

NL
FR

Elektrisch Kookfornuis
Cuisinière électrique

CM90D530

Lees deze gebruikershandleiding eens!

Beste klant

Dank u voor het aanschaffen van de Licia Top product. Het is open dat u de beste kwaliteit en verkrijgbare product heeft. We waarderen met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze en latige gebruikershandleiding en de andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze altijd klaar voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, lees ook de andere gebruikershandleiding ook. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding ook. Verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of belangrijke aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Risico op een elektrisch schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Algemene veiligheid

Elektrische veiligheid

Hydro-veiligheid

Brandveiligheid

Kinderveiligheid

Het oude product (voornamelijk)

Verpakkingsmateriaal afvoeren

2 Algemene informatie 10

De zicht

Inhoud pakket

Technische specificaties

3 Installatie 13

voorinstallatie

Installatie en verticing

Toekomstig transport

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen

Het eerste gebruik

Opstartregeling

Eerste reiniging van het loesend

Loesend opwarmen

5 De kookplaat gebruiken 19

Algemene informatie over de kookplaat

Gebruik van de kookplaat

Reinigingsaanbevelingen

6 Hoe de oven te bedienen 25

Algemene informatie over het bedienen, razen en grillen

Bestuur van de elektronische bestuursknop (EBC)

Wandgraad kiezen

Het gebruik van de overdekkende kookplaat

De oven afgekoeld te gebruiken

Kookplaat met de kookplaat

Te gebruiken voor het deuren (inbouw)

Bestuur van de grillfunctie (overdekkende)

Bestuur van de FHS-oven

7 Onderhoud en verzorging 33

Algemene informatie

Het reinigen van het loesend

Het reinigen van de kookplaat

Schoonmaken van de ovenruimte

Verwijderen van de deuren van de loesende oven

De kookplaat reinigen

De oven reinigen

8 Problemen oplossen 36

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 de 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. Bediening 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, te zijner onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan de bestrooiing onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Verzeker u ervan dat de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

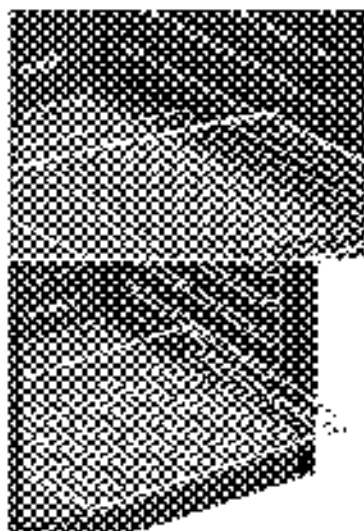
Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdiens. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een nominale spanning 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 onderhoudsdiens of door een gekwalificeerde bevoegde persoon.
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties".
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluiting.
- Zorg dat het netstroomkabel tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Om dit te doen haalt u de geschikte schakelaar in de gebruikershandleiding over.

- 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. Behalve 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 gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dicht bij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conserveblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Leg geen aluminiumtafel op de griplaat. Dit kan tot brandgevaar leiden of uw fornuis beschadigen.
- Gebruik geen krassende schoonmiddelen of scherpe metalen schrapers om het gas 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 functies verspreiden per product model.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen deuren verwijderd of gesloten is.
- Gebruik de ovenmiddel met een handdoek aan te drogen. Hang hier geen handdoeken, want dit soortgelijke stoffen voorwerpen aan is de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of de ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de oelwater en stook het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de ovetollice gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen

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

- **WAARSCHUWING** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lampen verwijlt 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.
- **WAARSCHUWING** Onbehandeld koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOI een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en beek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET** Het moet worden toegevoegd aan het kookproces. Er moet voortdurend water toegevoegd op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaat.

- **WAARSC HUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle anderen en het elektrische verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Haak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de parelectoor.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en vorkvissers mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediening te worden uitgevoerd met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzekert er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- of geldbesparing

oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, anders zullen de kookplaten niet werken. Zie selecteren van pannen.

- Omdat inductieketel magnetische velden creëert, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insuliepomp of pacemaker.
- **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 ongelukken veroorzaken.

Voorkoming van mogelijk brandgevaar!

- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vast zitten om voorkoming te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
- Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Commercieel gebruik laat de garantie komen te vervallen.

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld verwarmingstoestellen, worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. of de handgrepen. Dit product mag ook niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdoieren, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieuzetmelding.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd

kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze er mee spelen.

- Plaats geen items boven het apparaat binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurenbarrières kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

In naleving met de WEEE-richtlijn inzake de afvoer van afvalproducten:



Het product behoort aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrische en elektronische afval (WEEE). Dit product vormt gevaarlijk afval (alloye onderdelen en metalen die hergebruikt kunnen worden) en is geschikt voor recycling. Geef het afval af met een gemeentelijke of andere afval niet weg met het normale huishoudelijk afval. Breng het naar een wettelijk opslag voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke gemeente voor deze verzoeken punten.

In naleving met de RoHS-richtlijn:

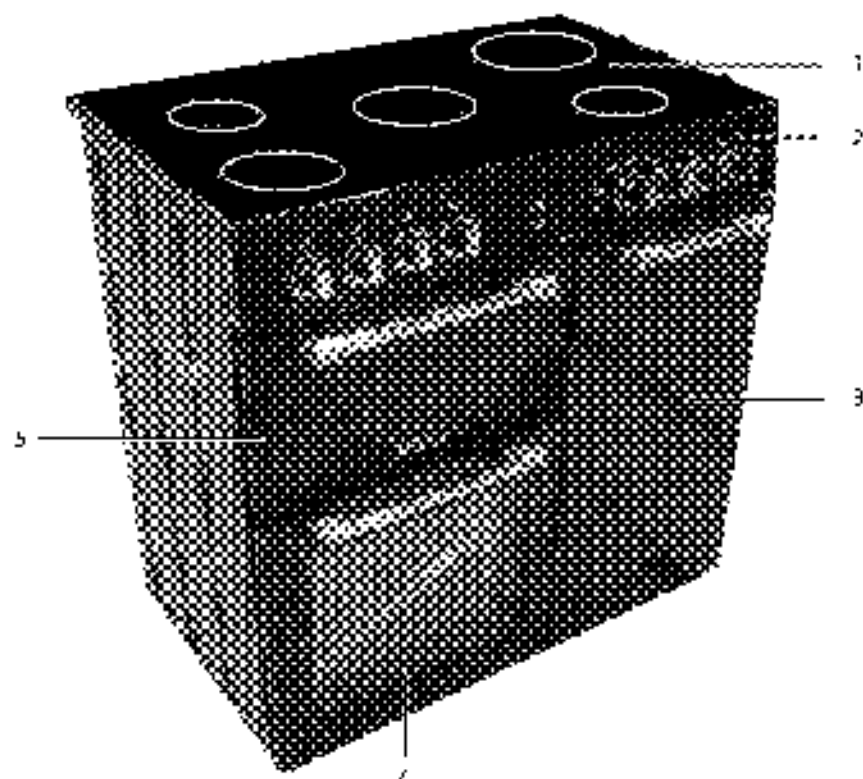
Het gebruik van gevaarlijke producten behoort aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en giftige materialen zoals bedoeld in de richtlijn.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

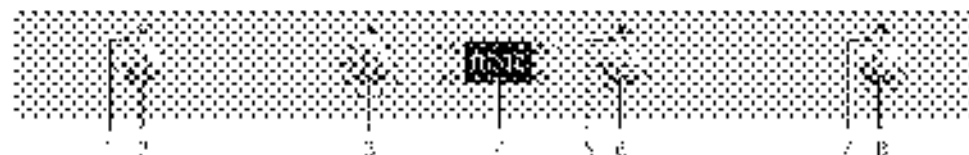
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van dit product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Waar het nodig is en conform het lokale gemeentelijke regel voor recyclebaar afval. Wasmateriaal weg bij het normale huishoudelijk afval.

2 Algemene Informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Beendingsplaat | 4 | Over links - Over rechts |
| 2 | Bevestigingsvoet | 5 | Over links - Over links met |
| 3 | Over links | | |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Thermoplastische over de over - Over links | 5 | Thermoplastische over de over - Over links |
| 2 | Thermoplastische over de over - Over links | 6 | Thermoplastische over de over - Over links |
| 3 | Thermoplastische over de over - Over links | 7 | Thermoplastische over de over - Over rechts |
| 4 | elastomeer | 8 | Overkop - Over rechts |

Inhoud pakket



Gezichts- en lichaamskamers, kamers voor
afwasbare vloeren, wanden, plafond, vloer- en
wandtegels, wand- en vloerpanelen, wand- en
vloerplaten, wand- en vloerpanelen, wand- en
vloerplaten.

Gebruikershandleiding

Kleine overplaat

Gebruik voor kleine panelen: Deel 000001, 0001,
geplaat op het draadrooster.



Draadrooster

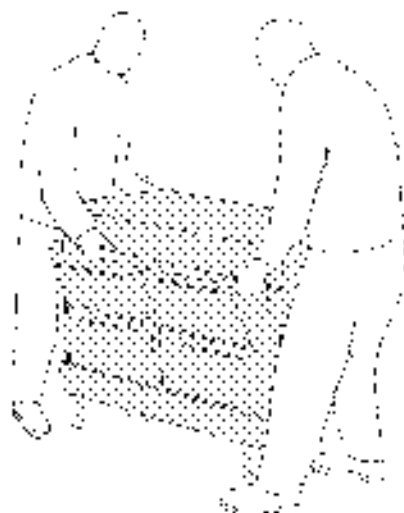
Gebruik bij het asfalteren voor het plaatsen van de
bakken, roosteren of zinken voegsel in straatgaten, steen
op het geverste dek.



Klein draadrek (wordt gebruikt met de plaat die hij
het product geleverd is)

Het wordt op de plaat gelegd om het afval, puin te
op te vangen bij een hot grillen, zodat de rook verloren
blijft.

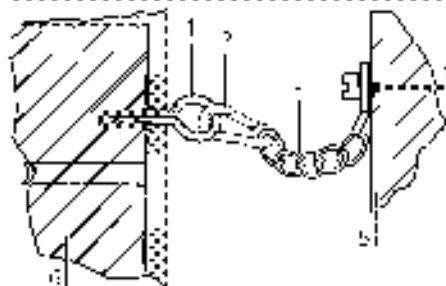




- Het toestel wordt over de rug geleid. Het is niet toegestaan te trappen met de achterzijde en één zijde naar de leraar toe naar de kanten van de rug of de rug te trekken. Het is niet toegestaan de rug te trekken aan de andere zijde, mag u het van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Elk kant van de rug naast het toestel moet vastgezet worden. (zie afb. 10-11)

Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen ontaar van de twee zijden en een veiligheidsketting. Bewaak de haak (1) bij gebruik van een mechanisch plug aan de voorkant (2) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het veiligheidsmetha (4) (5).



1. Staal haak
2. Mechanische stop
3. Veiligheidsketting met stop en 20.000 uur garantie
4. Bescherming van de ketting, veiligheidsketting
5. Bescherming van de ketting



Schakelkabel met een lengte van maximaal 20 m moet worden gebruikt voor het aansluiten van een reukerwarc op een openlucht.

Schakelkabel met een lengte die niet langer is, moet meer gebruikt worden voor het aansluiten.

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd of aangesloten volgens de specifieke installatieinstructies.



Gebruik de juiste kabel voor het aansluiten van de reukerwarc op de stroomvoorziening.

- Gebruik het product met ten minste twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op een stabiel oppervlak worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een wandstuk.



Gebruik de juiste kabel voor het product. Het mag niet worden gebruikt op een draagvlak of een wandstuk.

Elektrische aansluiting

Stelt het product aan op een geaarde aansluiting die beveiligd is door een zekering met de juiste waarde. Vervang de zekering met de juiste waarde "technische specificaties". Laat de aarding installatie ontwerpen door een bevoegd electricien terwijl het product niet of zonder transformator gebruikt. Om een veiligheidsrisico te voorkomen voor schade aan de elektriciteitsinstallatie, moet het product worden geïnstalleerd volgens de specifieke instructies in het productgebruiksaanwijzing.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend worden gebruikt door een gekwalificeerde persoon op de juiste wijze aangebracht worden. De juiste manier om het product te gebruiken wordt beschreven in de installatieinstructies. Het product moet worden gebruikt volgens de specifieke instructies in het productgebruiksaanwijzing.



GEVAAR:

De stof kan brandbaar of explosief zijn. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.

De stof kan brandbaar of explosief zijn. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.

De stof kan brandbaar of explosief zijn. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.



GEVAAR:

Gebruik het product niet met een defect of beschadigd product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.

Het aansluiten van de stroomkabel

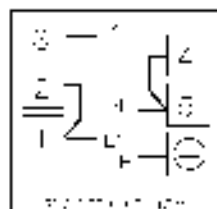
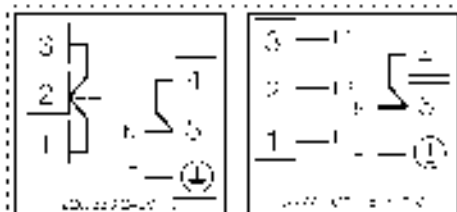
1. Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is, sluit u een stroomkabel uit de bijlage 1 of 2 aan op de juiste manier. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.

Let op dat het niet mogelijk is de kabel in de stroomvoorziening te plaatsen. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.



Gebruik de juiste manier om de stroomkabel te aansluiten. Het is belangrijk om de juiste manier te gebruiken voor het gebruik van het product.

2. Open de klep van het product met een schroevendraaier.
3. Sluit de stroomkabel (zie de afbeelding) aan op de juiste manier op de juiste manier.
4. Sluit de klep van het product met de juiste manier.

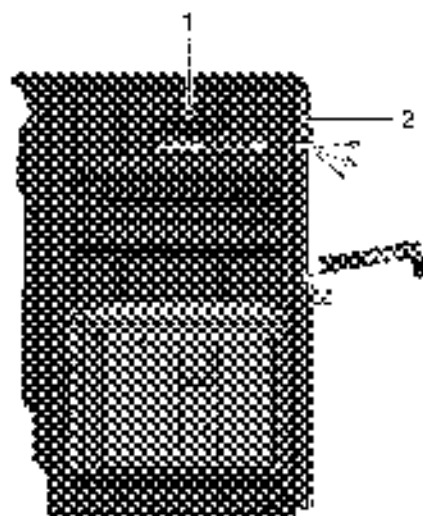


5. Sluit na de verbinding van de draad aanleidingen de klem bescherm af.
6. Controleer de aansluiting van de draad aanleidingen die het geen contact met het product maakt en die het niet beklemmen naast het product en de draad.



De kabel moet niet aan de afgevoerde draad hangen.

Voor producten met een koelventilator



1. Koelventilator
2. Beschermingsrooster

Om tijdens het grillen met de deur open het bodemgaspaneel te kappen en de afvoer van draadgeleider te beschermen, gaaf er althans een voorzichtige manier.



Verifieer de werking van de afvoer van draadgeleider.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan de leiding.
2. Controleer elektrische functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en verpak het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtstasjes of in karton en lap het goed vast.
- Controleer vóór het transport dat de draad en de stop in de deur de deur niet beschadigen, plaats een slipkanten op de binnenkant van de deur door deze overeenkomstig met de profielen van de plaat. Bewaak de overloop van de draad niet los.
- Bereid de deksels en petten tegen niet koudere.
- Til of verpakk het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Verpak geen overblijfselen van het product in verpakkingen van niet-afgevoerde draad.

Verpak de draadgeleider in de waterdichte doos van het product. Verpak de draadgeleider in de draadgeleider van de draad.



