckenbrenntrift nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt, oder ausgefallen. => Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die Stromzufuhr angeschlossen. => Überprüfen Sie die Steckverbindung.

Die Drehrichtung nicht richtig.

- Das Ausschmittell ist defekt. => Tauschen Sie das Ausschmittell aus.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. => Überprüfen Sie die Stromversorgung, kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten, Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.

Becken der Decke nicht richtig.

- Das gesamte Beckenbrenntrift in der Temperatur nicht eingeregelt. => Stellen Sie den Wert auf die richtige Gefüfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. => Überprüfen Sie die Stromversorgung, kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten, Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.



Bitte ist ein Fehler bei der Handhabung des Beckenbrenntrifts zu vermeiden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung des Beckenbrenntrifts sorgfältig durch. Wenn Sie Fragen, an welche Fachstelle wenden Sie sich.

