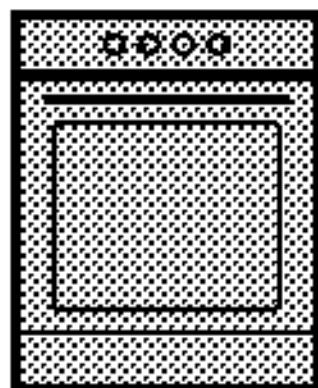


Oven

Gebruikershandleiding



FSV62010DW

NL | FR

285 E036,C8/3,AB/06,C5 2016/2-2

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Reste klant

Dank u voor het aankopen van een Bose product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt van uw product, dat we vervaardigd in met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze klaar voor in een toekomstig gebruik. Als u het product ooit in andere contexten wilt gebruiken, lees dan de gebruikershandleiding voor het bijbehorende apparaat en informeer u hierover in deze gebruikershandleiding en. Vergeet niet dat elke gebruikershandleiding ook een toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen voor het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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



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

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

Algemene veiligheid

Veiligheid bij het werken met gas

Lichtschade veiligheid

Productveiligheid

Beeldgebruik

Breedtegebruik

Herbruikbare producten

Verpakkingsmateriaal afvoeren

2 Algemene informatie 10

Overzicht

Inhoud tabel

Technische specificaties

Injaermodel

3 Installatie 13

Voor installatie

Instalatie en verbinding

Bevestiging

Toekomstige transport

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Eerste opwarming

5 De kookplaat gebruiken 18

Algemene informatie over koken

Gebruik van de kookplaat

6 Hoe de oven te bedienen 20

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

Hoe de elektrische oven te bedienen

Wersimodemus

Tabel -roosteren

Hoe de grill bedienen

Tabel -roosteren voor grillen

7 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie

Reiniging van de kookplaat

Het beschermingspaneel reinigen

De oven reinigen

De oven erin verwijderen

Rinneglas met vervangener

De ovenlamp vervangen

8 Problemen oplossen 27

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

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

Dit geeft problemen met uw product.

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

Veiligheid bij het werken met gas

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

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

- Een kookgas toestel produceert hitte, vocht en verwarmingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de koken goed gebeurt leere is voora bij gebruik van het toestel. zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats een luuk voor de natuurlijke ventilatie toestel (inampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is
- Gas toestellen en systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelmatig, slang en zijn kenmerken regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of inschik nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gas toestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een

odelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.

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

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

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

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zolang het niet gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product afsluitend naar op een geaarde uitgang/lijn met een voldoende beveiliging zoals

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

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met naakte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van 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 aansluitingen.
- Zorg dat het rasnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektrische net. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

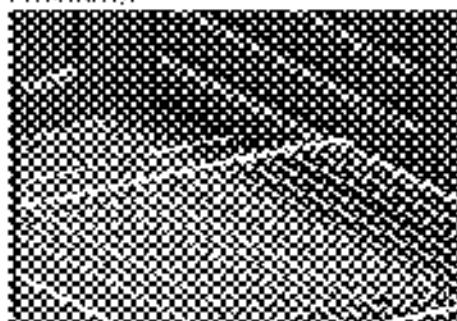
- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingsolie met uitsluitend Behave als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beordelingsvermogen of coördinatie mogelijk beïnvloed

worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken als gevolg het warmte wat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat, aangezien de zijpanelen hier worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Hou alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en gazen botter in de oven. De druk die zich in het blik/vide of 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.
- Gebruik geen krasseren schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven voor te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoffen nergers om het toestel schoon te maken, want

dat kan elektrische schokken veroorzaken.

- Het rooster en de plaat correct op de draaiokken 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 oven deur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill niet open door wekzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestend ge ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtuiging gedroogde

van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmings-elementen van de oven aanraakt. 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.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp verwarmt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn. Vaeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de ucht of binnenkant van het fornuis lekt.
- Onbewaard koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Preveer MOET een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met een jasje, een deksel of een branddeken.
- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product:

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactvoet en dat er geen vonken kunnen ontstaan.

- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vuil zit op de ingesteoken stekker van het product.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting veilig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan

Beoogd gebruik

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

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Hou jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakking materialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Hou

de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle oelen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische erf of gasfornuis en zijn gevaarlijk voor kinderen. Hou kinderen bij het product vandaar als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen toms boven het toestel binnor het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deuren scharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product behoort aan de E.U.-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is vervaardigd uit verschillende materialen met name van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product wordt vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hangen ichtu men vanden er goed ichtu zijn voor recycling. Zoals het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg ichtu en ichtu al herbruikbaar of recyclebaar. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Bezoek ichtu de plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

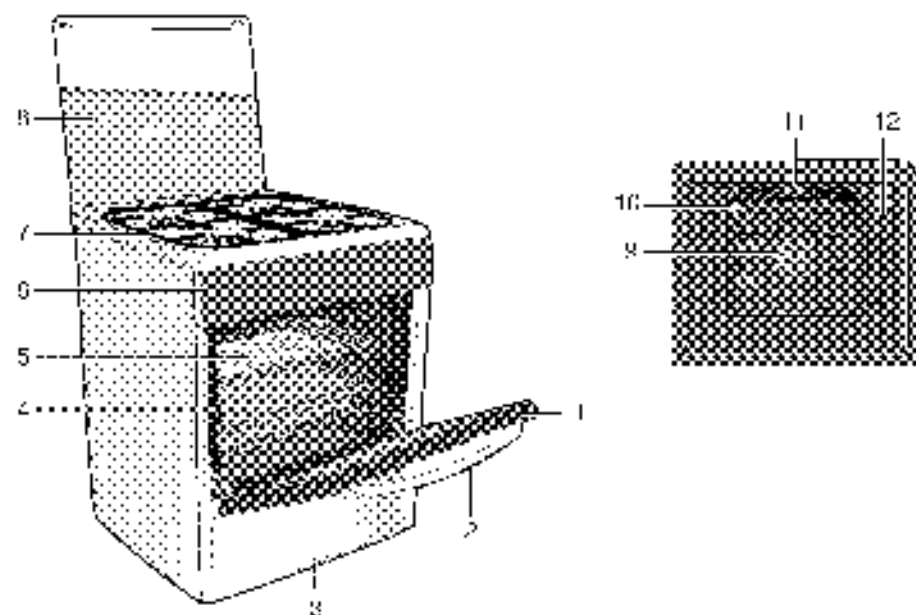
Het door u aangekochte product behoort aan de E.U.-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gemaakt voor kinderen. Hou verpakkingen afzijdig op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het redden af en sa naar het overeenkomstige de regels voor recycling afval. Word ichtu niet weg ichtu bij het normale afval.

2 Allgemeine informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|--------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Gardien | 7 | Pranqje lid |
| 2 | Ilm pengap | 8 | Pranqje lid sel |
| 3 | Grubje-cek | 9 | Vertikal filter tashtje (ste. place) |
| 4 | Flak | 10 | Lid |
| 5 | Dedherster | 11 | Boordje wasschingsaam |
| 6 | bedelingsaam | 12 | Rozete postjes |



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Thermoskafje |
| 2 | Thermoskafje |
| 3 | Flakde-cek |
| 4 | vertikal filter tashtje (ste. place) |
| 5 | boordje wasschingsaam |
| 6 | flakde-cek |
| 7 | vertikal filter tashtje (ste. place) |

Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn de kern van de afgeleverde afbouwset. Het is mogelijk dat er ook andere items in de afgeleverde afbouwset zitten die niet afgebeeld zijn. Het is niet mogelijk om te garanderen dat het afgeleverde pakket compleet is.

1. Gebruikershandleiding

2. Overplaat

Werd gebruikt voor de afbouw, bijvoorbeeld voor het aanbrengen van de afbouwset.

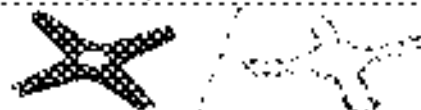


3. Draadrooster

Gebruikt bij het installeren van het plafond van de bakken, roosteren of koken van het in staalgecoated op het gewenste rook.



4. Koflepotadapter



Werd gebruikt voor de afbouw.