Controleer vóór het transport van het product op eventuele schade die tijdens het transport kan veroorzaken.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaten op een energiebesparende manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik de koelkast op de ideale vrieswaarde in de vries- of vriesgrootvriesvakken.
voor diepvrieskast.
- Verwarm te veel tijds is het koken van uw gerechten voor uw tijd wordt versneller in de gebruiksaanwijzing of -code beschrijven.
- Open de deuren in zo weinig mogelijk tijds in het kook.
- Probeer van teer tijd mogelijk in meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door lessa batterij te gebruiken of afslaan.
- Boodschap dan een gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door te doen een paar minuten voor het einde van de bereiding tijd te stoppen en het de oven een paar minuten.
- Druk de oven van geschikte voor u de bereiding.
- Gebruik de oven het koken potjes/pannen met dekseks. Als u geen dekseks gebruikt het energieverbruik tot 4 keer meer zijn.
- Kies de brander die geschikt is voor de grootmaat van de pan die u gaat gebruiken. Kies altijd de juiste maat per voor uw gerechten. Om een batterij verbruiken meer energie.
- Het op het u op deksel of de kookplaat om niet met afslaan het koken gebruikt.
Functies met alike systeem voor de in een potje warm op te bereiden. U kunt het koken te stoppen en te beginnen.
- Het koken batterij met de pomp. Het zijn met de vorken. Het per- of batterijen mag niet dikker zijn dan de plaat.
- Het de vorken op de bodem van de pannen/pannen. Het vorken de deksel warm op te bereiden tussen de kookplaat en de oven om te per.
- Schakel bij langere kook tijds de potjes. Het 10 minuten voor het einde van de bereiding. U kunt koken da rechtsom te gebruiken om 20% energie besparen.

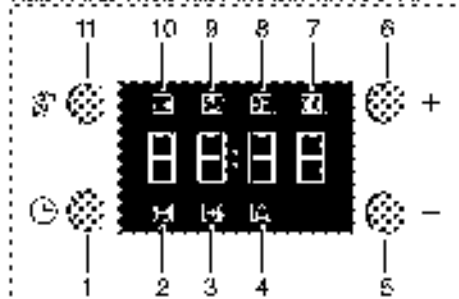
Het eerste gebruik

Tijdsinstelling



Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, moet u de tijdsinstelling van de oven instellen.

Om de oven te gebruiken, moet u de tijdsinstelling van de oven instellen.



1. Programmeer
2. Symbool de tijd instellen
3. Symbool de kooktijds instellen
4. Aan/uit knop
5. Minus
6. Plus
7. Het koken met de oven
8. Aan/uit knop
9. Het koken
10. Het koken met de oven
11. Het koken

Wanneer u de oven instelt, moet u het koken beginnen of voldoende voor de kook tijds te stoppen met de temperatuur te koken en het koken te koken.



Als u de oven voor het eerst gebruikt, moet u de tijdsinstelling van de oven instellen. Het koken met de oven moet u de tijdsinstelling van de oven instellen.



Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, moet u de tijdsinstelling van de oven instellen. Het koken met de oven moet u de tijdsinstelling van de oven instellen.

Het uur van de dag wijzigen

Om de oven voor de kook tijds te koken, moet u de oven voor de kook tijds te koken.

1. Druk op de (1) toets om het huidige tijdsymbool te activeren (9).
2. Druk op „+“ of „-“ (afhankelijk van de tijd die u wilt stellen).

Instellingen van de schermhelderheid wijzigen

1. Druk op de (1) toets om de schermhelderheidsinstelling (2) te activeren en de helderheid van het scherm te regelen.
 2. Druk op „+“ of „-“ (afhankelijk van de gewenste helderheid in te stellen).
- * De helderheid van het display kan worden toegevoegd of verwijderd als d-01, d-02 of d-08.

Eerste reiniging van het toestel



Is overal klikbaar beschadigd of anderszins schade ontstaan of het apparaat is anderszins beschadigd, moet u het apparaat naar de dealer brengen voor reparatie of vervanging.

1. Verwijder alle verpakking en accessoires.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een weefsel doek of spons of droog het met een doek.

Eerste opwarming

Wanneer het product ongeveer 30 minuten na het uitpakken wordt gebruikt, zal de accu alle prestaties van het apparaat leveren en wordt het verwarmd.



WAARSCHUWING

De aansluitingen van het toestel zijn brandgevoelig en kunnen oververhitten of kortsluiting veroorzaken. Raak de aansluitingen niet aan. Het toestel kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken. Gebruik de tijd van het toestel niet langer dan de tijd van de beschrijving van het toestel. Het toestel kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken. Het toestel kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken.



Als het apparaat oververhott, moet u het apparaat afkopen. Het apparaat kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken. Het apparaat kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken. Het apparaat kan oververhitten of kortsluiting veroorzaken.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Wanneer de pan rookt, moet u er zeker van zijn dat de kookplaat niet onbeschermd achter de uitsluiting... (De rest van de tekst is onleesbaar vanwege de kwaliteit van de afbeelding).

- Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed is aangesloten op de juiste aansluiting.
- Zorg dat de kookplaat niet wordt gebruikt als verwarmingsapparaat.
- Plaats de pan op de kookplaat op de juiste manier. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.
- Plaats geen lagen kookplaat op de kookplaat die zijn ingesloten. Zo wordt de kookplaat beschermd.
- Een kookplaat kan worden gebruikt zonder kookplaat. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.
- Plaats geen olie of aluminium op de kookplaat. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.
- Gebruik enkel steekpannen en kookpotten met een dikke bodem. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.
- Plaats de aangegeven hoeveelheid voedsel in de kookplaat en pan en zorg ervoor dat het voedsel goed wordt beschermd tegen vuur.
- Plaats geen dekdeks van steekpannen of pannen op de kookplaat.
- Plaats steekpannen en kookpotten op de kookplaat op de juiste manier. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.

Keuze van de steekpan

- Gebruik keramische oppervlakken zijn geschikt voor de kookplaat.
- Gebruik het gasapparaat om de kookplaat te beschermen tegen vuur.
- Gebruik enkel steekpannen en kookpotten met een dikke bodem. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.



Gebruik keramische oppervlakken zijn geschikt voor de kookplaat. Gebruik het gasapparaat om de kookplaat te beschermen tegen vuur.



Gebruik enkel steekpannen en kookpotten met een dikke bodem. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.



Gebruik voor Inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steekpan


Gebruik de volgende methoden om te testen of de steekpan geschikt is voor inductiekoken.

1. De steekpan is geschikt als er geen magnetisme is.
2. De steekpan is geschikt als er geen magnetisme is.

Het kan steekpannen in steel, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem. De bodem of de kookplaat moet geschikt zijn voor de kookplaat. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.

Systeem voor herkenning en focus van de steekpan

Bij koken met inductie wordt er geen gebruik gemaakt van de kookplaat. Het is belangrijk dat de kookplaat goed wordt beschermd tegen vuur.

Het -symbool van de gasafsluiter betekent
 let op!



Veilig gebruik




Gebruik geen hoge blokken zoals als u een
 artikel boven (uiter) gebruikt, anders valt er veel zwaar
 zwaar op.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of
 andere van pando (pando) op de kookplaat.
 Het is niet toegestaan.


Gebruik nooit de minuscule om te koken. Pas als u
 weet dat het sluitfunctie is gekleefd op de
 kookplaat.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

-  Als u een grote ronde kookpot wilt gebruiken, moet u de kookpot op de kookzone plaatsen die het meest geschikt is.
-  In alle gevallen moet u de kookpot op de kookzone plaatsen die het meest geschikt is voor de kookpot.

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
 <p>Ø 25 cm</p>	 <p>Ø 20 cm</p>	 <p>Ø 16 cm</p>
<p>Grote kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. 	<p>Normale kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. • Past op de afsluiter van de steekplaat. • Verdoelt de energie van het gas. 	<p>Kleine kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wordt gebruikt voor kleine kookpotten. • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gescheiden op de afsluiter.

Gebruik van de kookplaten

 **GEVAAR:**




Gebruik geen voorwerpen op de kookplaat van de afsluiter. Het is niet toegestaan om de afsluiter van de steekplaat te gebruiken. Het is niet toegestaan om de afsluiter van de steekplaat te gebruiken. Het is niet toegestaan om de afsluiter van de steekplaat te gebruiken.






Als u een voorwerp op de kookplaat wilt plaatsen, moet u de afsluiter van de steekplaat gebruiken. Het is niet toegestaan om de afsluiter van de steekplaat te gebruiken. Het is niet toegestaan om de afsluiter van de steekplaat te gebruiken.


Bedieningspaneel





Specificaties

-  Aan/uit toets
-  Toets om de afsluiter te activeren
-  Toets om de afsluiter te deactiveren


-  Keukeuze voor koken in lineair
-  Keuzelede voor koken in In-schakel
-  Keukeuze voor koken in rookschakel
-  Keukeuze voor koken in restwarmte
-  Keukeuze voor middelste keukeuze


 Als lever en gas niet werken, is het belangrijk de huidige energieverbruikersaanpak te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.

 Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.


 Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Voorkom vuil op het bedieningspaneel. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.


De keukeuzelede inschakelen

1. Druk op de toets  aan het bedieningspaneel. Op het scherm van de keukeuzelede verschijnt "W". De keukeuzelede is dan aan.

 Als de keukeuzelede niet werkt, is het belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.


De keukeuzelede uitschakelen

1. Druk op de toets  aan het bedieningspaneel. De keukeuzelede is dan uitgeschakeld en het gas is af.


 Als "H" op het scherm verschijnt, is het belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.


Indicatie restwarmte

Als "H" op het scherm verschijnt, is het belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.


 Als de keukeuzelede is uitgeschakeld, is het belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.

De keukeuzelede inschakelen (keukeuzelede)

1. Druk op de toets  aan het bedieningspaneel. De keukeuzelede is dan aan.

2. Druk op de toets  aan het bedieningspaneel. De keukeuzelede is dan uitgeschakeld.

"W" verschijnt op het scherm van de keukeuzelede. De keukeuzelede is dan aan.


 Als de keukeuzelede niet werkt, is het belangrijk om de keukeuzelede te bekijken. Het is belangrijk om de keukeuzelede te bekijken.

De temperatuur instellen

De temperatuur wordt ingesteld door directe aanraking of met de virtuele knop op de display van de keukeuzelede.

Bekijk de temperatuurinstelling op de display van de keukeuzelede. De temperatuur wordt ingesteld door directe aanraking of met de virtuele knop op de display van de keukeuzelede.



 De temperatuurinstelling wordt ingesteld door directe aanraking of met de virtuele knop op de display van de keukeuzelede. De temperatuur wordt ingesteld door directe aanraking of met de virtuele knop op de display van de keukeuzelede.

De keukeuzelede uitschakelen:

Een gaskeukeuzelede kan op 2 manieren worden uitschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten. Het gas wordt afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld.
2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de keukeuzelede voor de gewenste keukeuzelede. Als de tijd van de keukeuzelede is ingesteld op "0" of "00", wordt het gas afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld. Het gas wordt afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld. Het gas wordt afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld.

Booster

De keukeuzelede van de keukeuzelede. Als de keukeuzelede is ingesteld op "0" of "00", wordt het gas afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld. Het gas wordt afgevoerd en de keukeuzelede is uitgeschakeld.

De Booster-functie inschakelen:

1. Raak de knop aan om de keekplaat in te schakelen.
2. Raak de knop een keer voor de keekna die u wilt inschakelen.
3. Stel de boosterfunctie in door de draai van het "P"-symbool direct naar de tekens die u wilt kiezen te draaien. Het "P"-symbool te bewegen zoals aangegeven door de pijl. Symbool "P" verschijnt op het scherm.



Wanneer de boosterfunctie is ingesteld, zal het vermogen van de keekna kleiner worden. Het "B" wordt rood op het scherm weergegeven.

De boosterfunctie uitschakelen:

Als de boosterfunctie is ingesteld, wordt weer het gewone bereik van de keekna gebruikt. Het "B" wordt weer rood op het scherm weergegeven.

Label: Werksnelheidsniveau

Temperatuurniveau	Werkelijke bereik (minuut)
1	4%
2	4-16
3	4-12
4	5-15 23%
5	7-15
6	7%
8	10%
9	10%
10	30%
11	30%

Het niveau 10 garandeert een snelle rijen.

Tuetsvergroening

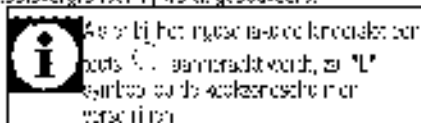
Als de keekplaat uitschakelt, kunt u de keekplaat bevestigen om te voorkomen dat kinderen deze van

u afnemen. De afsluiting kan uitsluitend worden ingeschakeld als u de afsluiting in stand houdt.

De toetsvergroening

1. Als de keekplaat uitschakelt, drukt u op de toets (het knop met symbool "U") op de keekplaat om de keekplaat in stand te houden.

De toetsvergroening wordt geactiveerd.



De toetsvergroening inactiveren

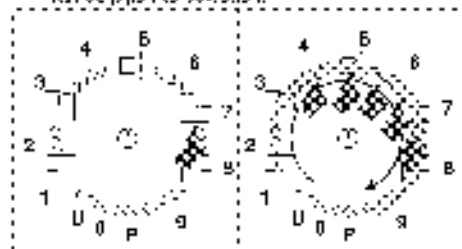
1. Als de toetsvergroening is geactiveerd, houdt u de toets (het knop met symbool "U") op de keekplaat in stand. De keekplaat wordt weer geactiveerd.

Timerfunctie

De timerfunctie vergemakkelijkt het kiezen van de tijd die u wilt gebruiken om de keekplaat te gebruiken. De keekplaat wordt inactief als de tijd die u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Raak de knop aan om de timerfunctie in te schakelen.
2. Raak de knop die een voor de keekna die u wilt inschakelen.
3. Bewaak de draai van de keekna die u wilt stellen. De temperatuur in het "B" of "P" naar de cijfers aan de keekna die u wilt gebruiken (de pijl te bewegen).



4. Raak de knop aan om de timer te activeren. Het "B" of symbool verschijnt in het timerscherm.
5. Raak de toets aan om de bereik: 10 of vast te stellen. U kunt de tijd die u wilt kiezen één keer voor één van de toetsen die u wilt gebruiken (de pijl te bewegen).



1. Na circa 3 seconden wordt de ingeschaalde tijd actief voor de relevante zone.

i Het kan maximaal zesde zone van de kookplaat worden gebruikt. Het is niet mogelijk om alle zones te gebruiken.

i Als de timer een afwijking heeft, wordt de gekozen kookzone en ingestelde tijd automatisch op de volgende pagina's weergegeven.



De timer uitschakelen

Ferna de ingeschaalde tijd is afgekoeld zal de kookplaat automatisch uitschakelen. In het hoorbare verwarming geluid.

Reageer op de kookplaat op het geluidssignaal uit de kookplaat.

De timer eerder uitschakelen door de waarde in te stellen op "00".


Als u de timer voor het veropen van de kookplaat op de kookplaat op de ingeschaalde temperatuur, hij zal werken tot hij wordt uitschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Druk de toets  aan om de timer van de geselecteerde kookzone te stopzetten.
3. Het eerste te tijd in op de of een veelvoud voor directe aanpakking of niet toe enger van het juiste aanpakken door de pijlen te bewegen.
4. Druk de toets  aan om de tijd met 10 er veelvouden constant te veranderen. Als de waarde "00" minuten wordt de tijd "00" en wordt de timer gestopt.


Pauzefunctie

Via deze timer is er een maximale pauze kookfunctie (betreft de timer) voor van kookplaat te stoppen.

i Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kooktijd, het tijdsinterval zal worden weergegeven.

1. Druk de  toets om de kookplaat te stoppen.

Als de afwijking kookplaat stappen en symbool "H" wordt in op de kookplaat weergegeven.

2. Reageer op alle getoonde kookplaat is te markeren zoals de toets "H" wordt aan de kookplaat met uw vinger. Het symbool  wordt weergegeven.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipe: Een kenmerk van de werking principe van de inductie kookplaat, is dat het kookplaat rechtstreeks verwarmt. Het is niet mogelijk de voorwerpen te plaatsen van andere soorten kookplaat. Het wordt afgekoeld in het oppervlak wordt niet heet.

De inductie kookplaat is uitgerust met 10 geselecteerde veiligheidsystemen die maximale gebruiksgerechtigdheid bieden.

i Het kookplaat kan worden gebruikt met alle kookgerei met een diameter van 12-18 cm. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met de kookplaat met een diameter van 18 cm of meer. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met een diameter van 18 cm of meer. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met een diameter van 18 cm of meer.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaat werkt niet langer met het werkingstijd van 100 minuten. Als u de kookplaat wilt gebruiken met een diameter van 12-18 cm, het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met een diameter van 18 cm of meer. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met een diameter van 18 cm of meer.

De werking is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werking wordt op elke temperatuur bereikt.

De kookplaat kan de kookplaat te gebruiken met de automatische uitgeschakeld van het kookplaat te gebruiken.

Oververhittingsbeveiliging

De kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt het volgende:

- Het actieve symbool verandert van een "H".
- Het getoonde niveau kan veranderen. De kookplaat is niet mogelijk om te gebruiken.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

De kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als u de kookplaat te gebruiken met de kookplaat te gebruiken, het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met de kookplaat te gebruiken. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met de kookplaat te gebruiken. Het is niet mogelijk om het kookplaat te gebruiken met de kookplaat te gebruiken.

Nauwkeurige vermogensinstelling

U kan de temperatuur van de inductie-elektrische kookplaat snel en gemakkelijk op commando's regelen. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Op die manier kunt u overgaan van een bereiding (warm, meik, overkookt, zoep) op het punt stopt te gebuiken.

Geluiden tijdens de werking

De inductie-elektrische kookplaat kan bepaalde geluiden maken. Dit geluiden zijn normaal en horen bij de processen van inductiecooking.



- Het geluid wordt lichter bij hoge temperaturen.
- De legging van een stukje kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan niet regelmatig een zacht geluid horen, dat het door de aanwezigheid van een inductie-elektrische kookplaat.
- Ja, als u een voorwerp of een lege sloep aanvoert. Als u niet of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Bij gebruik van de ventilator (de kookplaat) systeem wordt er ook hoorbaar.

Foutcodes / waarschuwingen en foutbronnen

Tabel-2:

Doorzaak van fout	Aanduiding	Schets
Het apparaat werkt niet	Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord
Het apparaat werkt niet	Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord
Het apparaat werkt niet	Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord

Doorzaak van fout	Aanduiding	Schets
Kookplaat werkt niet	1. Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord
Kookplaat werkt niet	1. Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord
Kookplaat werkt niet	1. Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord
Kookplaat werkt niet	1. Het apparaat geeft geen antwoord	De kookplaat geeft geen antwoord

-  Als het apparaat van het aan het koken is geweest en stroom wordt het apparaat de kookplaat systeem gesloten wordt een geluidssignaal gegeven en erboven te laten op het scherm.
-  Het apparaat van het aan het koken is geweest en stroom wordt het apparaat de kookplaat systeem gesloten wordt een geluidssignaal gegeven en erboven te laten op het scherm.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Deze oven kan ernstig verwondingen veroorzaken. Het is belangrijk dat u de oven voorzichtig gebruikt. Merk de twee branders op de binnenste ovens van de oven, verwarmt u er niet mee. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.



GEVAAR

Deze oven kan ernstig verwondingen veroorzaken. Het is belangrijk dat u de oven voorzichtig gebruikt. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

Tips bij het bakken

- Controleer de juiste plaatsing van de oven. De oven moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Controleer de oven afsluiting. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Maak gebruik van een goede oven. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

Tips bij het roosteren

Verwarm de oven eerst voor.

- Indien mogelijk, plaats de deksel op de oven. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Wacht tot de oven is verwarmd. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Verwarm de oven tot de gewenste temperatuur. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

verwarmen. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

Tips voor het grillen

Grillen is een snelle manier om de oven te gebruiken. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

Verwarm de grill eerst voor.

- Bedek de grill met een laagje olie. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- De meeste grillen hebben een deksel. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.
- Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.



Wacht tot de grill is verwarmd. Het is belangrijk dat u de oven niet gebruikt als u de oven niet gebruikt.

Werking met ventilator



De oven is nu voorzien d. Enkel de ventilator (in de achterwand) is in werking. Gebruik voor de langzaam ontdooien van kantklaarlig diep vriesvorst bij kamertemperatuur of het afkoken van heet voedsel.

Heet Licht



Warme lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van gerechten op diverse rookvogels. In de meeste gevallen is het niet nodig om meer te verwarmen. Geschikt voor koken in meerdere etappen.



Deze functie moet niet gebruikt worden voor het afkoken of stoomkooking.

3D-functie



De oven, onder verwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De droef ten wordt gelijkmatig en snel rondom het voedsel verspreid.

Volledige grill



De grote grill aan het overplafend is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote of middelhoge porties in de ovale roostermand onder de grillverwarming om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximale niveau.
- Draai het roostermand de grill van de grillijzer.

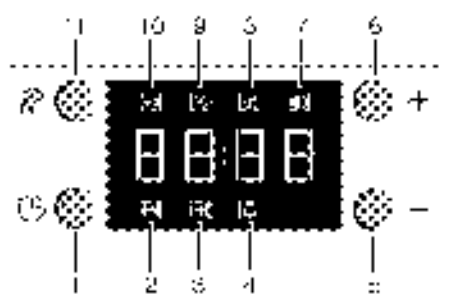
Grill+Ventilator



Het grillrooster is niet zo stevig als de volledige grill.

- Plaats kleine of middelgrote porties in juiste plaatsreille onder de grillverwarming om te grillen.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Draai het rooster na de helft van de grilltijd om.

Het gebruik van de nuwe klok



Programmas

- 1: Symbool heel trage ij
- 2: Symbool een heel trage ij
- 4: Aanrijf
- 5: Vries
- 6: Plus trage
- 7: Inhoud van behelder toe
- 8: Aanbouw
- 9: Hulp toe
- 10: Oefenvoer en help toe
- 11: Hulp toe



De maximale in de oven bereidingsmethode is 5 uur en 50 minuten. De maximale tijd in de oven voor een bereidingsmethode is 5 uur en 50 minuten. De maximale bereidingsmethode is 5 uur en 50 minuten.



Bij het gebruik van de oven moet de maximale tijd in de oven voor een bereidingsmethode is 5 uur en 50 minuten. De maximale bereidingsmethode is 5 uur en 50 minuten.



Als u geen bereidingswijzing is gekozen kan de timer niet worden ingesteld.



Wachtijd wordt weergegeven op de display totdat het koken begint.

Bereiden door de bereidingstijd te bepalen:

U kunt de oven automatisch instellen op 100°C om het stoken van de bepaalde tijd te stoppen door de bereidingstijd in te stellen op de klok.

1. Druk op de bereidingstijd te bepalen, de programmodus (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).
 2. Druk op $\text{UIT} = \text{+} = \text{0}$ toetsen om de bereidingstijd in te stellen.
- zodra de bereidingstijd eenmaal ingesteld is wordt het bereidingsprogramma startten, weergegeven.

Indien u de bereidingseindtijd naar een later tijd wilt instellen:

Na het instellen van de bereidingstijd op de klok kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

1. Druk op de bereidingstijd te bepalen, de programmodus (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).
2. Pas de bereidingstijd aan met de min (3) en plus (4) toetsen.
 - Het bereidingstijd symbool blijft branden (aan) om de weergegeven na het instellen van de bereidingstijd.
3. Druk op de bereidingstijd te bepalen, de programmodus (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).
4. Druk op $\text{UIT} = \text{+} = \text{0}$ toetsen om de bereidingseindtijd in te stellen.
 - Zodra de bereidingseindtijd is ingesteld wordt er de symbolen voor bereidingsandtijd en bereiden startten, weergegeven. Het symbool voor de bereidingseindtijd (3) verdwijnt zodra het bereiden is gekookt.
5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Schakel verwarming (oven) uit op 100°C.
 - De timer van de oven bereikt automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingseindtijd of de bereidingstijd die u hebt ingesteld te gebruiken. De gekozen verwarmingmodus wordt gearriveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekookt en de oven met de ingestelde temperatuur is oververwarmd. De oven zal naar de temperatuur met het einde van de bereidingstijd.
7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "eind" op de scherm verschijnen en het alarm signaal dinken.

8. Wanneer het koken gedurende 2 minuten. Om het alarm signaal te stoppen, drukte gevezen op een of twee toets. Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.



Als u na 15 min. bereiding koken een elektrische knop (A, B, C, D, E) op de oven weer te koken.

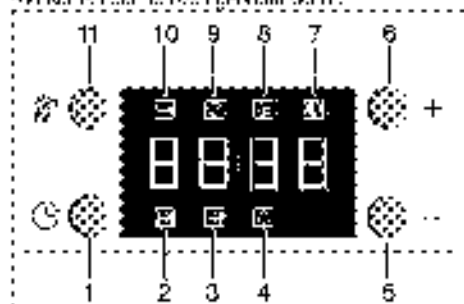
Als u na 15 min. elektrische knop (A, B, C, D, E) bereiden van de alarm signaal op de oven weer te koken.

9. Schakel de oven uit naar de temperatuur en terug de op.

De toetsvergroending gebruiken

De toetsvergroending activeren

U kunt door de toetsvergroending te activeren van koken naar te koken gebruikt wordt.



1. Programmodus
 2. Symbool bereidingstijd
 3. Symbool bereidingseindtijd
 4. Aanrekenen
 5. Min-toets
 6. Plus-toets
 7. Instelling van het koken
 8. Aanrekenen
 9. Huidige tijd
 10. Toetsvergroendingssymbool
 11. Instelling klok
1. Druk op de toets (1) om te activeren groeningssymbool (10) te activeren.
 - "UIT" zal op het scherm verschijnen.
 2. Druk op "+" toets (2) om de toetsvergroending te activeren.
 - Als de toetsvergroending eenmaal geactiveerd is, verschijnt "aan" op het scherm en zal het bereidingsende tijdssymbool (11) blijven branden.



Wanneer de toetsvergroendingfunctie is geactiveerd, kan na de bereidingsende tijd de standaard toets (11) niet worden gebruikt.

De toetsvergroening inactiveren

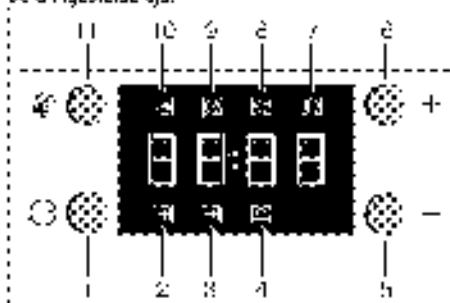
1. Druk op de regeltoets (1) om het toetsvergroeningssymbool (10) te activeren.
2. Druk op de "Aan" toets op het schermelement.
3. Druk op de "UIT" toets op de toetsvergroening te deactiveren.

2. Druk op de "UIT" toets op de display zodat de toetsvergroening is inactief gemaakt.

Klok gebruiken als alarm

Benut de voor het kookprogramma klinkende klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.

De alarmklok heeft geen invloed op de over de klok heen voortdurende gerechtigde waarschuwing. Het klinken van de alarmklok bij normaal gebruik om verkeer te voorkomen momenteel de klok te deactiveren. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de ingestelde tijd.



1. Toets menu-als
2. Toets noodoproep tijd
3. Toets noodoproep aanroep tijd
4. Aan-/uitknop
5. Min toets
6. Plus toets
7. Inzet knop voor menu-als
8. Alarm volume
9. Helderheid
10. Toets vergroeningssymbool
11. Inzet knop

Alarmklok instellen

1. Druk op de programmatoets (1) om de alarmtoets (4) te activeren.



De maximum tijd is 23 uur en 59 minuten.

2. Pas de alarmtijd aan met de (+) of (-) knop.

2. Na de alarmtijd aan te zijn ingesteld is het alarm symbool aan het lijnen en zal de alarm tijd op het scherm worden toont.

3. Van het einde van de alarmtijd zal het alarmlijnsymbool (4) een knop (1) of (2) het alarm signaal afgeven.

Alarm uitschakelen

1. Om het alarm signaal te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

2. Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

Als u het alarm wilt annuleren:

1. Druk op de alarmtijd te resetten op programma-toets (1) of (2) alarm (10) of (11) activeren.
2. Druk op min toets of plus toets zodat de "00:00" wordt weergegeven.




Alarmtijd van 1 weergegeven. Als u alarm om te annuleren tijd tijdelijk aan en het alarm wordt niet weergegeven op de display weergegeven.

Veranderen van de alarmtoon

1. Druk op de instellingstoets (1) om de alarmtoets (4) te activeren.
2. Pas de gewenste toon aan met de (+) of (-) plusknop.

2. Gebruik de toets menu-als op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Tabel kooktijden voor handoven (linksrunder)

 Let op het diagrama onder de tabel. Hier kun je verifiers voor de ovensafstemming vinden, zodat je de eigen bereiding van keuren.

gerecht	keukenrekellen		keukenrekellen	temperatuur (°C)	keukenrekellen (min)
brood (1 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (1,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (2 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (2,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (3 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (3,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (4 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (4,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (5,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (6 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (6,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (7 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (7,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (8 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (8,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (9 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (9,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (10 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (10,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (11 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (11,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (12 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (12,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (13 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (13,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (14 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (14,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (15 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (15,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (16 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (16,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (17 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (17,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (18 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (18,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (19 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (19,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (20 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (20,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (21 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (21,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (22 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (22,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (23 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (23,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (24 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (24,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (25 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (25,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (26 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (26,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (27 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (27,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (28 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (28,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (29 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (29,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (30 kg)	180°C	1	1	170	20-30

*) Wanneer voor berekening voorverwarm nodig is, waarvan de oven de voorafzet de 10 minuten en 10 minuten.


Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake laag is, verhoog de temperatuur dan met een 10°C en verkort de bak-tijd.
- Als de cake vormig is, geluk ik er min of meer of verhoog de temperatuur met 10°C.
- Als de cake hoog op te roken is, dan deze dat de oven laag rooster, verlaag de temperatuur of verhoog de bak-tijd.
- Als de cake goed van binnen gaar is, maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de bak-tijd.

Tips bij het bakken van gebak


- Als het gebak droog is, verhoog de temperatuur dan met een 10°C en verkort de bak-tijd. Bewoel de deeg op een met een laagje van 1 dik, diep en vlijt uit.
- Als het deeg te lang moet bakken, verhoog de bak-tijd dan het deeg een beetje heb het niet tegeren dan de diepte van de schaal.

Bakken en roosteren

 Let op het diagrama onder de tabel. Hier kun je verifiers voor de ovensafstemming vinden, zodat je de eigen bereiding van keuren.

gerecht	keukenrekellen		keukenrekellen	temperatuur (°C)	keukenrekellen (min)
brood (1 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (1,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (2 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (2,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (3 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (3,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (4 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (4,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (5,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (6 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (6,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (7 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (7,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (8 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (8,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (9 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (9,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (10 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (10,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (11 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (11,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (12 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (12,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (13 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (13,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (14 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (14,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (15 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (15,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (16 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (16,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (17 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (17,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (18 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (18,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (19 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (19,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (20 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (20,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (21 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (21,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (22 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (22,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (23 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (23,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (24 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (24,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (25 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (25,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (26 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (26,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (27 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (27,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (28 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (28,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (29 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (29,5 kg)	180°C	1	1	170	20-30
brood (30 kg)	180°C	1	1	170	20-30

- Als de oven niet van het laag bakken wordt naar het midden, ook niet, ook niet, dat er niet meer van de oven het deeg gaar is, de van de oven het deeg gaar is. Probeer de cake gaar te maken te vertellen in de oven te plaatsen en om het gaar te gaar te maken.

 Let op het diagrama onder de tabel. Hier kun je verifiers voor de ovensafstemming vinden, zodat je de eigen bereiding van keuren.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegericht te droog wordt, verhoog de temperatuur dan met een 10°C en verkort de bak-tijd. Bewoel de deeg op een met een laagje van 1 dik, diep en vlijt uit.
- Als het deeg te lang moet bakken, verhoog de bak-tijd dan het deeg een beetje heb het niet tegeren dan de diepte van de schaal.

Bedienen van de grill (LHS-boven)



WAARSCHUWING

• Alle oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Hou kinderen en het publiek van het af.

• Zwede en stijfheid zijn altijd een teken van te hoge temperatuur. Het is mogelijk om de grill te bedienen met een afdekplaat.

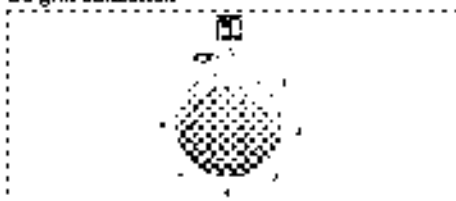


GEVAAR:

• **WIND-SCHILMID**

• Dit product is ontworpen voor **GRILLEN MET OPEN DEUR**.

De grill aanzetten



Hier de grill heten ingeklep met de knop naar te draaien verkrijgt u verschillende grill modus.