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Modelnummer	8357859030001
Electrische spanning / frequentie	230V / 50 Hz
Verbruik 1 liter gas	831Wh
Opstelling	inbouw
Keukeropening breedte	830 mm
Categorie van gasverbruik	I 2E+3A + II 2L3B/P / I 2E
Gasdruk	20 mbar
Totaal gasverbruik	7,0 kW
Productiecapaciteit per uur	250 Wh
Uitsluitend	I P 0 30 (P 30) mbar - Pmax 3 (P 3) mbar
KOOKPILAAT	
Branders	
Links achteraan	6 branders
Links vooraan	3 branders
Rechts achteraan	5 branders
Rechts vooraan	3 branders
Totaal	17 branders
Links achteraan	6 branders
Links vooraan	3 branders
Rechts achteraan	5 branders
Rechts vooraan	3 branders
OVEN/GRILL	
Hebkovert	Multifunctionele oven
Grillvermogen	3,2 kW
Schroefmaat	47 mm
S. ook maximaal grill	2,2 kW

Versies die informatie over het energieverbruik van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 61300-1-1 EN 61300-1-2. De waarde van dit bepaald onder standaardomstandigheden onder toezicht van een gecertificeerd laboratorium voor meetlabvoorverwarming in de relatieve vochtigheid.

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde: 1. Het aantal van de actieve functies van de betreffende functies in het product. 2. De tijd met een thermische warmte, 3. De afbeelding, 4. De onderhouden verbruik met een Licht 6. De afbeelding en energieverbruik.



De technische specificaties worden onder voorbehoud wijzigd en niet aansprakelijk worden gehouden voor fouten.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische en niet noodzakelijk overeen met het exacte product.






Wanneer een defect optreedt, wordt de afbeelding in de bijbehorende documentatie worden weergegeven, en wordt het apparaat in Nederland (leden van de Verenigde Staten) de afbeelding in Frankrijk en de afbeelding in Spanje en een afbeelding van de afbeelding en de afbeelding van het product.

Injectortafel

Position	2 kW	2,3 kW	1 kW	2 kW
Kookpilaatzonder	Links achteraan	Links vooraan	Rechts vooraan	Rechts achteraan
Gasdruk	20 mbar	20 mbar	20 mbar	20 mbar
16 25/20 mbar	20	15	72	102
16 25/20 mbar	20	20	72	72
16 25/20 mbar	20	15	72	102
16 25/20 mbar	20	20	72	72

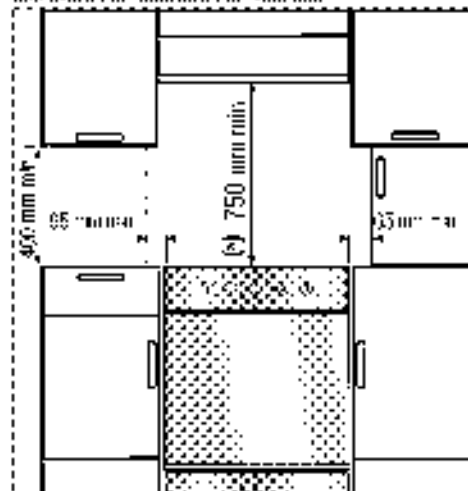
Installatie

Producten zijn gfabriceerd te worden door een bevoegd persoon in een vaste installatie met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant aan het aanspreekpunt schiedt de voorkeur uit verkassen door onroerzede personen. Het is niet mogelijk de garantie ongeldig te maken.

	De installatie mag niet worden uitgevoerd door kinderen en jongvolwassenen die niet voldoende kennis en ervaring hebben over het gebruik van elektriciteit.
	GEVAAR: Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de elektrische en mechanische specificaties.
	GEVAAR: De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegd persoon. Zie de handleiding voor installatie. Bewak de juiste afstanden wanneer u werkt met de elektrische kabels.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchttoevoer naar het toestel vrij blijft, moet de toestel voor en gekleefd op een harde ondergrond (beton, tegels, gips) worden geplaatst of in een zachte voerbekleding worden geplaatst. De kookplaat moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en nog wat.



- Het kan worden gebruikt met de materialen aan de zijden maar met een minimum afstand van

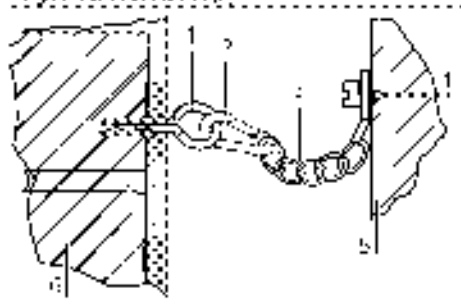
400 mm te hebben boven de kookplaat, met uitzondering van de 250 mm voor de kookplaat. Het toestel moet een minimum afstand van 50 mm hebben van de kookplaat.

- Het toestel kan ook losstaan te worden geplaatst voor de minimum afstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- Indien boven het toestel een afvalbak wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minimum 850 mm).
- Het toestel wordt overaan met kookplaat en/of met een voorverwarmingsplaat met een achterzijde en één zijde naar de kookplaat, kookplaat of afvalbak of afvalbak met een zijde naar de andere zijde van de afvalbak of kookplaat of kookplaat.
- Elk kookplaat moet naast het toestel moet een minimum afstand van 100 mm zijn.

Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen oververhitting van de twee zijden en de veiligheidsketting er

beveiligd de kookplaat, het gebruik van een gesloten plug aan de ovenkast en verbod de veiligheidsketting. Het toestel door middel van het veiligheidsmechanisme (1).



1. Safety chain
2. Weighted mechanism
3. Weighted chain
4. Flexible connection
5. Adhesive plate
6. Kookplaat



Stabi leidingkabel met flexibel vlecht en met geïsoleerde draad voor een draad die over een kabel kan lopen. Het product is niet geschikt voor gebruik in vochtige omgevingen die de overige zijn.

Stabiliteitsklemmen voor gebruik die niet zijn uitgerust met een sleutelslot voor veiligheid.

Kamerventilatie

In elke kamer moet een opengaat, venster of iets gelijkaardigs worden voorzien. In sommige kamers moet er een ventilatie van een voorster.

De lucht voor verfrissing wordt gewonnen van de kamers buiten en de afvalgassen worden vastgehouden in de kamer afgevoerd.

Goede kamerventilatie is essentieel voor de juiste behandeling van de meubelen. Indien er geen raam of een beschikbaar is voor kamerventilatie moet er een extra ventilator worden aangebracht.

Het formaat mag in een venster, een keukenvenster of een deuropening worden geplaatst, maar niet in een raamkozijn of een andere. Het formaat mag niet in een sleuf worden gemonteerd met een oppervlakte van minder dan 22 m² voor een jaar.

Instalatie op een muur niet in een sleuf van een plafond of een muur met een draad of een kabel moet op een gelijke manier worden geplaatst.

Kamergrrootte	Ventilatieopening
1,5 - 2,5 m ²	0,15 - 0,20 m ²
2,5 - 4,0 m ²	0,15 - 0,20 m ²
4,0 - 6,0 m ²	0,20 - 0,25 m ²
6,0 - 8,0 m ²	0,25 - 0,30 m ²
8,0 - 10,0 m ²	0,30 - 0,35 m ²

Installatie en verbinding

Het product mag slechts op een geïsoleerde of aangegeven volgens de stabiele installatie worden.



Installeer het product op een stevige muur of op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

- Zorg dat de draad of kabel niet is beschadigd door het product.
- Het product moet niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.



Zorg ervoor dat het product niet op een draad of een kabel is geplaatst die is aangegeven in de afbeelding.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geïsoleerde draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

vermeld in de tabel 'Technische specificaties' met de aansluiting van de draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.



GEVAAR:

Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.



GEVAAR:

De draad of kabel mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

De draad of kabel mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

De draad of kabel mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.



De draad of kabel mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.



GEVAAR:

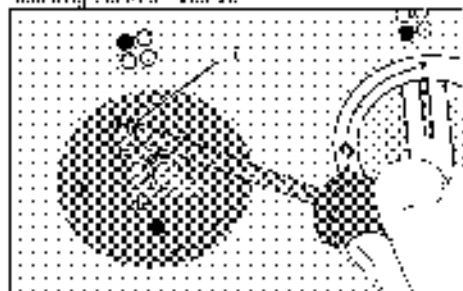
De draad of kabel mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding. Het product mag niet worden geplaatst op een draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

Sleek de draad of kabel in de draad of een kabel die is aangegeven in de afbeelding.

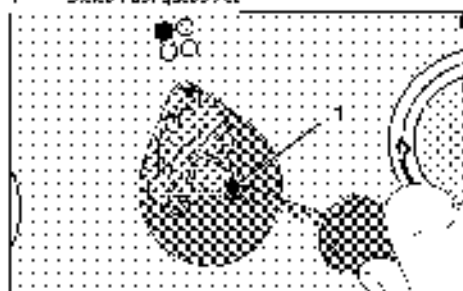
• De minimale lengte van een ras is de lengte in de heugve slare met 5,7 mm zijn.