1. Open de deur van de grill
2. Verwarm de oven, indien gewenst ongeveer 5 minuten voor door de grill met positieve draaien.

3. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
» Bij temperatuur zie (Pag. 99)

De grill uitzetten

1. Draai de grillbedieningsknop naar de uitschakelstand (aan/uit).
- Plaats grote en/of meerdere porties in de juiste ondersteunende onder de grillverwarmer om te grillen.
- Voor garantie waarvoor alleen de oven aan gebruikte dient te worden grillen het gerecht afdek door het op de draaigrill op de bakplaat afdek door de bakplaat om de bodem van het grillgeval te plaatsen.
- Zorg dat er voldoende ruimte is op de bodem van het grillgevalte worden geplaatst worden en warmte van naar de bodem van de grill. Controle de grill niet in vast 15 minuten voor de oven met gebruikte.



• Voordat dat het gasdicht is voor grill en het is het risico is verbranden. Gebruik enkel grill waakt dat gasdicht is voor intensieve grillwaakt.

• Plaats het vlees niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het risico is geboden hier kan volledig vlees van achter.

Tabul grilltijden (LHS-boven)



• Het is belangrijk om de oven s het onderste rek.

Werkstof	Plaats op de oven	Grill tijd (ong.)
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min
200g		20-30 min

Bedienen van uw RHS-oven



Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

1. Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur.
2. De oven verwarmt het de ingesette de temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen of bij de selectie van het thermostaatprogramma.

De elektrische oven uitzetten

Draai de temperatuurknop uit positief (off).




• Het is belangrijk om de juiste oven temperatuur te gebruiken om de oven te gebruiken om de oven te gebruiken.


- Check first if the oven is fully cooled and is a piping hot.
- Do not over heat up more quickly and generally cooks faster at a lower temperature than a conventional oven, pre-heat the oven is still necessary. However, food such as bread, onions, porridge pudding, or bonfire from being placed in a pre-heated oven.

7 Onderhoud en verzorging


Algemene informatie


De levensduur van het product zal korter van toelopen er a) het juiste gebruik problemen of b) als het product regelmatig wordt gereinigd.

 **GEVAAR:**
• Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken.

 **GEVAAR:**
• Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo wordt het product gemakkelijker te reinigen, en voorkomt u dat de verontreiniging zich ophoopt op de wanden van de oven.
- Reinig geen speciale reinigingsmiddelen op het product. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.
- Zorg er steeds voor dat de oven goed geventileerd wordt. Algemeen geldt dat reinigingsmiddelen, gereinigde oppervlakken steeds meteen moeten afvegen.
- Gebruik voor het reinigen van messen, stalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of schurende bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibare reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende middelen op deze oppervlakken en schoon te vegen, en het droog de oven na het reinigen.

 Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

 Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

Het reinigen van het fornuis


Glazen keramische oppervlakken

Voor de glazen keramische oppervlakken, die een kleine hoeveelheid olie of vet op de wanden van de oven kunnen achterlaten. Droog af met een zachte en droge doek. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

oppervlak beschadigen of het volgende geurt, koken of kookkook.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die het oppervlak van het glas beschadigen. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.


Transparante vlekken die op het oppervlak van de oven kunnen worden gereinigd op de volgende manier worden gereinigd.

 Voorkom dat de oven te warm wordt. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

De oven op een tijdelijk kan de oven te warm worden. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en omringende oppervlakken met een zachte doek en veeg ze droog.

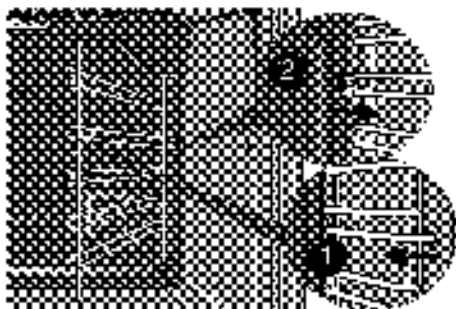
 Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken om te beginnen met de reinigingscyclus.

Schoonmaken van de oven- /grillruimten

Om de zijwand te reinigen

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

1. verwijder het verstuivergedeelte van de zijwand door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te buigen.
2. verwijder het vet van de zijwand door deze in de richting te buigen.



Katalytische wanden

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

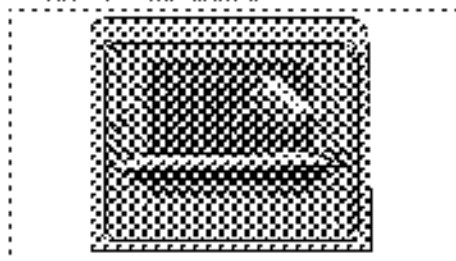
De binnenwand (A) en/of de wand (B) van het product heeft nog altijd een zeer fijne en milieuvriendelijke katalytische wanden die licht en warmte absorberen en afgeven. De katalytische wanden van de oven worden niet worden gereinigd. Het poezige oppervlak van de katalytische wanden zelfreinigt door het absorberen en afgeven van stoffen die worden afgevoerd.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het gaat daartoe gemakkelijk reiniging, omdat het vuil niet meer te lang wordt afgevoerd. Het wordt gemakkelijk in de stoom die in de oven wordt gecreëerd of het bereiden van de waterdamp of de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging (ook in het geval het product 25 min. of langer op 120°C).

4. Open de oven en naar de binnenkant vloeren van de oven 2 min. een voldoende spoelen of droog.
5. Druk de warm water met wasmiddel, een zachtere zeep of spons om hard te droog. Het is beter dat er een spons droog en de droog.

Reinig de oven deur

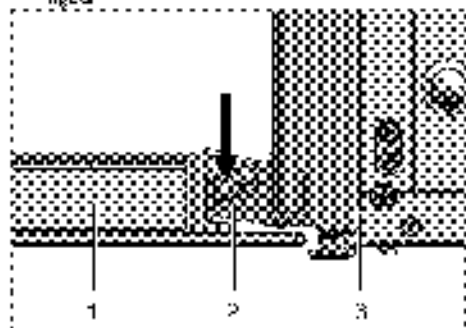
Gebruik om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachtere zeep of spons om het product te reinigen en een droge doek om de droog te wrijven.



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schone vloeistoffen om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak van de glas beschadigen.

Verwijderen van de deur van de bovenste oven.

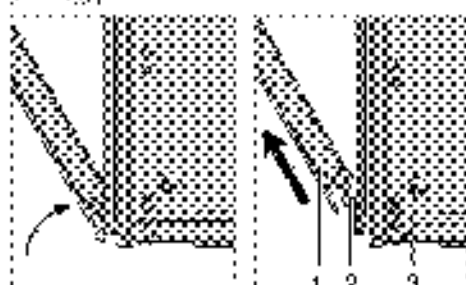
1. Open de oven deur (A).
2. Open de clips bij de schroeven (B) van de rechter- of linkerzijde van de oven deur om de naar beneden te laten vallen van de lijn.



1. Oven deur

2. Schroeven

3. Clip



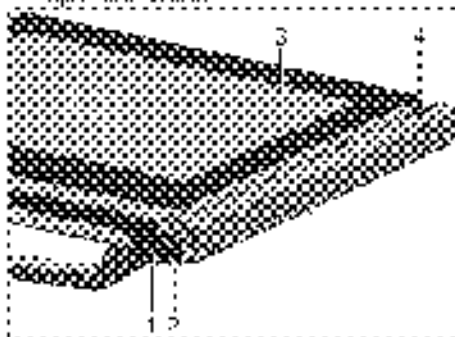
3. Maak de oven deur volledig open.

4. Verwijder de deurlaan met een schroefdriver, waaraan hij bevestigd is uit de houten inbouwkast.

i De deurlaan is zo lang te plaatsen, zodat de afvoerlijst niet verwijderd kan worden. Het is mogelijk dat de afvoerlijst niet kan worden verwijderd door de schroefbevestiging te verwijderen, omdat de deurlaan spruwvrij is.

Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de grill aan (H5-beveiliging) van de bestaande oven kan verwijderd worden en te vervangen. (Zie de afbeelding.)



1. Schroef
2. Draad
3. Binnenglaspaneel
4. Hellingglas
5. Draad die schroef (1) draagt, een schroefdraad draait. Naar het profiel (2) uit en naar den binnenglas (3) gaat.
6. Zet draad (4) in weer in elkaar, plaats het glas paneel (3) in de aansluiting glas (2) en draad profiel (1) draait.

i Als de oven heeft een glas, moet u de glas paneel in de juiste spruwvrij te bevestigen.

De ovenlamp vervangen

GEVAAR:
 Zorg voor veiligheid de ovenlamp vervangen dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
 Het is aanbevolen dat u het product afgekoeld is te werken.

i	De overlappings van een andere elektrische geleiding de temperatuur tot 90°C kan worden. De elektrische geleiding kan worden verder verwijderd of de bevestigingsbevestiging.
i	De geleiding de aansluiting wijkt van de C-5111g.
i	De lamp de in dit apparaat wordt gebruikt, is het gespecificeerde type. Het is mogelijk dat de lamp van andere type wordt gebruikt, maar het is niet aanbevolen. Het is niet aanbevolen dat de lamp van andere type wordt gebruikt.
i	De lamp de in dit apparaat wordt gebruikt, is het gespecificeerde type. Het is mogelijk dat de lamp van andere type wordt gebruikt, maar het is niet aanbevolen.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Stel het product van het (B) te (A) aan.
2. Til de glas op tegen de klok van de draai te verwijderen.



3. Na u een eenzijdige haak van het type (B) dat u in de onderstaande afbeelding, versiert, dit kan door de haak aangegeven van de draai en de vervang (A). Als u een eenzijdige haak van het type (B), het haak van het buiten de draai (C).



4. Plaats het glas deksel terug.

8 Problemen oplossen

De stroom gaat stroom af als hij in gebruik is.

- Dit is normaal bij de stroom aansluiting tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Er ontstaan vezeltracés op de tijdschriftenbeveiliging

- Je steekt de tijdschriftenbeveiliging constant aan tijdens en vanevenrups vorme ik als het in aansluiting van het koudde oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

Wat de deuren verwarren en de stroom gaat weer met een andere aansluiting.

- Wanneer de deuren u daaraan worden verwarmd, kan het ook zijn dat het niet goed is verbonden. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- Te hoge bakering > defect of dingselaper. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Verwijder of reset deze indien nodig.*
- Te stekker van het product niet in het juiste stopcontact. >>> *Controleer de stopcontactstelling.*
- Aansluiting op het led-lichtpapier is niet correct. >>> *De installatiehandleiding is uitgegeven, ingeschakeld. Schakel deze uit /> De installatiehandleiding gebruiken, pagina 19.*
- Indien de display niet oplicht als u de bedrading weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de afsluiting van de stroom. Wacht 30 seconden en sluit deze weer aan.*

De verwarming werkt niet.

- Oververhitting is detecteerd. >>> *Verwijder de stekker.*
- De stroom is afgesloten. >>> >>> *Handmatig of de stroom is afgesloten in de zekeringkast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.*

Deen verwarren met de

- Functie van de temperatuur is niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en temperatuurtoetsen.*
- Het model niet op een lineaire schaal is aan papier. >>> *Plaats de tijd aan (in producten met een ingebouwd bedieningspaneel of met een afzonderlijk paneel).*
- De stroom is afgesloten. >>> >>> *Controleer of er zekeren is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.*

De koelkast blijft werken ook als het temperatuurverschil is.

- Dit is geen fout. De zekering is niet oververhitting van de stroom en het is normaal dat de koelkast blijft werken als de stroom is afgesloten.

Het apparaat met het modeldisplay blijft werken ook als de stroom is af.

- Het product kan worden aan de stroom terug gegeven. >>> *Plaats de tijd aan / schakel het product uit en zet aan.*



Lees de handleiding aandachtig op de plaats van gebruik van het product. Het is belangrijk om de instructies te lezen en de aanwijzingen te volgen. Het product kan schade aanrichten als het niet wordt gebruikt op de juiste manier.

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi votre choix sur un produit LeSur. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents de renseignements intégrés à votre produit, de les conserver. Si vous achetez l'appareil d'un(e) tiers(e) personnel, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation également. Rassemblez toutes les informations techniques dans le manuel d'utilisation.

Soyez conscient(e) que ce manuel d'utilisation s'applique également à toute(s) autre(s) modèle(s). Les différences entre les modèles sont identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la sécurité des tiers.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surchauffe/brûlures.



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

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

Sécurité générale 7
 Sécurité électrique 8
 Sécurité du produit 8
 Utilisation prévue 9
 Sécurité des enfants 9
 Mises en garde et l'ancien appareil 10
 Élimination des emballages 10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble 11
 Contenu et emballage 12
 Caractéristiques techniques 13

3 Installation 14

Avant l'installation 14
 Installation et branchement 16
 Déplacement ultérieur 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie 18
 Mode utilisation 18
 Réglage de l'heure 14
 Premier nettoyage de l'appareil 19
 Mode cuisson 19

5 Utilisation de la table de cuisson 20

Généralités concernant la cuisson 20
 Utilisation des tables de cuisson 21
 Fonction de commande 21

6 Utilisation du four 26

Informations générales concernant la cuisson
 Révisser et les grillades 27
 Utilisation du four principal (à gauche) 27
 Modes de fonctionnement 27
 Utilisation du programme pour le four 28
 Utilisation du emballage des tanches 28
 Utilisation de l'extracteur à air chaud 29
 L'heure des temps de cuisson pour le principal côté gauche et les 31
 Utilisation du gril (côté gauche et haut) 32
 Utilisation du four côté haut 32

7 Maintenance et entretien 34

Généralités 34
 Nettoyage de la table de cuisson 34
 Nettoyage du bandeau de commande 34
 Nettoyage des cavités du four et gril 34
 Retirer la porte de four 35
 Réglage de la vitre de la porte 37
 Remplacement de l'ampoule du four 38

8 Recherche et résolution des pannes 37

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 3 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et concernant 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 reçu des consignes d'utilisation.

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

- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours 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 s'il est défectueux ou s'il présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation,

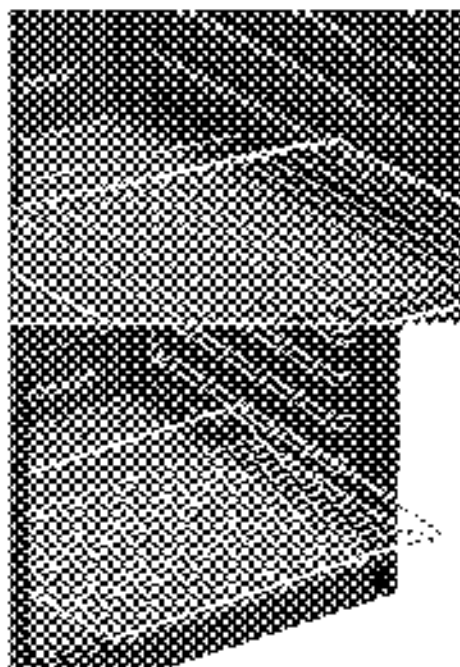
des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un technicien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que le tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre 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 et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- 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. Ceci, 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 compromettre 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 débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'accareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 3 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'accareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'accareil 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 tenter chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulera dans la boîte/le bocal peut soit 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.
- **Do not use the grill pan with aluminum foil, as this could result in an increased risk of fire or damage to your cooktop.**
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut têler la vitre.
- 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.)
Placez correctement la grille et le lèche-graisse sur les grilles.
Faites coulisser la grille ou le lèche-graisse entre 2 glissières de coulisement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'accès si la porte en verre est absente ou fendue.
- La cage du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez 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 capot de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil 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 céramique.
- **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 four avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les

processus de cuisson de courte durée doivent être continué lement encadrés

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'un éventuel électrochoc
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éloignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer
- L'accueil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distant.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de terres et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker
- **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

teurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable :

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de la longueur 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.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer autre chose que de la nourriture.
- 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 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive 2002/96/CE de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de recyclage (calier pour le tri) sur des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce produit provient d'éléments avec des pièces et du matériel de qualité supérieure et susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher

des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

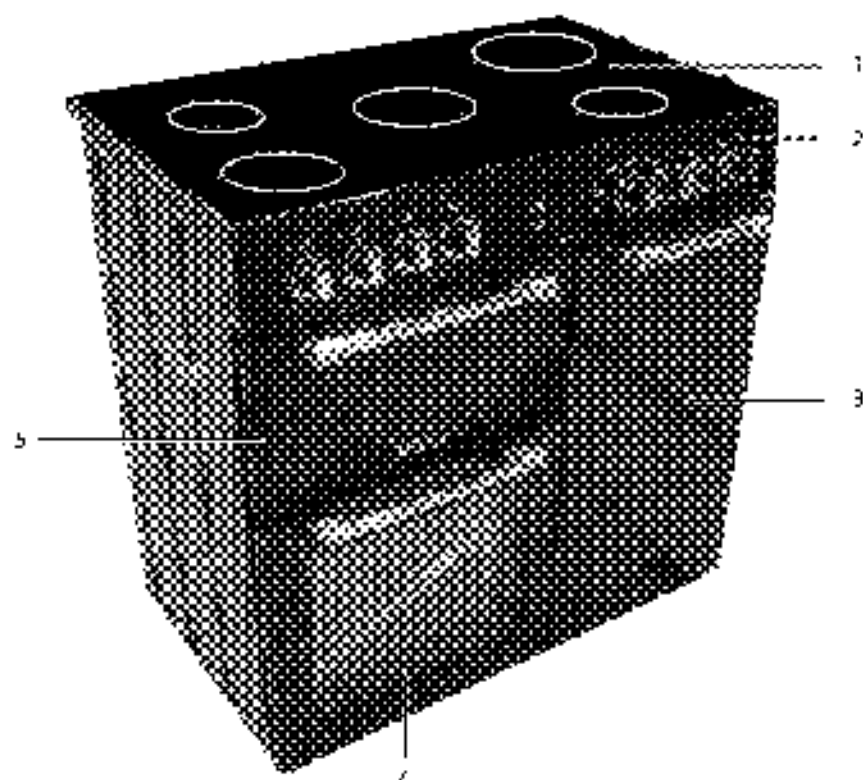
Conformité avec la directive RoHS :

L'appareil que vous achetez est conforme à la directive relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (2002/95/CE) de l'Union européenne. Il ne contient pas de matériaux dangereux interdits mentionnés dans la directive.