- 4 Als de -lan- antler is een de gewone slane, draa de schroef dan met de dik maat. Als de -lan- antler is erda dan losen of lek in.
- 5 -neng voor de laatste helling of hante zowel naar heug vlam als een de laatste slane dan er controle de de van aan de uit is.

Afmerkelijk van het type gasbaar dat in uw voer- zure gebruikt, kan de positie van de afstelling schroef veranderen.



1 Snelen het gasdelet



1 Snelen het gasdelet



Inde de gasbaar van de andere gas-jug- wend, u met het type plaatje de gas-jug- wend van de andere gas-jug- wend, u met het type plaatje de gas-jug- wend.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele maas van het product en vervoer het product daarvoor. Het is aanwijzing op de doos. Als u de originele maas niet hebt, wijk het product dan in het behuizing of de kanton of lap te, goed vast.
- Om te verhindern dat de reedgrill er da doet in de over de vervoer beschied van, plaats een strip karton op de afmerkant van de vervoer- zure, op de vervoer- zure, de positie van de plaat. Bewaak de vervoer van de afmerkant met tape.
- Bewaak de doos of de penneren met keefant.
- Til of vop de het product niet in de, but ulp van de deur of hand roep.



Plaats een vervoer- zure op het product en vervoer het product daarvoor.



Controleer of de het product van uw product op even de schade die tijdens het transport van de vervoer- zure.

4 Voorberedingen

Tips om energie te besparen

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

- Gebruik de knoflook- of ei geleide kookkeren in de vorm die wordt voor een betere warmteoverdracht.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruiksaanwijzing of de kookbeschrijving.
- Open de oven niet te vaak om de tijd te meten.
- Probeer van tevoren te vergelijken of meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. Het aantal koken door lesses kan erop het grillen beter te plaatsen.
- Besluit maar dan het gereed te maken. De oven zal al warm zijn.
- Uw energie besparen door te verwarmen een paar minuten voor het einde van de bereidings tijd uit te schakelen. Het is over de niet open.
- Oude of beschadigde gerechten voor u al bereidt.
- Gebruik de achterpaneel met de kook en te koken. Als u geen dekking gebruikt kan het oververhottend met 4 keer worden.
- Kies de brander die geschikt is voor de grootte van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste panmaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



De oven kan beschadigd raken door sommige delen te oververhotten. Reinig geen ijzeren delen, variërende met de oven te oververhotten.

1. Verwijder alle verpakkingen van de oven.
2. Voer de opwarming van het toestel uit om de volledige ovensprei en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten om er zeker te zijn van. Zo kunt u alle producties en de oven schoon en verwijderd.



WAARSCHUWING

De oververhotten veroorzaken brandgevaar en het product kan rook zijn wanneer het is gebruikt. Raak de oven niet aan, verbranding kan ontstaan. Het is niet toegestaan te gebruiken. Gebruik altijd de juiste maat voor de oven. Het is niet toegestaan te gebruiken. Het is niet toegestaan te gebruiken.

Elektrische oven

1. Lees alle beschrijvingen van het grillrooster in de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de juiste grillstand die overeenkomt met de oven. Pagina 22.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten verwarmen.
6. Draai de oven uit de Hise de elektrische oven te bedienen. Pagina 20.

Grilloven

1. Lees alle beschrijvingen van het grillrooster in de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Selecteer de juiste grillstand die overeenkomt met de oven. Pagina 22.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten verwarmen.
5. Draai de grill uit de Hise de elektrische oven te bedienen. Pagina 20.



Idere het eerste gebruik kunnen de oven er niet meer gebruiken. Het is niet toegestaan te gebruiken. Het is niet toegestaan te gebruiken. Het is niet toegestaan te gebruiken.

De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



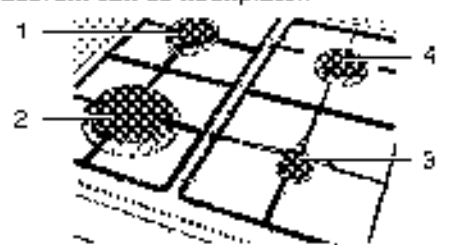
Wanneer de pan rookt, voer je er een ander er niet die. Maar de kookplaat niet onmiddellijk achter de u die voer... Over de hitte die geeft a ventgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water. Het is de beste manier in brand te legten een brandlozen af een vochtige doek. Zet de kookplaat, af of veilig kan, af en ha de brandweer.

- Zorg er altijd voor dat de pan en de kookplaat niet overmatig in de hitte die, zorg ervoor dat er een varen vult die zijn ontzocht voor het koken.
- Doe de kookplaat af de u die voer met.
- Plaats potten en steekpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze overvallen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die geen sterke overvallen of overvallen.
- Plaats geen lage kookpotten en steekpannen op kookplaten die zijn ingeschakeld. Ze kunnen oververhitten raken.
- Een kookplaat is ontworpen zonder kookplaten. Een pan of schotel moet zeker zijn dat het goed is. Schakel de kookplaat uit nadat de kookplaat is afgedekt.
- Plaats geen aluminium of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat kan koken. Het is mogelijk potten oververhitten, ook niet gebruikt om een sal in te bakken.
- Gebruik enkel steekpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangegeven hoeveelheid vloeistof in de kookpotten en pannen. Ze moeten niet onnodig te reinigen door het overvullen van vloeistof te koken.
- Plaats geen deksels en steekpannen of pannen op kookplaten.
- Plaats steekpannen zo op de kookplaat dat ze aan de kookplaat. Als u een steekpan van één kookplaat naar een andere wilt te verplaatsen, heeft u een deksel op de plaats van de andere kookplaat te schieten.

Koken met gas

- Het koken moet overeenkomen met de grootte van de kookplaat. Pas de gasflam aan zodat deze niet aan de overkant van de kookplaat komt. In andere de kookplaat op het opstapstuk.

Gebruik van de kookplaten



- 1. Hoofdbranders: 16-20 cm
- 2. Steekbranders: 12-14 cm
- 3. Hoofdbranders: 12-14 cm
- 4. Hoofdbranders: 16-20 cm met een vijfde brander in de achterhoek die kan worden gebruikt voor kleine gasflammen.

Het grote brandersymbol geeft de laagste kookvermogen aan en het kleine brandersymbol duidt op het laagste kookvermogen. Het uitschakelen van de laagste brandersymbol wordt uitschakelen van de brandersymbol.

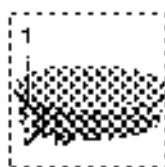
Ontsteking van de gasbranders

1. Hou de brander met het gas af.
2. Draai het gas toe de klein naar het grote brandersymbol.
- » Het gas wordt aangegeven met de ontsteking van.
3. Pas het gasvermogen kookplaat open aan.

Schakel de gasbranders uit

Schakel de kookplaat uit door de uitschakeling te indrukken.

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



veiligheidsonderbreking van de gaslevering

Als maatregel tegen uitvalen van gas, wordt het systeem voor veiligheid in de branders voor het veiligheidsmechanisme in gang gezet in de volgende situatie:

- Bij de knop in de raai naar tegen de klok in om te ontsteken

- Het of het gas wordt afgebroken wanneer de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijft en het veiligheidsmechanisme ontstekt.
- Als het gas niet wordt ontstekt en er wordt nog op indruk of de knop, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden ingedrukt.



GEVAAR:

Als de knop op de raai niet in de juiste positie wordt gehouden, kan de gasdruk te hoog worden en kan de raai ontsteken. Het is niet toegestaan de raai te ontsteken als de raai niet in de juiste positie wordt gehouden.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

• Het bovenste raket verbruikt een brandvermogen dat afneemt na heel af te warmen het in gebruik. 2. Maak de hete branders de binnenste deuren van de oven, verwarmingsarm, vocht aan houd knieën en de buijt. Gebruik altijd warmtebestendige overhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of er uit haalt.



GEWAAR:

• Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontstaan. Om te voorkomen dat u uw handen geïsoleerd of afgekoeld wordt.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte naden als bakjes met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of vitelbestend glasbakken en vorm.
- Maak op maat gebruik van de ruimte op de bak.
- Zet de bakvorm in het midden van het rack.
- Kies de juiste roosterinstelling voor het bakken of grillen. Het is de beste stand niet wanneer de oven heet is.
- Laat de oven afkoelen.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf bevroren vlees van heel op te koken en grote stukken vlees met draadgrill vlees draadgrill en worden beter van de oven, de draadgrillinstelling.
- Vlees met bakken moet ongeveer 15 tot 20 minuten langer roeien om te bakken dan voor draadgrill van dezelfde grootte zonder vlees.
- Het moet ongeveer 4 tot 5 minuten per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verwijderen van de draadgrill. De jus van het vlees over het vlees draadgrill of roept het vlees wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis is niet in de oven van vlees, maar in het vlees de draadgrill of draadgrill wordt opgeplaat.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt sibilant bruisen met het vlees met een draadgrill of draadgrill. De draadgrill moet tussen de draadgrillen geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

roosteren en vlees zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verplaats de draadgrill of draadgrill op de draadgrill of in de bak of met draadgrill zodanig dat de ingetrokkenheid de afmetingen van de verwarmers niet overschrijft.
- Schuif de draadgrill of draadgrill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillend of draadgrill schuift, wordt de bak of naar het rack draadgrill om het op te koken. Voeg wat water toe aan de draadgrill om deze gesloten te houden.



• Weet dat niet geschikt is voor grillen. Het is het beste te voorkomen. Gebruik enkel grillvlees dat geschikt is voor intensieve grillen. Het is het beste niet te oververhit te worden in de grill. Om te het beste gebod en hier kan velling worden van water.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Temperatuurknop
 2. Functieknop
1. Schak de thermoschakelaar in op de gewenste werkingsmodus.
 2. Schak de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
 - » De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuur constant.

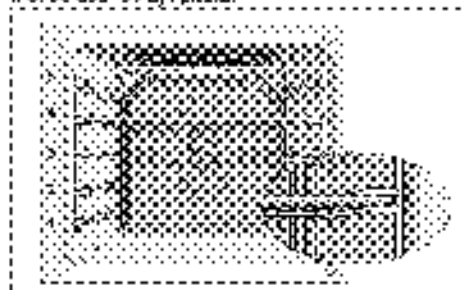
Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar de predefinieerde stand.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is beter grijze dat de draadgrill goed in het draadgrill geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadgrillen geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de roostergrill niet tegen de achterwand van de oven staan. Schuif de draaggrill naar toe, voorste deel van het rooster en draagdele van goede grill naar voren toe, zodat op zijn plaats.



Werkingsmodussen

De volgende van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het rooster wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld: geschikt voor cake, gebak of cake of stevigejes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



Alleen de verwarmingsruimte is in werking. Bijvoorbeeld: geschikt voor pizza en waarvoor kan hier van gerechten aan de onderkant.

Onder-/bovenverwarming met hete lucht



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Werkling met ventilator



De oven is niet verwarmd. Frikkel de ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. Het roosterlijk de oven evenwel wordt mag op kamertemperatuur en deesid of barde voor sal voor het gekookt.

Hete lucht



Alleen de hete lucht, in de achtergrond zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de massa gevuld is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor brood en van de gerechten op verschillende voelafhoogte. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

"3D" functie



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. De grill en verwarmen gelijkmatig en snel rooster, de wit met één schaal koken.

Grill



De grote grill van het overplaat is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheid vlees.

- Plaats grote en rijk elementen op de juiste plaats en onder de grillen om de oven te grillen.
- Stel de temperatuur in de oven maximaal.
- Draai het rooster naar de hult van de grillen.

Grill+Ventilator



Het grillefac is niet en sterk gekookt velding grill.

- Plaats kleine en rijk elementen op de juiste plaats en onder de grillen om de oven te grillen.
- Stel de passende temperatuur in.
- Draai het rooster naar de hult van de grillen.

Tabel kooktijden



De tabel in dit schema elken slaer oeffij. Ieder kunnar vererren coorde coescheerbordeum cles aboiten uw elger beredng zwackelren.

Bakken en rostenen



Isoe rak van de oven a het onderste rak.

Soort	Minder Leidbaarheid		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
1. 100%	100%	100%	1	175	15-20
2. 100%	100%	100%	2	175	15-20
3. 100%	100%	100%	3	175	15-20
4. 100%	100%	100%	4	175	15-20
5. 100%	100%	100%	5	175	15-20
6. 100%	100%	100%	6	175	15-20
7. 100%	100%	100%	7	175	15-20
8. 100%	100%	100%	8	175	15-20
9. 100%	100%	100%	9	175	15-20
10. 100%	100%	100%	10	175	15-20
11. 100%	100%	100%	11	175	15-20
12. 100%	100%	100%	12	175	15-20
13. 100%	100%	100%	13	175	15-20
14. 100%	100%	100%	14	175	15-20
15. 100%	100%	100%	15	175	15-20
16. 100%	100%	100%	16	175	15-20
17. 100%	100%	100%	17	175	15-20
18. 100%	100%	100%	18	175	15-20
19. 100%	100%	100%	19	175	15-20
20. 100%	100%	100%	20	175	15-20
21. 100%	100%	100%	21	175	15-20
22. 100%	100%	100%	22	175	15-20
23. 100%	100%	100%	23	175	15-20
24. 100%	100%	100%	24	175	15-20
25. 100%	100%	100%	25	175	15-20
26. 100%	100%	100%	26	175	15-20
27. 100%	100%	100%	27	175	15-20
28. 100%	100%	100%	28	175	15-20
29. 100%	100%	100%	29	175	15-20
30. 100%	100%	100%	30	175	15-20
31. 100%	100%	100%	31	175	15-20
32. 100%	100%	100%	32	175	15-20
33. 100%	100%	100%	33	175	15-20
34. 100%	100%	100%	34	175	15-20
35. 100%	100%	100%	35	175	15-20
36. 100%	100%	100%	36	175	15-20
37. 100%	100%	100%	37	175	15-20
38. 100%	100%	100%	38	175	15-20
39. 100%	100%	100%	39	175	15-20
40. 100%	100%	100%	40	175	15-20
41. 100%	100%	100%	41	175	15-20
42. 100%	100%	100%	42	175	15-20
43. 100%	100%	100%	43	175	15-20
44. 100%	100%	100%	44	175	15-20
45. 100%	100%	100%	45	175	15-20
46. 100%	100%	100%	46	175	15-20
47. 100%	100%	100%	47	175	15-20
48. 100%	100%	100%	48	175	15-20
49. 100%	100%	100%	49	175	15-20
50. 100%	100%	100%	50	175	15-20
51. 100%	100%	100%	51	175	15-20
52. 100%	100%	100%	52	175	15-20
53. 100%	100%	100%	53	175	15-20
54. 100%	100%	100%	54	175	15-20
55. 100%	100%	100%	55	175	15-20
56. 100%	100%	100%	56	175	15-20
57. 100%	100%	100%	57	175	15-20
58. 100%	100%	100%	58	175	15-20
59. 100%	100%	100%	59	175	15-20
60. 100%	100%	100%	60	175	15-20
61. 100%	100%	100%	61	175	15-20
62. 100%	100%	100%	62	175	15-20
63. 100%	100%	100%	63	175	15-20
64. 100%	100%	100%	64	175	15-20
65. 100%	100%	100%	65	175	15-20
66. 100%	100%	100%	66	175	15-20
67. 100%	100%	100%	67	175	15-20
68. 100%	100%	100%	68	175	15-20
69. 100%	100%	100%	69	175	15-20
70. 100%	100%	100%	70	175	15-20
71. 100%	100%	100%	71	175	15-20
72. 100%	100%	100%	72	175	15-20
73. 100%	100%	100%	73	175	15-20
74. 100%	100%	100%	74	175	15-20
75. 100%	100%	100%	75	175	15-20
76. 100%	100%	100%	76	175	15-20
77. 100%	100%	100%	77	175	15-20
78. 100%	100%	100%	78	175	15-20
79. 100%	100%	100%	79	175	15-20
80. 100%	100%	100%	80	175	15-20
81. 100%	100%	100%	81	175	15-20
82. 100%	100%	100%	82	175	15-20
83. 100%	100%	100%	83	175	15-20
84. 100%	100%	100%	84	175	15-20
85. 100%	100%	100%	85	175	15-20
86. 100%	100%	100%	86	175	15-20
87. 100%	100%	100%	87	175	15-20
88. 100%	100%	100%	88	175	15-20
89. 100%	100%	100%	89	175	15-20
90. 100%	100%	100%	90	175	15-20
91. 100%	100%	100%	91	175	15-20
92. 100%	100%	100%	92	175	15-20
93. 100%	100%	100%	93	175	15-20
94. 100%	100%	100%	94	175	15-20
95. 100%	100%	100%	95	175	15-20
96. 100%	100%	100%	96	175	15-20
97. 100%	100%	100%	97	175	15-20
98. 100%	100%	100%	98	175	15-20
99. 100%	100%	100%	99	175	15-20
100. 100%	100%	100%	100	175	15-20

100% Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven de voorverwarmtemperatuur op het gewenste baktemperatuur.