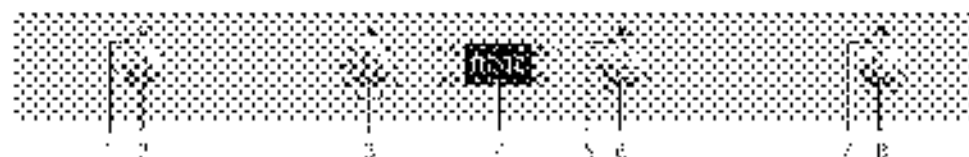
Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Retirez les emballages et laissez-les à l'écart des enfants. Les emballages de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Utilisez-les de manière appropriée et retirez-les au lieu d'un insouciant recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Plaque d'acier | 4 | Faïence gauche - Faïence droite |
| 2 | Faïence de ciment | 5 | Faïence gauche - Faïence droite |
| 3 | Faïence droite | | |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Lamme de fer massif pour le four secondaire - Four de gauche | 5 | Lamme de fer massif pour le four principal - Four de gauche |
| 2 | Mèche de fer en U - Four de gauche - Four de gauche | 6 | Mèche de fer en U - Four principal - Four de gauche |
| 3 | Mèche de fer en U - Four de gauche - Faïence gauche | 7 | Lamme de fer massif pour le four de droite |
| 4 | Moteur électrique | 8 | Vanette du four - Faïence droite |

Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires sont en acier inoxydable. Les accessoires ne sont pas livrés séparément, ils sont regroupés.

Manuel de l'utilisateur

Pellicule plaqué à four

Utilisée pour les petites portions. Cette plaque à four est placée sur la grille.



Grille

Utilisée pour les côte et pour les aliments à cuire à l'air ou pour les légumes. Elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



Petite grille

Elle est placée dans le fût de cuisson (fourni en option) pour recueillir la graisse en fonction grill pour cuire à four à basse température.



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Modèle	5650-2122-01M03-C010
Données approx.	220-240 V / 50 Hz
Plaque de cuisson en acier inoxydable	235x495
Finition	inox
Plaque de cuisson	5650-FC-3-4-F000-1-00-1-0000
Table de cuisson	
Brûleurs	
Brûleur gaz	Plaque de cuisson à induction
Dimensions	60 cm
Profondeur	520 mm
Assemblage	Plaque de cuisson à induction
Modèle	5650-111
Puissance	2300/2000 W
Coloris	Plaque de cuisson à induction
Dimensions	215 cm
Profondeur	215x210 cm
Assemblage	Plaque de cuisson à induction
Dimensions	60 cm
Brûleur gaz	Plaque de cuisson à induction
Finition	inox
Puissance	2300/2000 W
FOUR/GRILL	
Fonction principal HS	Four multifonction
Modèle	5650-000
Fonctionnalités	
Température max	500
À l'économie d'énergie	0-25 W
Caractéristiques autres	500
Fonctionnalités	
Assemblage	Fonce ventilateur
Dimensions	7-26 W

* Données de base : Les informations sur l'efficacité énergétique et les tours à électriques sont fournies conformément à la norme EN 60528 / IEC 60530-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard sous des résistances de route et de refroidissement de cuisson voir l'illustration schématisant.

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à l'échelle suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil des fonctions de dépendance : 1-Cuison tourmente (cooking), 2-Cuison grille turbo, 3-Cuison turbo, 4-Cuison grille auto-ventilée, 5-Cuison grille et grille.

i Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer la performance de produit.

i Les caractéristiques peuvent varier sans préavis en fonction de la disponibilité des composants.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans le document ou sur les emballages peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation, des interférences ou de la présence de composants. La mesure des caractéristiques mentionnées a été réalisée conformément à la norme IEC 60528, par conséquent, peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant et nous ne sommes pas responsables des dégâts consécutifs à ces procédures réalisées par des personnes non autorisées et pour lesquelles la garantie cesse d'être valable.



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



DANGER:

Évitez l'appariement incorrect avec les instructions en matière de description et respectez la norme EN 60335-1.

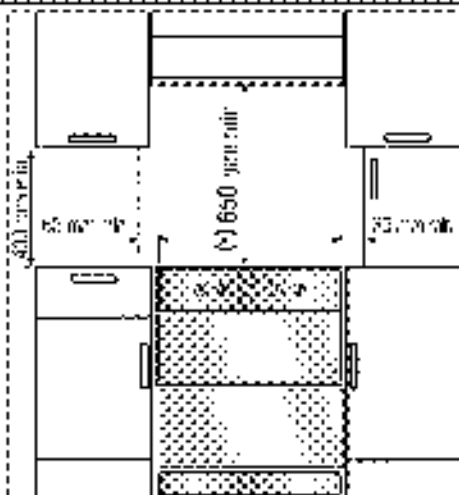


DANGER:

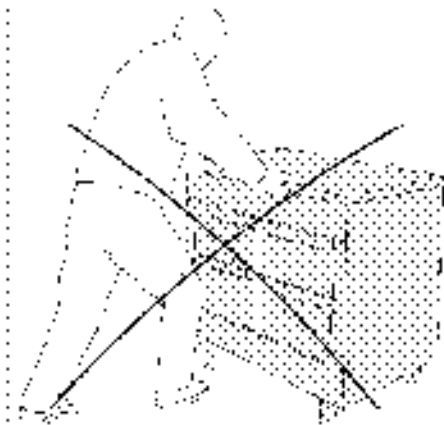
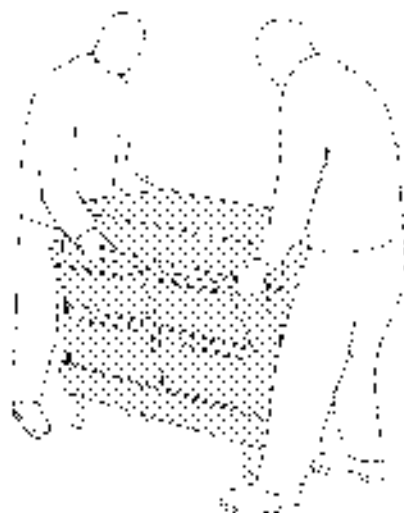
Évitez l'installation en regard d'un appareil sensible de nature Wi-Fi ou sans fil, et d'un câble coaxial, ou d'un appareil à gaz, ou encore d'un appareil pour votre cuisine.

Avant l'installation

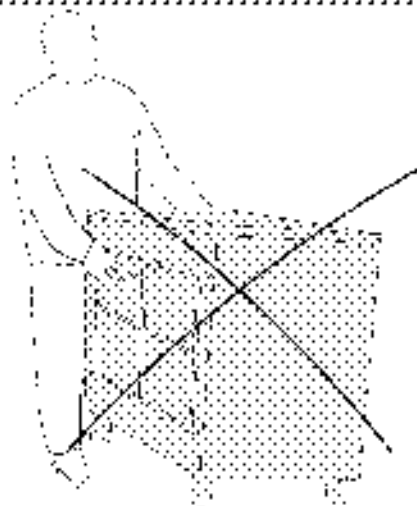
Veuillez noter que le produit est installé sans que les pièces soient ajustées. Assurez-vous que ces pièces soient ajustées conformément aux instructions. Avant que l'appareil ne soit placé dans sa position finale, il faut vérifier à une certaine distance, être sûr de sa mise sous l'appareil, mais vous devez vous rappeler de ne pas placer l'appareil sur une base solide, et ceci à l'endroit où les pieds ne transmettent pas le réajustement de sel. Le sol de la cuisine doit pouvoir accueillir le poids de l'appareil, à l'aide de instruments de cuisine et de la nourriture.



- vous pouvez l'utiliser avec des manilles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 40 mm au-dessus et en-dessous de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et la mur, la cloison ou le placard
- laissez une distance minimum de 650 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson
- (*) Si il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, rappelez-vous aux conseils du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 670 mm).
- vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en se levant à l'aide d'un levier comme il est indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et stable sur le bord antérieur du plateau du four et tirer d'envie un angle d'élévation de 90° ou plus dans les limites du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manilles. Déplacez légèrement l'appareil vers l'avant ou vers l'arrière jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.



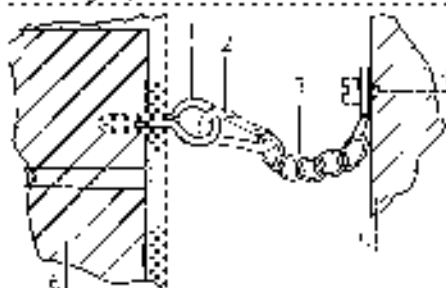
- L'appareil constitue un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec efficacité arrière et un côté comme les autres de la classe, ces modèles ou ces équipements de lutte contre les incendies ou les équipements de lutte appliqués sur l'autre côté doivent être de taille 100 litres ou plus.
- Tout membre de la même unité à côté de la zone d'extinction de la chaudière (100 litres).



Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le vol, en utilisant les chaînes de sécurité fournies avec votre appareil (100 litres).

Fixez la chaîne (1) sur le mur de la cuisine (2) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le brochet de la chaudière (4) conformément aux illustrations.



- 1 Outil de stabilité
- 2 Visserie de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité fournie et assemblée au four
- 4 Fixez fermement la chaîne à la saignée de la chaudière

2. Lire attentivement la notice.

3. Lire l'étiquette.



Le câble d'alimentation doit être utilisé conformément aux possibilités d'usage et de puissance indiquées sur le câble ou l'appareil, et il doit être utilisé conformément à la notice et à la notice sur le côté.

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et branché conformément aux recommandations d'installation en sécurité.



À installer par un adulte à portée de la hauteur adulte ou par un enfant à la hauteur adulte au-dessus d'un adulte. Éviter les dommages causés par l'énergie des décharges électrostatiques.

- Transporter l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. L'étiquette doit être placée sur une base de 100 mm.



Ne pas utiliser le câble d'alimentation pour d'autres appareils. Les dommages causés, la décharge électrostatique.

Raccordement électrique

Brancher l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de calibre suffisant et qui conduit dans un tableau "Caractéristiques techniques", le tableau métallique relié à la terre par un élément en qualification lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation électrique conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être utilisé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée à portée de la hauteur adulte. Il est interdit d'utiliser l'appareil sans la notice.

• Éviter les dommages causés par l'énergie des décharges électrostatiques et des dommages causés par les décharges électrostatiques.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être utilisé avec un câble d'alimentation et ne doit pas être utilisé avec un câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation ne doit pas être utilisé avec un câble d'alimentation. Dans ce cas, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie.

Les câbles de l'alimentation doivent être placés conformément à la notice et à la notice sur le côté. Le câble d'alimentation doit être placé conformément à la notice et à la notice sur le côté. Le câble d'alimentation doit être placé conformément à la notice et à la notice sur le côté.

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



DANGER:

Éviter d'effectuer tout travail sur l'installation électrique. L'appareil doit être utilisé conformément à la notice et à la notice sur le côté.

Raccordement du câble d'alimentation

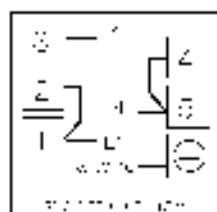
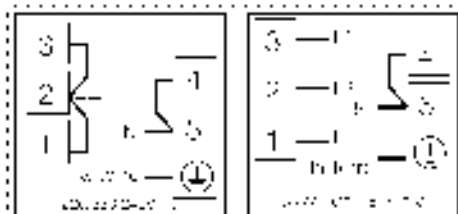
1. Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau. Ceci s'applique à l'installation électrique de votre produit, en suivant les instructions sur la notice et le câble.

Si il n'est pas possible de rébrancher les câbles de la source d'alimentation, une unité de démarrage avec un interrupteur à main (à 50 mm de l'unité) ou un interrupteur de sécurité (contact) doit être connecté à tous les pôles de votre unité de démarrage conformément aux directives IEC. Le non-respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'utiliser à grande échelle.



Les câbles doivent être utilisés conformément à la notice et à la notice sur le côté.

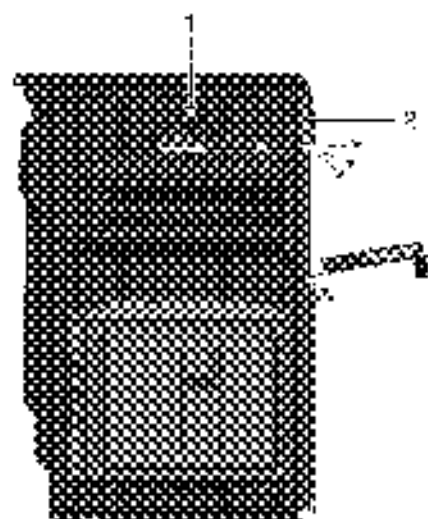
2. Lire la notice et vérifier les caractéristiques techniques de l'appareil.
3. Insérer le câble d'alimentation dans le boîtier de montage pour câble dans la borne de fixation au corps principal avec le vis fourni au boîtier de montage.
4. Brancher les câbles en respectant la séquence de câbles.



- Après avoir réglé les bornes de réglage, le montage complet de boîtier de raccordement des bornes.
- Dirigez le câble d'alimentation de sorte que le câble passe en contact avec le produit à être assés avec le matériel de montage.

i Le câble d'alimentation ne doit pas être fixé au produit par le montage des bornes.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur

2 Banderole de commande

Lors de l'utilisation du grill, marquer la zone ouverte afin de protéger le panneau de commande, les boutons et les ailettes des autres fours, un ventilateur, etc. comme indiqué ci-dessous, la bande de grill.



À vérifier au cours de la mise à jour de la bande de grill.

Vérification finale

- Remarquez le produit au secteur.
- Vérifier les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour séparer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton d'origine, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du papier épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Si vous attachez la grille et la plaque à l'intérieur du four, insérez la grille dans une bande de carton ou le carton porte à l'avant des ailettes. Attachez le carton de four aux parois latérales à l'aide du ruban adhésif.
- Attachez les commandes et grilles de la porte avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas le produit ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Le plus grand objet sur l'appareil est plus volumineux.

Le montage est plus facile, il y a de la place, vous pouvez utiliser l'appareil après le montage de la plaque à l'avant.