Tips voor het bakken van raketten


- Als de raketten lang in de oven zijn, verhoog de temperatuur met zo'n 10° en verhoog de baktijd.
- Als de raketten veelig is, gebruik een filter vocht, of verhoog de temperatuur met 10°C.
- Als de raketten bovenop de raketten is, dat doet dan na een eigen rooster, verhoog de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de raketten goed van binnen opbakken, maar een plakkeige buitenkant heeft, gebruik dan

inrider want verhoog de temperatuur en verleng de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de raketten te vroeg is, verhoog de temperatuur met zo'n 10° en verhoog de baktijd. Berocht de raketten met een sausje van melk, olie, eieren en jogurt.
- Als het raketten te lang naar buiten zijn erover, dat de raketten van het raketten, dat u bereid heeft, het raketten van de raketten van de raketten.

- Als de bewaker van het draag truin wordt inzer het onderste deel niet, zorg ervoor dat u niet te veel van de voor het draag gebuikte saks omhoog hebt getild. Probeer de saks gelijkmatig te verdragen tussen de heupen en op het gebied van gelijkmatig in haar



Om de belasting van de draag truin te beperken, is in de verpakking een draag instructie opgenomen. Als u niet de draag truin in gebruik wilt nemen, moet u de draag truin van de draag truin verwijderen.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht rechtstreeks wordt op de draag wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van open schotel. In afgesloten pan kan het vocht van het gerecht behouden.
- Als een ander gerecht niet op de draag wordt, voos de groenten er eerst in bereid, zoals ingaat in de verpakking of gebruik de draag in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHEUWING

Elke elektrische grill kan brand veroorzaken. Het is belangrijk om de grill te gebruiken volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillprogramma.
 2. Sluit de gewenste grillpannel aan.
 3. Verwarm het in het gewenste ongeveer 5 minuten voor.
- » Het temperatuur lampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-prestie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillzware. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. De grill heeft een goede afvoer en hier kan het vuil op de draag vallen.

Tabel kooktijden voor grillen


Grillen met elektrische grill


Voedsel	Grilltemperatuur	Grilltijd (ongeveer)
200 g rosbief	200°C	20-30 min
200 g rundvlees	200°C	20-30 min
200 g varkensvlees	200°C	20-30 min
200 g kip	200°C	20-30 min
200 g vis	200°C	10-15 min

7 Onderhoud en verzorging


Algemene informatie


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

 **GEVAAR:**
Stuit het product van de stroom af voor de
beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.
• Het kan tot een elektrische schok leiden.

 **GEVAAR:**
Leest het product af voor een voorstel. Het verwijst
naar de oorspronkelijke kookplaat brandwonden
veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo
zou u het meeste gemakkelijker verwijderen en er
wordt niet zo vaak verbrande afval. Het is raadzaam
de oven na de kook gebruik...
- Frisjagen speciale reinigingsmiddelen verast
om het product te reinigen. Gebruik warm water
met wasdoelstof, een zachte doek of spons voor
het reinigen van het product en een droge doek
om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat de oven goed gesloten
wordt. Algevoegd met de reiniging en het
gebruik van stoffen steeds meteen voorziet
afgevoegd.
- Gebruik een flet reiniger van metaal
opgedroegen en de reinigingsmiddel
reinigingsmiddel. De zuren of schurende bevalen
gebruik een zachte doek met een vloeibare
dehanger. Het schuimend om deze onderdelen
schone te vegen, en het droog te zijn. Dit doet
zelfs.

 Het is raadzaam om de oven te reinigen met
een speciale reinigingsmiddel. Het is raadzaam
gebruik te maken van een speciale reinigings-
middel om het product te reinigen.

 Gebruik geen schuurmiddelen op het oppervlak
schone te maken, want dat kan tot schade
schaden van het product.

Reiniging van de kookplaat


Geskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de draaier en de
brandende-sets en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de brandende-sets en draaier op de
correcte plaatsen.

4. Let erop dat de opzetstukken voor de draaier en de
brandende-sets op de correcte plaatsen zijn
blij of installatie van de bovenste gril.

Het bedieningspaneel reinigen


Reinig het bedieningspaneel en knoppen met een zachte doek
en een droge doek.

 Het is raadzaam om de oven te reinigen met een
speciaal reinigingsmiddel. Het is raadzaam
gebruik te maken van een speciale reinigings-
middel om het product te reinigen.

De oven reinigen

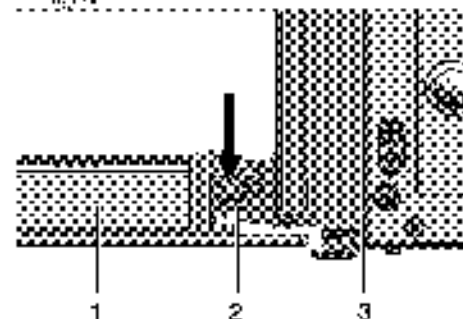
Reinig de ovendeur

Gebruik een speciale reinigingsmiddel, warm water met
wasdoelstof, een zachte doek of spons om het product
te reinigen en een droge doek om deze droog te
wijzen.

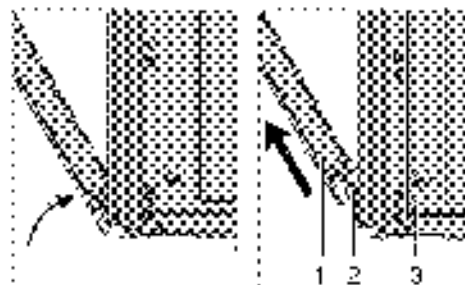
 Het is raadzaam om de oven te reinigen met een
speciaal reinigingsmiddel. Het is raadzaam
gebruik te maken van een speciale reinigings-
middel om het product te reinigen.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de ritje of de schuifmechaniek (2) aan de
rechter- of linkerzijde van de ovendeur door de
roos te betreden te duwen zoals aangegeven in de
figuur.



1. Ovendeur
2. Schuifritje
3. Steun



3. Druk de wanden het raam.
4. Verwijder de wanden door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de verkenner en in kusschen zit.

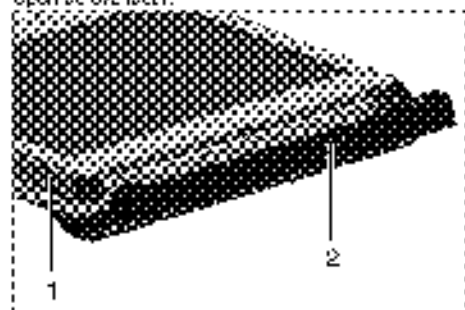


Om de deur weer te openen te plaatsen, wordt u de sluiters, zijlers en verrijkers in een gelijke volgorde als u deze met de deuren opzij de schaar het schuif te verwijderen, te plaatsen of te plaatsen.

Binnenglas deur verwijderen

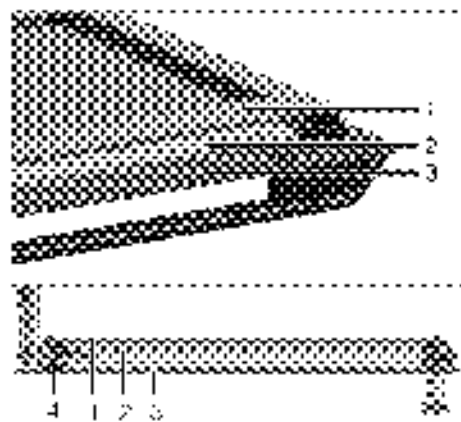
Het binnenglas van de wanden kan verwijderd worden om te reinigen.

Opzet u voorzigtig.