Respectez les spécifications de l'appareil pour l'écarter des objets verticalement et au-dessus.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous aident à réduire l'énergie consommée par votre appareil de façon économe et à économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de bonne qualité et recouvrez le couvercle au maximum pour réduire la chaleur sans améliorer.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un peu d'air fuir à côté du couvercle dans le menu d'utilisation ou à description de l'ustensile.
- Lorsque vous la posez ou l'enlèvez, évitez de porter la casserole.
- Évitez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous cuisinez. Vous pouvez placer des plats de cuisson sur le dessus du four.
- Attendez que plusieurs plats successivement se fassent déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le feu quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Utilisez une minuterie ou le four.
- Décongelez les plats congelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients ronds et à couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le mode de cuisson adapté à la taille du plat de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser vos casseroles à fond plat pour la cuisson sur une plaque de cuisson à énergie. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 10 % de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être complètement secs avant la cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque de chauffage.
- Veillez à ce que les zones de cuisson au fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez le four ou le cuisson 15 à 30 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant le chauffage double

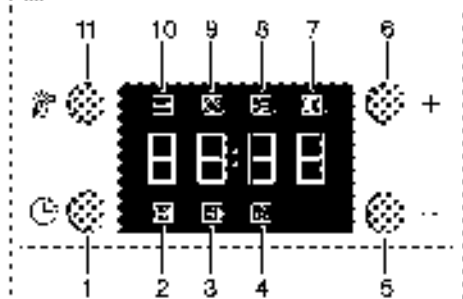
Première utilisation

Réglage de l'heure



Les caractères essentiels d'informations sur l'heure sont la réalisation des réglages.

Appuyez sur les touches «-» ou «+» (5/6) pour régler l'heure après avoir réglé le four pour la première fois.



- 1 Toucher de programmation
- 2 Symbole de fin du processus
- 3 Symbole de fin du temps de cuisson
- 4 Symbole de chaleur
- 5 - (moins)
- 6 + (plus)
- 7 Symbole de réglage de la température de cuisson
- 8 Symbole de cuisson de Plasma
- 9 Symbole de menu de réglage
- 10 Symbole de sélection de la fonction
- 11 Toucher de sélection de fonction

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez éteindre le four, arrêter la cuisson et sélectionner la fonction désirée. Cliquez le bouton de démarrage et le bouton des fonctions.



Si l'heure n'a pas été réglée, le panneau de l'heure sera toujours à zéro (00:00) jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche de l'heure (5/6). L'heure de l'écran (00) s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette même étape est lorsque l'heure est réglée.



Le réglage de l'heure est effectué automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage. Il vous sera également réglé de nouveau.

Modification de l'heure

Pour changer l'heure de l'ours, appuyez sur la touche (9).

- 1 Appuyez sur la touche (1) pour activer le symbole de l'heure (9).
- 2 Appuyez sur les touches „+“ ou „-“ (15) pour régler l'heure.

Modifier la luminosité de l'écran

- 1 Appuyez sur la touche (1) pour activer le symbole de la luminosité de l'écran (7) pour régler la luminosité (0-100%).
- 2 Appuyez sur les touches „+“ ou „-“ (15) pour régler le niveau de luminosité désiré.
- 3 Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous la forme d-01, d-02 ou d-03 à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil



La surface peut être endommagée par certains désinfectants et produits de nettoyage. Utilisez des produits de nettoyage ou d'entretien spécialement conçus pour le nettoyage.

- 1 Utilisez tous les produits désinfectants recommandés.
- 2 Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge ou tampon avec un chiffon sec.

Première cuisson

Laissez chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éloignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et aspirés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûlures, les surfaces chaudes de l'appareil, les brûlures, les brûlures, les brûlures, les brûlures. Tenez-vous à l'écart de l'appareil.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsqu'il y a plusieurs brûlures consécutives.



Une odeur de brûlure apparaît au démarrage ou pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à la filtration de l'air. Assurez-vous que la prise est bien câblée pour éviter l'échouement de l'unité. Évitez de rassembler la fumée et évitez d'être dérangé.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais le récipient plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez le lait. Une telle situation expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Laissez l'huile s'échapper, couvrez-la avec une couverture pare-feu ou un couvercle humide. Éloignez la table de cuisson et appelez le pompier si besoin. Appelez les secours immédiats.

- Avant de faire frire des aliments, vérifiez les joints avant de les faire chauffer. Assurez-vous que les aliments congelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous allez chauffer de l'huile.
- Déposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne tentez pas de réajuster l'équilibre et ne vous penchez pas facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients de cuisson sur les brûleurs qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- N'avez chauffé un type de nourriture d'un récipient ou d'une casserole, ne l'utilisez plus pour d'autres aliments. Arrêtez de chauffer dès que vous avez fini la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlée. Évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériel de cuisson ayant fondus sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser un type de récipient pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'avez pas à effectuer un nettoyage supplémentaire des plats ne dépassant pas la capacité de vos poêles et casseroles sur la table de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur la table de cuisson. Lorsque vous allez réaliser la casserole sur la table de cuisson, soulevez la table de cuisson sur la table de cuisson, soulevez la table de cuisson, soulevez la table de cuisson.

Choix de vos casseroles

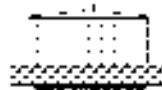
- La surface mécanique est la surface de la casserole qui est soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vibrante comme lieu de rangement ou comme chambre à décompression.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les renforcements peuvent endommager la surface vibrante qui entraîne un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Les assureurs ne facilitent pas le transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les récipients suivants vous permettent de savoir si votre casserole est conçue pour la cuisson à table à induction.

1. Si votre casserole est compatible, vous pouvez y faire un aliment sur le fond.
2. Si votre casserole est compatible, elle ne déformera pas lorsque vous placez la casserole sur un brûleur de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser ces casseroles en acier, en titane ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre ou en céramique ne conviennent pas pour les casseroles en acier.

imageable tout le fond en alimentant le système par un grand courant alternatif.




Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récepteur du foyer actif est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée à distance. Lorsque la cuisson s'arrête, le récepteur de puissance est retiré du foyer par ce système. Le foyer de cuisson sélectionné est éteint et le système alternatif.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de récipient chauffé à une température élevée (casserole en aluminium en adhésives (jet de colle) sans huile ou avec une poêle frite).

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
 <p>Ø 25 cm</p>	 <p>Ø 20 cm</p>	 <p>Ø 16 cm</p>
<p>Grand foyer de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idéal adapté à la préparation de la casserole. • Méthode traditionnelle de cuisson classique. • Parfait pour les plats à cuisson parfaite, permet de préparer les plats sautés, les grandes soupes, les plats à grande quantité, les plats à gratin. 	<p>Foyer de cuisson moyen (normal) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le idéal de la préparation à la casserole. • Idéal pour les plats à cuisson parfaite. Utilisable pour les plats à sauté. 	<p>Petit foyer de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Idéal pour les plats à cuisson parfaite (sautes, gratins). • Idéal pour préparer de petites portions de plats pour deux personnes ou de petites portions de personnes.

Utilisation des tables de cuisson

DANGER

Evitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salette peuvent endommager la table de cuisson.

Evitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. Une eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Evitez d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant. Par exemple, ne laissez jamais allumer l'anneau pour éviter les incendies électriques.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, spatules ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils peuvent se chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne pecez jamais d'éléments cristallins dans du papier aluminium sur la plaque de cuisson.








i Ne couvrez pas d'ustensiles en aluminium sur la plaque de cuisson. Les ustensiles en aluminium peuvent se chauffer et se déformer.


i Ne couvrez pas de cuisson les ustensiles en aluminium. Les ustensiles en aluminium peuvent se chauffer et se déformer.


Panneau de commande




Caractéristiques techniques


-  Touche Marche / Arrêt.
-  Touche d'affichage de désactivation de la minuterie.
-  Touche Parva.
-  Touche de sélection du foyer avant gauche.
-  Touche de sélection du foyer arrière gauche.
-  Touche de sélection du foyer arrière droit.
-  Touche de sélection du foyer avant droit.


 Les échelles correspondantes sont à identifier avec soin. L'absence de flèche et l'absence de symbole d'effacement du mode de votre table de cuisson.

 Si vous utilisez une rallonge à main ou un câble avec la table de cuisson, assurez-vous qu'elle soit correctement installée conformément à ses prescriptions.


 Le niveau de puissance de la cuisinière doit être réglé sur une valeur haute (H) ou peut varier de manière cyclique.

Mise en marche de la table de cuisson


1. Appuyez sur la touche  ou panneau de commande.
2. « 0 » apparaît sur l'affichage de tous les foyers. La table de cuisson est prête à l'utilisation.

 Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement à l'arrêt.

Arrêt de la table de cuisson


1. Appuyez sur la touche  ou panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et reste éteinte pendant 24 h.


 Si « H » apparaît sur l'affichage du foyer, il indique que la table de cuisson est à l'arrêt. Indiquez que le foyer est éteint et qu'il ne chauffe pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle


Si « H » apparaît sur l'affichage du foyer, il indique que ce dernier est encore chaud et peut être utilisé pour garder une petite quantité de nourriture au chaud.

 Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne doit pas être éteint. Ceci est normal, car les foyers se refroidissent.

Mise en marche des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche  pour mettre à l'arrêt la cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.

« 0 » s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



 Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement à l'arrêt.

Réglage du niveau de température

Le niveau de température est réglé en appuyant directement et en faisant glisser une daup sur la zone indiquée par les flèches.

Un voyant apparaît sur la partie de cuisson correspondant au niveau de température. « 0 » et « 9 » apparaît circulairement en faisant glisser une daup sur la zone indiquée par les flèches.




 Le voyant de chaleur résiduelle s'allume et s'éteint avec le niveau de température. Pour s'arrêter, appuyez sur la touche  ou panneau de commande.

Arrêt des foyers :

Un voyant s'allume tout être arrêté de 5 minutes différentes :

1. En ramenant le niveau de température à « 0 » vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».
2. En utilisant la fonction Arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité.

Lorsque le temps de cuisson d'un plat est écoulé, la minuterie désactive le foyer qui est réglé. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie. Le voyant  disparaît de l'écran de la minuterie.

ondate. Le temps est arrêté. Un signal sonore vous avertit. Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande ou maintenez la touche **STOP**.

Bouster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction **Boost** est activée, la puissance affectée à la puissance maximale pendant un certain temps est **1400 W**. Tous les foyers sont équipés d'une fonction **Boost**.

Activation de la fonction Boost :

- Appuyez sur la touche **STOP** pour mettre la table de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
- Régulez la fonction **Boost** en appuyant, cinq fois sur la zone du symbole **« P »** ou en faisant trois secondes glisser la zone du symbole **« P »** indiquée par les flèches. Le symbole **« P »** apparaît sur l'affichage et l'oyez associé.



» À la fois la durée de la fonction **Boost** s'allonge à la présence des foyers réduits et le symbole **« P »** s'affiche de façon continue.

Arrêt de la fonction Boost :

Si le bouton de la fonction **Boost** est activée, sélectionnez à nouveau le niveau de température réduit. La fonction **Boost** de ce foyer se désactive. Tableau : 1 temps limite de fonctionnement.

Niveau de température	Temps limite de fonctionnement - en minute
1	25
2	45
3	55
4	65
5	75
6	85
7	95
8	105

90	90
P	10



» Avec un bouton **STOP** ou **STOP** sur l'affichage.

Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est en mode **Arrêt**, vous pouvez la protéger grâce au verrouillage des touches pour éviter que les enfants ne la mettent en marche. Le verrouillage enfant peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode **Arrêt** (veille).

Activation du verrouillage des touches

- Lorsque la table de cuisson est en mode **Arrêt**, appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole **« L »** apparaisse sur l'affichage de chaque foyer.

Le verrouillage des touches est activé.



» Seule la touche **STOP** est appuyée lorsque le verrouillage des touches est activé. Le symbole **« L »** apparaît sur l'affichage de chaque foyer.

Désactivation du verrouillage des touches

- Lorsque le verrouillage des touches est activé, appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole **« L »** apparaisse sur l'affichage de chaque foyer.

» Le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction Minutarie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant la table pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée prédéfinie et programmée.

Activation de la minutarie

- Appuyez sur la touche **STOP** pour mettre la table de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
- Enfonçant complètement la figure ci-dessous, réglez le niveau de température entre **« 0 »** et **« 9 »** en appuyant directement sur les chiffres situés à l'intérieur de la zone indiquée par les flèches.



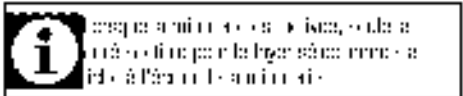
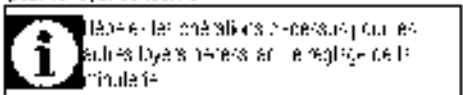
- Appuyez sur la touche pour activer la minuterie.

Le symbole « 00 » et apparaissent sur l'écran de la minuterie.

- Définissez le temps de cuisson par intervalle de 10 et ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches . Vous pouvez augmenter le temps au fur et à mesure par intervalle de 10 et ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.



Après environ 3 secondes, le temps de cuisson est sur pour le foyer sélectionné.



Désactivation de la minuterie

Une fois la durée de cuisson réglée, la minuterie s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêtez la minuterie plus tôt en ramenant ses valeurs à « 00 »

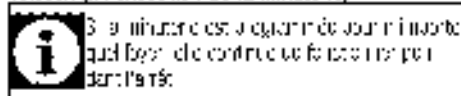
Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la plaque de cuisson continuera de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

- Sélectionner le foyer à arrêter.

- Appuyez sur la touche pour sélectionner la minuterie du foyer correspondant.
- Régler à zéro le temps sur ou ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.
- Augmenter en 10 le temps de 10 à 99 en appuyant sur la touche après la valeur « 90 » minutes, la valeur affichée est « 00 » et la minuterie est désactivée.

Fonction Pause

À l'état de cette fonction, vous pouvez momentanément arrêter la cuisson. Lorsque activée, la température de cuisson (à l'exception de la minuterie)

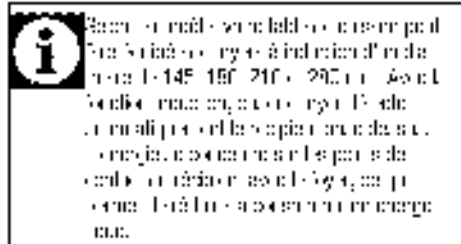


- Appuyez sur la touche pendant que la plaque de cuisson fonctionne.
- Tous les feux s'éteignent et le symbole apparaît sur l'affichage de chaque foyer.
- Pour remettre tous les feux en marche, appuyez à nouveau sur la touche « » et faites glisser votre doigt, suivant l'indicateur DE, au-dessus du symbole .

Utilisation sûre et efficace de la plaque à Induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la plaque de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement la réponse de cuisson. Par conséquent, les brûleurs sont multistades par rapport aux autres types de brûleur. Elle est la plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La plaque de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous garantir une sécurité d'utilisation maximale.



Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la plaque de cuisson est limitée à une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs feux sont allumés, le foyer est auto-

immédiatement éteints après un certain temps (voir tableau 1). Si un incendie est signalé au tableau, l'affichage de la minute de sécurité est également allumé en rouge.

La durée de cuisson est automatiquement dépend du niveau de température sélectionné. La durée de la fonction de refroidissement s'ajoute à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après 5 minutes de sécurité. Comme prévu, l'alarme s'arrête.

Protection contre la surchauffe

Vous pouvez cuisiner les soupes de porridge toujours ou la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- La lampe de puissance s'éteint.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

Système de sécurité anti-débordement

Vous pouvez cuisiner les soupes de porridge avec une sécurité anti-débordement. Si un liquide s'écoule de votre récipient et se verse sur le panneau de commande, le système coupe l'alimentation électrique immédiatement et envoie votre table de cuisson un message d'avertissement « E » apparaît dans un affichage pendant ce temps.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson a indication dépendra immédiatement l'affichage des commandes, caractéristiques de ses principes de fonctionnement. Elle modifie très facilement les réglages de puissance. Vous pouvez par conséquent régler ou un temps de cuisson et la température de la table de cuisson.

Fonctionnement bruyant

La table de cuisson a indication peut émettre des bruits. Ces bruits sont dus au processus de cuisson de la table de cuisson à induction et sont liés à son niveau.