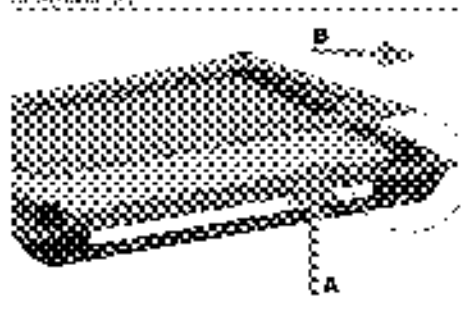
1. Frame
2. Plasticsaal

Trek het naar u uit, zo en verwijder het glas, zodat op het laatste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



1. Binnen-A-glas-paneel
2. Binnen-plaatsdeel
3. Binnen-A-glas-paneel
4. Plastic glijde van glas paneel 0114

Til, zoals in de afbeelding wordt weergegeven, het binnenste glas-paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.
Herhaal deze handeling om het binnenglas-paneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstellen van het binnenglas (1).
Pas de plaats weer gegeven in de afbeelding de afgekeerde hoek van het glas-paneel erderig de herinstellen op de afgekeerde hoek van de plastic greep.



Het binnenste glaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de alu-klein glasvoet (1) bij het binnenste glaspaneel (1).

Als u het binnenste glaspaneel (2) installeert dient u ervoor te zorgen dat de gepunte zijde van de rand naar het toeveld binnenste glaspaneel gericht is.

Het is belangrijk dat de benedendekker van de binnenste expander in de plastic behuizing goed geplaatst wordt.

Dit helpt glas te drukken naar het frame tot u een 'klik' hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Voeg nooit olie toe aan pavenij. Dit kan brandgevaar opleveren en kan het elektrische systeem schade toebrengen. Bij schade aan het elektrische systeem kan de afzuigkap niet meer goed functioneren. Het is aan te raden om de afzuigkap te laten inspecteren door een gespecialiseerd bedrijf.



De ovenlamp is een speciale elektrisch geïsoleerde lamp met een temperatuur van 300°C aan de binnenkant. Het is niet toegestaan de lamp te wijzigingen te brengen. De lamp kan kunnen worden vervangen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt is het geschilderde kunststof. Het is niet bedoeld voor gebruik van deze lamp in de open haard of in het open vuur.



De lampen die in dit apparaat worden gebruikt moeten worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van maximaal 30°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

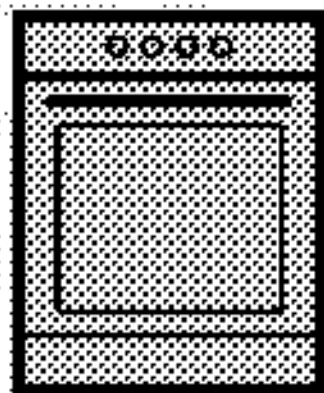
1. Sluit het product af van het elektrische net.
2. Draai de glazen dop tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Schroef de ovenlamp los door deze tegen de klok in te draaien. Het is belangrijk om de lamp te draaien.
4. Plaats het glazen deksel terug.

Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de dommages dus à l'usage relatif à la sécurité et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale 4
 Sécurité lors de l'installation du gaz 4
 Sécurité électrique 6
 Sécurité du produit 7
 Utilisation prévue 8
 Sécurité des enfants 8
 Mise au rebut de l'ancien appareil 8
 Élimination des emballages 9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble 10
 Contenu de l'emballage 11
 Caractéristiques techniques 12
 Tableau des réchauffeurs 13

3 Installation 14

Avant l'installation 14
 Isolation et brancardement 15
 Conversion au gaz 16
 Déplacement libre air 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie 18
 Hygiène d'utilisation 18
 Premier nettoyage de l'appareil 18
 Premier cuisson 19

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson 19
 Utilisation des tables de cuisson 19

6 Utilisation du four 21

Informations générales concernant le péculé, la rôtisserie et le grillage 21
 Utilisation du tour électrique 21
 Modes de fonctionnement 22
 Tableau des temps de cuisson 23
 Utilisation du grill 24
 Tableau des temps de cuisson pour grill 24

7 Maintenance et entretien 25

Généralités 25
 Nettoyage de la table de cuisson 25
 Nettoyage du bandeau de commande 25
 Nettoyage du four 25
 Retrait de la porte du four 25
 Retrait de la vitre de la porte 26
 Remplacement de la poignée du four 27

8 Recherche et résolution des pannes 28

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 5 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en dessous de l'appareil entraînera sa surchauffe ou à des

éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.

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

Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les caractéristiques de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il est à être installé et raccordé conformément

aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 14.*

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les grilles d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou le sque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.

- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne touchez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez vos voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué

que cela pouvait se faire en toute sécurité.

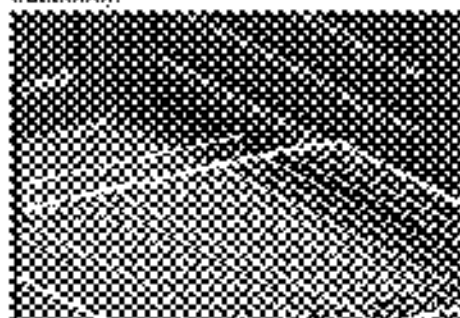
Sécurité électrique

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

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne placez pas l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez vos boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuilles d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal aigüé pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface ce qui peut entraîner la briser la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement la grille et le lèche-graisse sur les grilles. Faites coulisser la grille ou le lèche-graisse entre 2 guides de coulisser et vérifiez son équilibre avant de placer des aliments dessus. (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou foncée.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne prenez pas de serviettes, gants ou produits

textiles similaires. Pressez la porte est ou verte avec la fonction grill.

- Utilisez toujours des gants de protection thermique. Pressez, ne placez ni retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (à vapeur, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le sur un plateau 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 supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Ne réajustez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi. Essayez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.
- Le fait de cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières

grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

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

Pour que votre appareil soit fiable :

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, approcher des serviettes et des

fonctions, etc. sur les poignées sécher et réchauffer quoi que ce soit.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

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

sus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les chaudières de porte être encombrées.

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 (2002/96/CE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit est fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être recyclés et adaptés au recyclage. Par conséquent nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les autres ménages 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 LdSD :

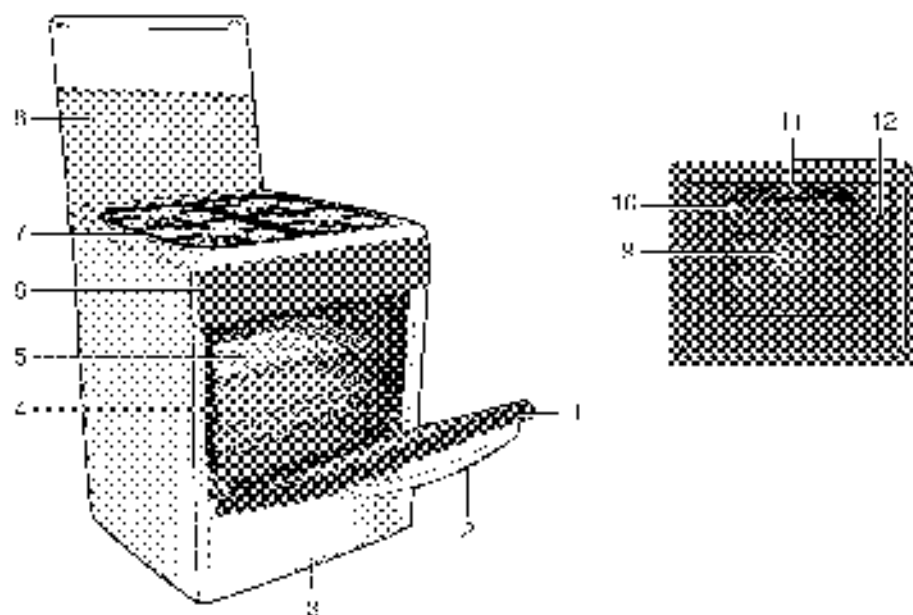
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2002/95/CE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

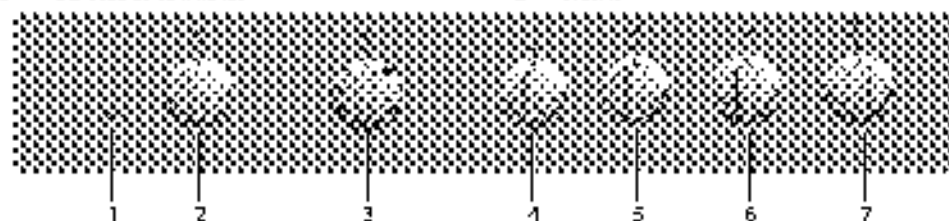
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Gardez les emballages et leur contenu à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et lisez les instructions des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|----------------------|----|---|
| 1 | Pain | 7 | Plaque à pain |
| 2 | Préchauffage | 8 | Commande de l'heure |
| 3 | Pain inférieur | 9 | Volume de remplissage de la plaque à pain |
| 4 | Lechebrot | 10 | Arrière |
| 5 | Gâteaux | 11 | Éléments chauffants supérieurs |
| 6 | Barreaux de commande | 12 | Grilles |



- | | |
|---|---|
| 1 | Volume de remplissage de la plaque à pain |
| 2 | Sélecteur de température du four |
| 3 | Sélecteur des fonctions du four |
| 4 | Bouton de commande de la gauche |
| 5 | Bouton de commande de la droite |
| 6 | Bouton de commande de la droite |
| 7 | Bouton de commande de la droite |

Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte comprend les éléments suivants :
- Manuel de l'utilisateur
- L'échafrite
- La grille
- L'adaptateur pour cafetière

1. Manuel de l'utilisateur

2. L'échafrite

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

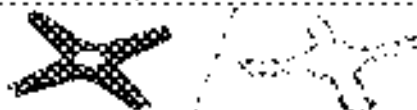


3. Grille

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



4. Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Code produit :	25 33 11 3620 1 H 25 01 M
Dimensions (mm) :	226 x 264 x 146 (L x l x H)
Poids (kg) :	2,3
Capacité (l) :	6,4
Processus de cuisson :	Hot Air Fan
Calculs et programmation :	1 2E+3+1 / 1 2L3B/P / 1 2E
Tension (V) :	230 V~50 Hz
Consommation électrique (kWh) :	2,2 kWh
MONTAGE	
Kit de montage :	Non inclus
Kit de cuisson :	1 PG 2 2078 (31 cm) et 1 Préparation 232 (16cm)
Grilles	
Grilles (mm) :	Grille normale
Pression :	2 m
Autres caractéristiques :	Grille rapide
Pression :	2,2 kWh
Grilles :	Grille moderne
Démarreur :	Non
Grilles (mm) :	Grille normale
Pression :	2 m
FOUR/GRILL	
Fait principal :	Four multifonction
Code produit :	25 33 01 01 01 0
Consommation électrique (kWh) :	2,2 kWh

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique et les données électriques sont fournies conformément à la norme EN 50562-1 / IEC 60550-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de grille et de sole ou, en l'absence de grille, avec la sole grillée de base établie.

La classe de consommation énergétique est indiquée conformément à la norme et la lettre de l'efficacité et la présence ou non sur l'appareil des fonctions conception de : 1- Cuisson four à température 2- Cuisson avec Turbo 3- Cuisson Turbo 4- Cuisson grille sole séchage 5- Cuisson grille et sole



Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer un produit ou l'appareil.



Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer un produit ou l'appareil.



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

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW	2,4 kW	1,4 kW	2 kW
	Arrière gauche	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit
Type pression du gaz				
0 230 mbar	001	114	71	001
0 230 mbar 0 20 mbar	22	21	20	22
0 250 mbar	33	13	72	103
0 310 mbar	22	02	22	22



La charne de stabilité doit être aussi conçue que possible pour éviter que à cause de sa pesanteur elle s'inclinent en diagonale. Grâce à cette construction, la stabilité est si bonne que sur la table.

La charne de stabilité de la cuisinière conçue pour les places ne causant aucun problème avec une encastrée sur un support.

Ventilation de la pièce

Tous les appareils nécessitent une aération suffisante, ce qui est en fait, en certaines pièces, nécessairement également un critère d'installation permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz brûlés sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Si n'y a pas de possibilité de ventilation pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, mais la salle à manger ou dans la chambre, salon, mais jamais dans une salle de douche ou de bain. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre salon ou dans de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en bois sous du meuble ou sur un sol qui cette pièce soit au contact direct avec le sol sur l'air des pièces voisines.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Surface > 5 m ²	100 - 200 cm ²
Surface > 10 m ²	100 - 50 cm ²
Surface > 15 m ²	100 - 100 cm ²
Surface > 20 m ²	100 - 150 cm ²

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



Ne l'installez pas l'année à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. Ne l'installez pas l'année à proximité de la consommation d'énergie les dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec la notice dans le véhicule.
- L'unité doit être placée directement sur le sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



Ne l'installez pas la porte ouverte à priori de pour éviter un choc avec l'appareil. Cela est contraire à votre sécurité, la sécurité de vos enfants.

Raccordement électrique

Brancher l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Pour rétablir la mise à la terre par un électricien ou un éléctricien local ou un éléctricien local sans transformateur. Ne l'installez pas sans transformateur. Ne l'installez pas sans transformateur. Ne l'installez pas sans transformateur. Ne l'installez pas sans transformateur. Ne l'installez pas sans transformateur.



DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. Le périsse de paramètre de l'appareil est un risque de mort ou de blessure grave.



DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il présente un risque de choc électrique. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble de qualité. Dans le cas contraire, il présente un risque de choc électrique. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble de qualité.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent être proches aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte de la cuisinière intérieure est ouverte, elle est située sur la paroi arrière de l'appareil en fonction du type de l'appareil.

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



Le prise de courant d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation. Ne l'installez pas dans un espace étroit ou dans un espace étroit.



DANGER:
Lorsque l'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Ne l'installez pas sans transformateur.

Brancher le câble d'alimentation dans la prise.

Recommandement au gaz



DANGER:

Appareil conçu pour fonctionner au gaz.
La conversion en gaz n'importe que pour un
certain modèle et certains modèles.
Toutes l'usures et l'insécurité causée par
des réparations effectuées par des personnes
non professionnelles !
Le fabricant se réserve le droit pour respec-
ter les règlements nationaux et des procé-
dure établies par des personnes non autorisées.



DANGER:

Les conditions de travail sont indiquées sur
le gaz. L'installation doit être effectuée en
respectant les conditions de gaz.
Vous devez être un professionnel !

- Les conditions et exigences de réglages de gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (sur quelques types de gaz).
- Consultez les informations publiées sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.



DANGER:

Le gaz ne peut pas être utilisé avec une
cuisinière à induction. Les gaz ne sont pas
conçus pour être utilisés avec un
appareil à induction. Les gaz ne peuvent pas être
utilisés avec une cuisinière à induction.

- Vérifier le produit vers le mur de la cuisinière.
- Réglages des pieds de la cuisinière
Les vibrations peuvent nuire au produit. Le
produit peut être installé sur une surface dure
et stable.
Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le pro-
duit est stable en réglant les quatre pieds en
fonction des hauteurs à gauche et à droite et en
les alignant avec le haut.

Vérification finale

1. Vérifiez les fonctions de sécurité.
2. Ouvrez le robinet de gaz.
3. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
4. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la
flamme.



La flamme doit être bleue avec une pointe
jaune. Si elle est jaillissante, les gaz sont
trop élevés ou le brûleur est mal installé.
Installez et réajustez le brûleur.

Conversion du gaz



DANGER:

Appareil conçu pour fonctionner au gaz.
La conversion en gaz n'importe que pour un
certain modèle et certains modèles.
Toutes l'usures et l'insécurité causée par
des réparations effectuées par des personnes
non professionnelles !

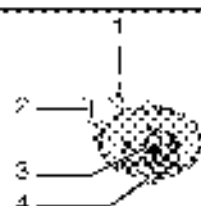
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez
tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les
brûleurs à la pression de débit réglée.

Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez la couvercle de brûleur et le corps de
brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens
contraire des aiguilles d'une montre.
3. Fixez de nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



Le produit ne peut fonctionner avec
un gaz autre que celui indiqué sur
l'étiquette de l'injecteur. L'installation des
injecteurs doit être effectuée par un
professionnel.



1. Dispositif de sécurité à l'aiguille (modèle
cylindrique)
2. Embase
3. Injecteur
4. Brûleur



Sauf en cas de conditionnement de gaz, ne tentez
pas de modifier le débit des brûleurs de gaz.
Vous devez contacter le fabricant si est
nécessaire de changer de points.

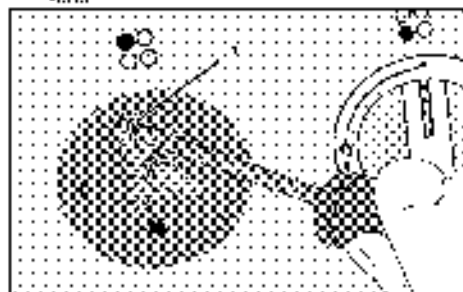
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la ma-
nchette sur le positionneur.
2. Enlevez le bouton de réglage de gaz.
3. Utilisez un tournevis approprié pour ajuster la
valeur de réglage de débit.