- Le bruit peut être lié parfois à des niveaux de température élevés.
- Le réglage d'une casseroles peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, des signaux sonores peuvent être des ondes de refroidissement. Elles peuvent être en intervalles réguliers. bruits provoqués par le fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une casserole de lait peut générer des bruits. Si vous y ajoutez du sucre ou du lait en repas, le son s'élevait.
- Vous pouvez atténuer le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'avertissement et sources d'erreur

Tableau-2 :

Cause de l'erreur	Voyant	Fonction d'affichage
Erreur de température	ER01-ER03	00-00:00
Erreur de puissance	ER04-ER05	00-00:00
Erreur de température	ER06-ER07	00-00:00
Erreur de puissance	ER08-ER09	00-00:00
Erreur de température	ER10-ER11	00-00:00
Erreur de puissance	ER12-ER13	00-00:00
Erreur de température	ER14-ER15	00-00:00
Erreur de puissance	ER16-ER17	00-00:00
Erreur de température	ER18-ER19	00-00:00
Erreur de puissance	ER20-ER21	00-00:00
Erreur de température	ER22-ER23	00-00:00
Erreur de puissance	ER24-ER25	00-00:00
Erreur de température	ER26-ER27	00-00:00
Erreur de puissance	ER28-ER29	00-00:00
Erreur de température	ER30-ER31	00-00:00
Erreur de puissance	ER32-ER33	00-00:00
Erreur de température	ER34-ER35	00-00:00
Erreur de puissance	ER36-ER37	00-00:00
Erreur de température	ER38-ER39	00-00:00
Erreur de puissance	ER40-ER41	00-00:00
Erreur de température	ER42-ER43	00-00:00
Erreur de puissance	ER44-ER45	00-00:00
Erreur de température	ER46-ER47	00-00:00
Erreur de puissance	ER48-ER49	00-00:00
Erreur de température	ER50-ER51	00-00:00
Erreur de puissance	ER52-ER53	00-00:00
Erreur de température	ER54-ER55	00-00:00
Erreur de puissance	ER56-ER57	00-00:00
Erreur de température	ER58-ER59	00-00:00
Erreur de puissance	ER60-ER61	00-00:00
Erreur de température	ER62-ER63	00-00:00
Erreur de puissance	ER64-ER65	00-00:00
Erreur de température	ER66-ER67	00-00:00
Erreur de puissance	ER68-ER69	00-00:00
Erreur de température	ER70-ER71	00-00:00
Erreur de puissance	ER72-ER73	00-00:00
Erreur de température	ER74-ER75	00-00:00
Erreur de puissance	ER76-ER77	00-00:00
Erreur de température	ER78-ER79	00-00:00
Erreur de puissance	ER80-ER81	00-00:00
Erreur de température	ER82-ER83	00-00:00
Erreur de puissance	ER84-ER85	00-00:00
Erreur de température	ER86-ER87	00-00:00
Erreur de puissance	ER88-ER89	00-00:00
Erreur de température	ER90-ER91	00-00:00
Erreur de puissance	ER92-ER93	00-00:00
Erreur de température	ER94-ER95	00-00:00
Erreur de puissance	ER96-ER97	00-00:00
Erreur de température	ER98-ER99	00-00:00
Erreur de puissance	ER100-ER101	00-00:00

i Si la surface du panneau de commande est soumise à la vapeur, le système de commande peut émettre un signal d'avertissement de fonctionnement erroné « ER01 ».

i La surface du panneau de commande peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

• Appelez peut-être mes chauds percent sur l'isolator. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les étagères, etc. s'ils sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart.

• Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous touchez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Évitez d'attirer les doigts ou votre visage de la zone de la vapeur pendant le démarrage. La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal qui adhèrent adéquatement à l'écran et évitez en fait d'utiliser des matières en silicone résistantes à la chaleur.
- Utilisez l'écran de la plaque au milieu.
- Placez la moitié de la pâte au milieu.
- Évitez d'empiler les plats et assurez-vous qu'il y a un espace de 1/2 pouce d'écart entre les plats.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonnez les petits morceaux de viande et placez-les sur le plateau de viande avec du jus de citron et du beurre fondu avant la cuisson. Évitez d'empiler, à part la viande de poisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti. Équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Lorsque la viande repose dans le four pendant environ 10 minutes après la fin de la cuisson, le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et la coulera dans la saucière.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus près vers un côté (éviter).

Conseils pour les grillades

Lorsque les viandes, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, ce qui permet d'obtenir des

résultats plus rapides. Les morceaux minces, les amorceuses de viandes et les saucisses brunissent également, mais il faut attendre un peu plus longtemps pour cuire les légumes et les légumes secs. Les légumes secs et les légumes secs sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Réajustez les amorceuses grillées sur la grille à l'aide de la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'assaisonnement ne tombe pas la grille ou la viande crue.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites cuire les grillades sur la grille, glissez le filet frites en dessous pour recueillir les graisses. Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson pour éviter de brûler.



Les aliments non adaptés pour le grillage sont à risque d'incendie. Évitez d'utiliser des aliments à griller adaptés à une chaleur de grillage. Ne placez pas la nourriture trop au bord du grill. Évitez de laisser les aliments chauds et les aliments gras pendant la cuisson.

Facteurs de conversion pour les valeurs température

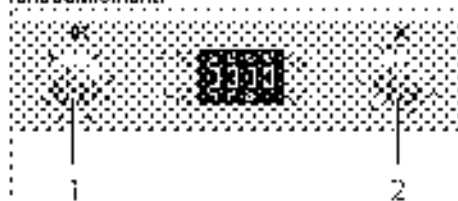
La table de conversion ci-dessous convertit les valeurs de degrés Celsius en degrés Fahrenheit.

Centigrada °C	Fahrenheit °F
100	212
90	194
80	176
70	158
60	140
50	122
40	104
30	86
20	68
10	50
0	32
-10	14
-20	-4
-30	-22
-40	-40
-50	-58
-60	-76
-70	-94
-80	-112
-90	-130
-100	-148
-110	-166
-120	-184
-130	-202
-140	-220
-150	-238
-160	-256
-170	-274
-180	-292

Utilisation du four principal (côté gauche)

Le four principal est équipé de plusieurs fours. La section apparaît ici avec les manettes de commande du four principal.


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

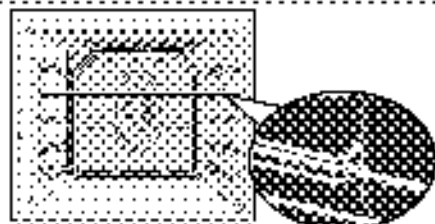


- 1 Mode de fonction du four principal - Four de gauche
- 2 Mode de réglage du thermostat du four principal - four de gauche
- 1 Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
- 2 Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

» Le four chauffé à la température réglée et préchauffé à cette température pendant le chauffage, le mode de fonctionnement reste allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions sur l'arrêt (symbole ) et la température sur la position arrêt (supérieure).



Positions des gradins (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer la grille correctement sur le gradin latéral. La grille doit être insérée entre les gradins latéraux comme suit l'illustration.

Ne laissez pas la grille appuyer sur la mur arrière du four. La base de la grille est percée et l'arrêt du chassis de placage la libère de la contrainte afin d'éviter les déformations permanentes du grill.

Modes de fonctionnement

Tous les modes de fonctionnement du four principal sont présentés dans cette section.

L'ordre des modes de fonctionnement correspond à celui de votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants sont situés en haut et en bas. Les éléments chauffants sont chauffés simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des grillées et les légumes dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Salé



Seule la sole est chauffée. Adapté pour cuire des pizzas et pour donner le dessous des pains. Cette fonction est également utile utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.



Éléments chauffants supérieur/intérieur avec ventilateur



Les éléments chauffants sont situés en haut et à l'intérieur et le ventilateur dans la partie arrière, se trouve en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans la partie inférieure du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four chauffe tout à l'intérieur et le ventilateur dans la partie arrière est en marche. Adapté pour décongeler les aliments gras, cuire les gâteaux entièrement à température ambiante et refroidir les aliments cuits.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti uniformément de façon circulaire dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents niveaux et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adaptez ainsi la cuisson avec des plaques multifonction.
Cette fonction peut également être utilisée pour réaliser un mélange vapeur.

Fonction *3D*



Les éléments chauffants supérieurs, inférieurs et le ventilateur et sa résistance (dans la partie arrière) sont en marche. La cuisson est faite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort.



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

- Placer des portions de viande ou poisson à la verticale et sous la résistance réglée sur les grilles.
- Régler la température sur 200°C maximum.
- Retourner à moitié le produit à mi-cuisson.

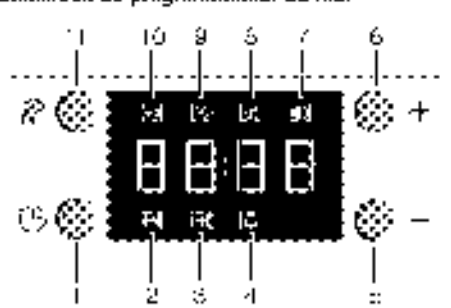
Grill assés



L'effet grillé est associé fortement sur Grill fort. Le ventilateur fonctionne également.

- Placer des portions de viande ou poisson à la verticale, sous la résistance réglée sur les grilles.
- Régler la température sur 200°C.
- Retourner à moitié le produit à mi-cuisson.

Utilisation du programmeur du four



- clé de ce programmeur
- 1 Symbole de la température de cuisson
 - 2 Symbole de la fonction de cuisson
 - 4 Symbole de l'heure
 - 5 Touche «arrêt»
 - 6 Touche plus
 - 7 Symbole des réglages de la température de cuisson
 - 8 Symbole de la température de cuisson
 - 9 Symbole de l'heure actuelle
 - 10 Symbole de ventilation des brûleurs
 - 11 clé de ce symbole des fonctions

	Le temps à régler pour cuire le produit est de 5 minutes et 30 minutes. Le programme est arrêté en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Le grill fort est conçu pour cuire rapidement les portions de viande et de poisson. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.
	Si le mode semi-automatique est sélectionné, il n'est possible de régler que la température.
	La durée de cuisson est indiquée au début de la cuisson.

Activer la programmation semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et activez le symbole de la température (2).
2. Appuyez sur les touches « 0 » et « 9 » pour régler l'heure de fin de cuisson.

- Le symbole de la durée de cuisson reste allumé en continu, après le réglage de la durée de la cuisson.
- Placez votre plat dans le four.
- Sélectionnez une température en mode de fonctionnement.
- Le four chauffe jusqu'à la température définie et s'arrête à cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson (symbolisée).
- Après la fin du processus de cuisson, "End" : l'appareil à l'écran d'attente.
- Le signal de l'alarme se fait entendre environ 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'arrête si la température s'élève à l'écran.



Si vous appuyez sur la touche de l'appareil sur une touche, l'écran s'arrête et fonctionnera.

Si vous appuyez sur la touche de la durée de cuisson, le four cessera de fonctionner.

- Éteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la commande des fonctions.

Activer la programmation automatique

Dans ce mode de fonctionnement il vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionnera automatiquement (après la programmation) que le mode d'alarme automatique (heure de fin de cuisson).

- Vous réglez le temps de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et appuyez le symbole de temps de cuisson (2).
- Réglez la durée de cuisson avec les touches Moins (3) et Plus (4).
- Le symbole de la durée de cuisson reste allumé en continu, après le réglage de la durée de la cuisson.
- Pour régler le fin de la durée de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et appuyez le symbole de la durée de cuisson (5).
- Appuyez sur les touches - (6) et + (7) pour régler la durée de fin de cuisson.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson restent allumés en continu. Le symbole de l'heure de fin de cuisson (8) disparaît dès que la cuisson débute.

- Placez votre plat dans le four.
- Sélectionnez une température en mode de fonctionnement.
- Le four chauffe jusqu'à la température définie et s'arrête à cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson (symbolisée).
- Après la fin du processus de cuisson, "End" : l'appareil à l'écran d'attente.
- Le signal de l'alarme se fait entendre environ 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Ensuite, cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

- Après la fin du processus de cuisson, "End" (1) l'appareil à l'écran d'attente.
- Le signal de l'alarme se fait entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. L'alarme s'arrête si la température s'élève à l'écran.



Si vous appuyez sur la touche de l'appareil sur une touche, l'écran s'arrête et fonctionnera.

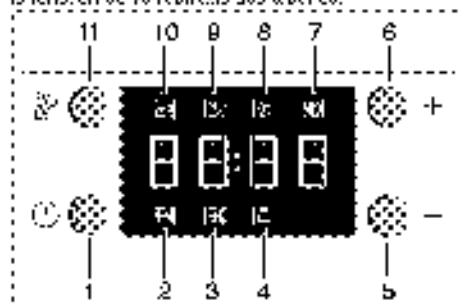
Si vous appuyez sur la touche de la durée de cuisson, le four cessera de fonctionner.

- Éteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la commande des fonctions.

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en verrouillant le panneau de commande des touches.



- Clavier de programmation
 - Symbole de temps de cuisson
 - Symbole de fin de durée de cuisson
 - Symbole de alarme
 - Toucher moins
 - Toucher plus
 - Symbole de température de la commande de l'écran
 - Symbole de durée de l'alarme
 - Symbole de l'heure actuelle
 - Symbole de verrouillage des touches
 - Clavier de commande des fonctions
 - Appuyez sur les touches (1) pour activer le symbole verrouillage des touches (10).
- » "OFF" (Arrêt) appareil à l'écran.
- Appuyez sur la touche "+" (3) pour activer le verrouillage des touches.

Une fois le verrouillage des touches activé, "Marron" s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (13) reste allumé.



Une fois que le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche (11).

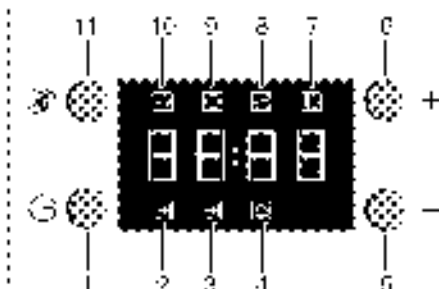
Désactivation du verrouillage des touches

- 1 Appuyez sur la touche de réglage (11) pour afficher le symbole Verrouillage des touches (13).
- 2 Appuyez sur la touche "ON" (14) pour désactiver le verrouillage des touches.
- 3 "OFF" (14) s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour fournir un avertissement au pâtissier en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner le pain sans le faire après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée atteinte.



- 1 Touche de programmation
- 2 Symbole de temps de cuisson
- 3 Symbole de fin de temps de cuisson
- 4 Symbole de l'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Symbole de réglage de la température (15) ou (16)
- 8 Symbole de volume de l'alarme
- 9 Symbole de temps actuel
- 10 Symbole de verrouillage des touches
- 11 Touche de choix des fonctions

Réglage de l'alarme

- 1 Appuyez sur la touche Programme (1) pour afficher le symbole de la durée de l'alarme (14).



L'heure de l'alarme peut être choisie entre 23 heures et 59 minutes.

- 2 Régler la durée de l'alarme avec les touches "1" / "+" (16).

Le symbole alarme revient allumé et le temps de l'alarme s'affiche à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

- 3 À la fin du temps de l'alarme, le symbole Heure ou l'alarme (14) est tout à fait éteint et le signal de l'alarme s'arrête.

Couper l'alarme

- 1 Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
- 2 L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous voulez annuler l'alarme:

- 1 Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur la touche programme (1) pour afficher le symbole de l'alarme (14).
- 2 Appuyez sur la touche "1" (5) jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.



Le symbole alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme est choisie ou choisie, le symbole alarme s'affiche.

Changez le son de l'alarme

- 1 Appuyez sur la touche Réglage (11) pour afficher le symbole du son de l'alarme (8).
 - 2 Régler le son désiré avec les touches "1" / "+" (16).
- Le son de l'alarme sélectionné s'affiche sur le symbole "a-01", "a-02" ou "a-03" à l'écran.

Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas)

i Les durées indiquées dans ce tableau ne sont que des exemples. Elles peuvent varier en fonction de la température, de l'épaisseur et du type d'aliments, ainsi que des préférences de chacun.

N°	Nombre de disques (sans œuf)	Hauteur des galettes	Température (°C)	Temps de cuisson (galette en min.)
1	1	1	150	10
2	2	2	150	15
3	3	3	150	20
4	4	4	150	25
5	5	5	150	30
6	6	6	150	35
7	7	7	150	40
8	8	8	150	45
9	9	9	150	50
10	10	10	150	55
11	11	11	150	60
12	12	12	150	65
13	13	13	150	70
14	14	14	150	75
15	15	15	150	80
16	16	16	150	85
17	17	17	150	90
18	18	18	150	95
19	19	19	150	100
20	20	20	150	105
21	21	21	150	110
22	22	22	150	115
23	23	23	150	120
24	24	24	150	125
25	25	25	150	130
26	26	26	150	135
27	27	27	150	140
28	28	28	150	145
29	29	29	150	150
30	30	30	150	155
31	31	31	150	160
32	32	32	150	165
33	33	33	150	170
34	34	34	150	175
35	35	35	150	180
36	36	36	150	185
37	37	37	150	190
38	38	38	150	195
39	39	39	150	200
40	40	40	150	205
41	41	41	150	210
42	42	42	150	215
43	43	43	150	220
44	44	44	150	225
45	45	45	150	230
46	46	46	150	235
47	47	47	150	240
48	48	48	150	245
49	49	49	150	250
50	50	50	150	255
51	51	51	150	260
52	52	52	150	265
53	53	53	150	270
54	54	54	150	275
55	55	55	150	280
56	56	56	150	285
57	57	57	150	290
58	58	58	150	295
59	59	59	150	300
60	60	60	150	305
61	61	61	150	310
62	62	62	150	315
63	63	63	150	320
64	64	64	150	325
65	65	65	150	330
66	66	66	150	335
67	67	67	150	340
68	68	68	150	345
69	69	69	150	350
70	70	70	150	355
71	71	71	150	360
72	72	72	150	365
73	73	73	150	370
74	74	74	150	375
75	75	75	150	380
76	76	76	150	385
77	77	77	150	390
78	78	78	150	395
79	79	79	150	400
80	80	80	150	405
81	81	81	150	410
82	82	82	150	415
83	83	83	150	420
84	84	84	150	425
85	85	85	150	430
86	86	86	150	435
87	87	87	150	440
88	88	88	150	445
89	89	89	150	450
90	90	90	150	455
91	91	91	150	460
92	92	92	150	465
93	93	93	150	470
94	94	94	150	475
95	95	95	150	480
96	96	96	150	485
97	97	97	150	490
98	98	98	150	495
99	99	99	150	500
100	100	100	150	505

1) Pour une cuisson réussie, avant de commencer à préchauffer au début de la cuisson jusqu'à ce que le thermostat thermostat éteigne.

Conseils pour de gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmenter la température de 10°C et réduire le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utiliser un poids de cuisson ou baisser la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, baisser la température intérieure, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.
- Si il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utiliser un poids de cuisson, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmenter la température de 10°C, réduire le temps de cuisson. Humidifier les bords de la pâte avec une eau ou composer de lait d'œuf d'œuf ou de jus de citron.

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage est four et le 2ème étage est rôtisserie.

- Si la pâtisserie est collante, augmenter le temps de cuisson, baisser la température de 10°C et réduire le temps de cuisson.
- Si la pâte est supérieure à la pâtisserie, baisser la température de 10°C, réduire le temps de cuisson, utiliser un poids de cuisson ou baisser la température intérieure, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.



Si la pâte est supérieure à la pâtisserie, baisser la température de 10°C, réduire le temps de cuisson, utiliser un poids de cuisson ou baisser la température intérieure, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si la viande ou légumes ne cuite pas, augmenter la température de 10°C, réduire le temps de cuisson.

avec un couvercle au lieu de les placer sur le support des pressoirs le jus de pain.

- Si un plat ne équivient de grillage, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez les sans les aliments en conserve et placez les au four.

Utilisation du grill (côté gauche en haut)



AVERTISSEMENT

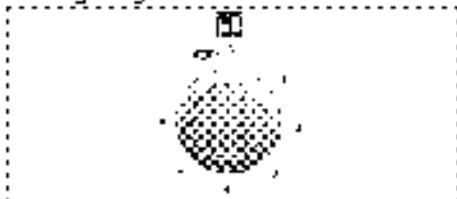
Les aliments peuvent être grillés et fumer. Évitez de fumer. Évitez de laisser le grill allumé sans surveillance pendant de longues périodes. Ne laissez pas le grill fonctionner pendant de longues heures.



DANGER:

Le grill peut être chaud, pour fonctionner placez le grill ouvert.

Allumage du grill



Tournez le manivelle de contrôle du grill dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela vous offrira différentes puissances de grill.

1. Réglez la température.
 2. En cuisinant, effectuez un produit d'agencement hebdomadaire en allumant le grill en position 4.
 3. Réglez ensuite la température des ras de grill.
- » Le départ du thermostat, température d'allumage.

Extinction du grill

- Tournez la manivelle de contrôle du grill sur Arrêt. (Indicateur vers le haut).
- Placez vos produits de grillage au niveau de la table exactement en face de référence de grillage et grillez.
- Grillez les aliments sur le côté du grill. En les plaçant sur la grille métallique dans le compartiment grillage, la température sera plus basse du compartiment grillage.
- Les aliments et plats préparés sur le côté du compartiment grillage sont chauffés quand le four principal sera en marche. Placez les plats dans le compartiment grillage si vous le souhaitez pour conserver le côté de cuisson.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. Ne utiliser que les aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au front du grill. Le grill de la zone à plus chaud et les aliments gras peuvent prendre feu.

Tableau des temps de cuisson par grill (LHS-supérieur)



Le réglage du four est l'emplacement de premier grillage.

Aliments	Niveau de cuisson	Temps de cuisson approx.
Brochettes	1	10-15 min
Viande hachée	1	25-30 min
Viande	1	3-5 min
Poisson	1	2-3 min
Pâtisseries	1	25-30 min
Pâtisseries	2	25-30 min

Utilisation du four (côté droit)



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

1. Réglez la manivelle des fonctions sur la température souhaitée.
- » Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Il y a un chauffage et le refroidissement, la lampe du four sera allumée.

Arrêt du four électrique

Tournez la manivelle des fonctions sur la position Arrêt.



Évitez à tout moment de laisser le four allumé pendant une longue période de temps. Ne laissez pas le four fonctionner pendant de longues heures.

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en prolongera la durée de vie et éliminera l'accumulation de problèmes.



DANGER:

• La surface apparente de l'électroaimant est sensible aux rayons UV. Évitez l'exposition à la lumière directe du soleil.
Veuillez éviter un choc violent !



DANGER:

• Utilisez toujours un chiffon doux et nettoyez les surfaces chaudes soigneusement !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il sera ainsi plus facile à nettoyer plus tardement en raison de l'accumulation éventuelle de résidus de nourriture échauffés. Étant ainsi qu'ils ne laissent pas de traces, évitez d'utiliser des produits nettoyants abrasifs ou corrosifs.
- Évitez les produits nettoyants puissants et abrasifs pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent ou du vinaigre ou une éponge pour nettoyer le appareil. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez toujours à l'aide d'éponge les arêtes de l'écouleur de la grille de nettoyage et essuyez-les soigneusement tout récemment.
- Utilisez pas de détergents contenant de l'alcali ou du chlorure pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la vitre. Utilisez un chiffon doux avec un séchage. Évitez les produits pour nettoyer les parties, et préférez bien de toujours frotter dans le même sens.



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. Évitez les produits abrasifs ou corrosifs et évitez les produits nettoyants puissants pour le nettoyage.



Évitez les produits nettoyants à vapeur pour le nettoyage de l'appareil car ceux-ci peuvent causer un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide à l'eau tiède et polissez à l'aide d'un chiffon sec. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Évitez d'utiliser des produits nettoyants puissants et abrasifs pour le nettoyage.

surfaces vitrocéramiques de la filtration sélective de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique peuvent causer des brûlures graves au moyen de la chaleur, de la vapeur ou d'autres produits similaires. Évitez de laisser les résidus sécher sur la surface vitrocéramique. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Évitez d'utiliser des produits nettoyants puissants et abrasifs pour le nettoyage. Utilisez également d'autres produits disponibles dans le commerce.

Si la surface est lésée ou souillée, utilisez le produit de nettoyage avec une action abrasive qui soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu.



Les résidus séchés, les résidus de cuisson et les résidus de cuisson peuvent causer des brûlures graves au moyen de la chaleur, de la vapeur ou d'autres produits similaires. Évitez de laisser les résidus sécher sur la surface vitrocéramique. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface vitrocéramique.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les vitres et sur les surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolorera et se fêlera dans des conditions normales d'utilisation. Une décoloration d'un produit.

Nettoyage du bandeau de commande

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



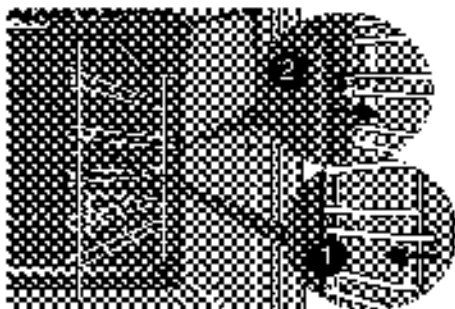
Évitez d'utiliser des produits de nettoyage pour le bandeau de commande et les boutons de commande pour éviter l'endommagement.

Nettoyage des cavités du four/du grill

Pour nettoyer la paroi latérale

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

1. Nettoyez la paroi latérale du grill en tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Nettoyez le grill latéral. Nettoyez le côté opposé vers vous.



Panneaux catalytiques

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

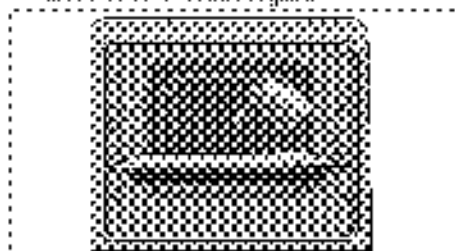
Les panneaux catalytiques (1) aident à convertir les gaz nocifs en vapeur d'eau et en dioxyde de carbone. Les panneaux catalytiques ont une certaine durée de vie et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les panneaux catalytiques du four. Les surfaces poreuses des panneaux catalytiques sont très sensibles à l'abrasion et au nettoyage des déversements de graisse (vapeur de graisse) ou de sucre.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que le salin est généré avant d'entrer dans les longs tuyaux en tôle ondulée, ce qui empêche la formation d'un dépôt de four et les gouttes de sucre ou de graisse sur les surfaces intérieures du four.

1. Fermez tous les accès du four.
2. Versez 500 ml (20 onces) de liquide de nettoyage vapeur facile dans le compartiment à grille.

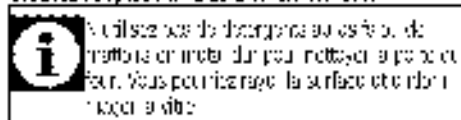


3. Réglez la température du four à 100 °C et laissez fonctionner sur le mode de nettoyage vapeur facile pendant 25 minutes.

4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer à l'extérieur les parties extérieures de la façade d'un chiffon sec.

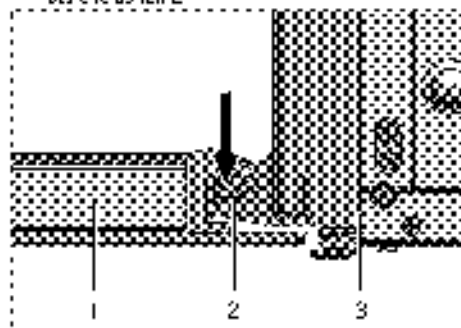
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four. Essuyez l'appareil à l'extérieur d'un chiffon sec.



Retirer la porte du four.

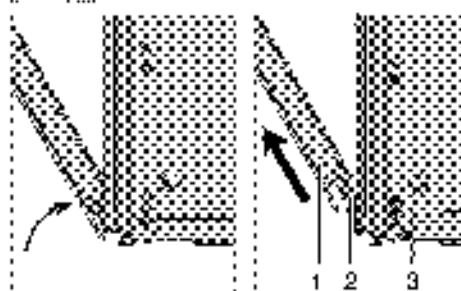
1. Ouvrez la porte normale (1).
2. Couvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte normale en faisant pression sur les clips (tel qu'illustré pour le côté droit).



1. Porte normale

2. Charnière

3. Four



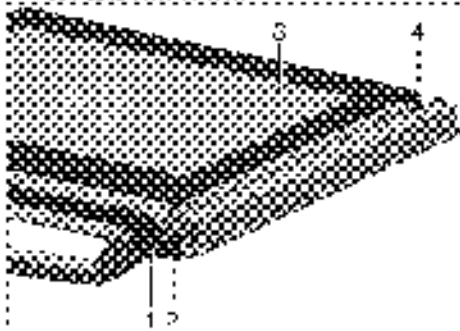
3. Ouvrez la porte normale à moitié.
4. Retirez la porte normale en la tirant vers la haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

i Les débris effrités pendant le processus de retrait de la vitre sur les bords latéraux peuvent insérer à parts multiples des débris basiques ou aggraver de manière sérieuse la ressemblance à la porte.

Retrait de la vitre de la porte

Le panneau arrière de la porte du grilligère est côté gauche pour être retiré pour le nettoyage.

Après la partie 6, le...



1. Vis
 2. Bande en aluminium
 3. Barre en aluminium
 4. Treillis en plastique
2. Retirez la vis (1) et la bande en aluminium.
3. Retirez la barre (2) puis retirez le panneau arrière (3).
4. Retirez le nouveau des éléments de la porte : retirez le panneau arrière (4) en descendant les bords en plastique (5) et assemblez le grille.

i Si la porte du four a trois vitres, il faut les retirer une par une à l'aide d'un tournevis à pointe fine à l'intérieur.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Assurez-vous de remplacer l'ampoule de four à l'aide d'un tournevis à pointe fine et d'un tournevis à pointe fine. Ne touchez pas à l'intérieur du four avec les doigts nus. Les brûlures peuvent être graves.

i L'ampoule du four est une ampoule à incandescence à base de halogène et peut atteindre des températures jusqu'à 900°C. Reportez-vous aux bords des doigts. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.

i L'ampoule est une ampoule à incandescence à base de halogène.

i L'ampoule est située dans l'ampoule. Il est une ampoule à incandescence à base de halogène. Cette ampoule est destinée à être utilisée dans le four. Ne touchez pas à l'intérieur.

i Cette ampoule est une ampoule à incandescence à base de halogène. Elle est une ampoule à incandescence à base de halogène. Elle est une ampoule à incandescence à base de halogène.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez la cache de l'ampoule en tournant vers le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'écarter.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-dessous, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), retirez la pour le car comme illustre sur la schéma ci-dessous de la partie 6.



4. Ramenez en place la cache de l'ampoule.

3 Recherche et résolution des pannes

Le tour émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- C'est normal car de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Cela n'est pas un défaut.

De la vapeur s'échappe durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson ne se condense et forme des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> Cela n'est pas un défaut.

Le tour émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

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

Le tour ne fonctionne pas.

- La fusible d'alimentation est éjecté(e) du grié. >>> Vérifiez les fusibles dans le coffre à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> Vérifiez le branchement de la prise.
- Le bouton d'arrêt d'urgence est sur le bandeau de commande du tour. >>> Il se agit que le verrouillage des boutons soit activé. Vérifiez le déverrouillage (page 20) vous à l'adresse de service. >>> Voir notice, page 20.
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous allumez le tabe de cuisson. >>> Débranchez l'appareil au niveau du distributeur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.

La lumière du tour ne s'allume pas.

- L'ampoule de la lampe est éjectée(e) du grié. >>> Remplacez l'ampoule de la lampe.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Le tour ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et/ou la température avec les touches numériques (voir la température).
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur est non réglé. >>> Réglez l'heure. Sur les produits avec leur minuteur, le minuteur ne fonctionne qu'en mode arrêt.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Le cycle de tour de refroidissement continue à fonctionner, bien que la plaque soit éteinte.

- Une fois que la plaque est éteinte, le cycle de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent en dessous d'une température donnée.

Sur les modèles avec un bouton de commande de l'horloge, le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> Réglez l'heure / Éteignez l'horloge, puis rallumez-le.



Consultez le manuel utilisateur du produit pour plus d'informations. Pour plus de conseils, contactez votre revendeur ou le service après-vente sur les instructions ou contactez votre centre de service. Vous pouvez également demander un appel de conseil ou vous inscrire.