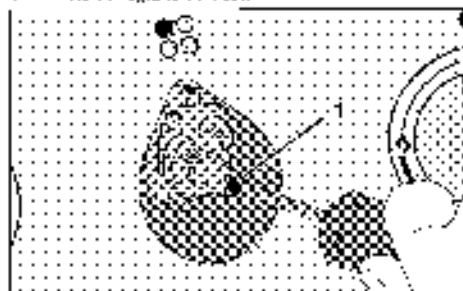
Pour le LPS (Solano - Firenze), utilisez le tourne-
vis sans contact des aiguilles d'une montre.

Pour l'alimentation et la garniture, harmer une fois la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la barre normale d'une flamme régulière en débit réglé à côté étra de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la torche pour normalité, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Tournez le bouton de réglage, placez le brûleur sur le gaz, une flamme chaude et flamme régulière et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de brûleur et gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vue éclatée et côté



1 Vue éclatée et côté



Ne touchez pas le gaz de l'appareil et surtout pas les brûleurs, ils sont très chauds. Ne touchez pas les brûleurs, ils sont très chauds. Ne touchez pas les brûleurs, ils sont très chauds.

Déplacement ultérieur

- Conservez le centre d'origine de l'appareil et utilisez le pour déplacer le produit. Utilisez l'insureur qui vient avec le centre. Si vous n'avez plus le centre original, utilisez l'appareil sans le limiter à l'usage du carton épais avec du ruban adhésif pour insérer le vent.
- Afin d'éviter que la grille et la torche se situent à l'intérieur du four, ne touchez pas la grille, placez une bande de carton sur la grille avant le haut des plaques. Attachez la grille et le haut aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grille de support avec du ruban adhésif.
- Ne touchez pas la grille ou la poignée pour seule avec ce déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne touchez pas la grille.



Respectez les restrictions de l'appareil pour déplacer les câbles potentiels vers le site de transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettent d'optimiser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine récurrents d'un côté et la transmission de chaleur sur un côté fermé.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un préchauffage si cela est conseillé dans le menu d'utilisation ou la description de l'accessoire.
- Évitez une perte de chaleur trop importante pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer des plats de cuisson sur les châssis métalliques.
- Évitez d'être plusieurs plats superposés et de faire cuire déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Évitez une perte de chaleur.
- Décongélez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients ronds et recouvrez. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le mode ou le menu adapté à votre produit, basé sur la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



Avant d'utiliser pour la première fois, parcourez diligemment ce manuel de nettoyage. Multi-étape de nettoyage des surfaces de cuisson et des éléments de chauffage.

1. Nettoyez toutes les surfaces d'embellissage.
2. Essayez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge humide à sec, au chiffon sec.

Première cuisson

Laissez chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les excès de consommation sont brûlés et éliminés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

Appuyez sur le bouton de démarrage et attendez qu'il s'allume. Ne touchez jamais les surfaces chaudes pendant le processus de préchauffage initial. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Utilisez toujours la grille de protection lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois dans le four.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez la position "Préchauffage".
4. Sélectionnez l'élément de chauffage le plus fort pour le grill ; voir *Utilisation des fonctions électriques*, page 27.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Méthodes de four électrique*, page 27.

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez l'élément de chauffage le plus fort pour le grill ; voir *Méthodes de grill*, page 24.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Méthodes de grill*, page 24.



Après l'installation, il est recommandé de laisser votre appareil fonctionner pendant quelques minutes et de le laisser refroidir. À cet égard, il est important de noter que le processus de nettoyage est plus efficace si vous laissez votre appareil refroidir pendant quelques heures avant de commencer à cuisiner.

34

Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais de plus de 2000 à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'eau. Une table sans surveillance expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau. Utilisez l'huile d'ornement, couvrez-la avec une couverture pare-feu ou un couvercle humide. Éteignez la table de cuisson si vous ne pouvez aucunement l'appeler les secours-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les immerger dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surplés soient bien décongelés avant de les faire frire. Ne couvrez pas le récipient lorsque vous êtes absent de l'unité.
- 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 placez pas de récipients instables et pesants se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les brûleurs qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Une chauffe à un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois à cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être endommagée si vous tentez de nettoyer les récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également de utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un relâchement partiel ou à éteindre vos plats ne descendant. Ne posez pas les casseroles de vos poêles et casseroles sur les brûleurs de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déposer la casserole sur un autre

foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson seul situé au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La table de cuisson est allumée et la flamme doit avoir disparu. Éteignez les brûleurs de gaz afin qu'ils ne dépassent pas le bord du récipient et contrôlez de temps en temps les brûleurs.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur en métal 15-20 cm
- 2 Brûleur rapide 22-27 cm
- 3 Brûleur standard 27-33 cm
- 4 Brûleur en métal 15 cm (pour les dimensions indiquées, les brûleurs sont dans des configurations différentes – consultez l'annuaire)

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. Le pictogramme (1) (tablette) vers le haut, les brûleurs ne sont pas éteints et (2).

Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
 - Le gaz s'allume grâce à l'énergie des étincelles.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz

Tournez le bouton de la zone de commande vers le pictogramme (1) (tablette) vers le haut.

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



Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité (à l'efflux de chaleur mesuré) se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de surchauffement de l'évier et les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.

- Maintenir ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 6 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et retenu le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une cinquième ou sixième fois.



! DANGER!

—relâchez le bouton si le gaz s'allume
—si cela ne fonctionne pas après 15 secondes
—attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risquez une accumulation de gaz et une explosion!

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

• L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. s'ils sont encore chauds. Tenez les enfants à l'écart.

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



DANGER:

• Soyez attentif lors de l'accès à la chambre de cuisson pour éviter tout contact avec les brûleurs. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. s'ils sont encore chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhésif adaptés ou des tartiniers en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la partie arrière.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez un placement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas le placement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonnez les poulets entiers, dinosaures et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du sucre rôtir avant la cuisson et garez la performance de cuisson.
- La viande 6,5 à 15 à 20 minutes de cuisson à une vitesse de rotation pour un rôtir équivalent sans rot.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 7 à 8 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira uniformément et la viande et le colorant pas à sa coupe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four car il n'a pas de couvercle et est résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brûlent rapidement, deviennent cristallins et se dessèchent plus. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses sont également les légumes à brûler au four ou au barbecue par exemple. Les légumes les plus gras sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Rôtissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille en métal de manière à ce que l'espace ouvert ne change pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson sous la grille (côté four ou récipient ouvert). Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sous la grille pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans le plateau de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grillage entraînent des risques d'incendie.

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill interne. Ne placez pas la nourriture (top du fond) sur le grill. Évitez la viande à charbon chaud et les aliments gras pour éviter l'incendie.

Utilisation du four électrique

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



1. Sélecteur de température du four.
 2. Sélecteur des fonctions du four.
1. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.
 2. Réglez la manette de température sur la température souhaitée.
- Le four chauffe à la température réglée. Gardez cette température pendant le chauffage. L'après de la température sous allumage.

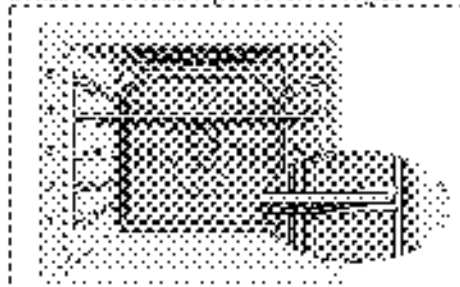
Arrêt du four électrique

Tourner à l'inverse des fonctions en bas de la température sur le sélectif en 0 (stop/éteint).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer le grill correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis à l'aide des crochets sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites chauffer le grill vers l'avant du châssis et pressez à l'aide de la courbe perforée afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Modes de fonctionnement

Lisez les modes de fonctionnement, présentés ci-dessous, sur votre appareil.

Convection naturelle



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

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté pour les pizzas et pour cuire le dessous des plats.

Élément chauffant supérieur/intérieur avec ventilateur



Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur (dans le parti arrière) sont en marche. Le air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisez avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



La fonction, présentée ci-dessus, avec le ventilateur (dans le parti arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments rapidement et rapidement, car la température est rapidement élevée. Réchauffer les aliments ou cuisiner.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par les résistances arrière est réparti rapidement et de façon uniforme 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. Adapté pour cuisiner avec des plaques multiples.

Fonction "30"



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans le parti arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés également. Cuisez avec une seule plaque.

Grill fort



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

- Placez vos portions de viande ou légumes à l'intérieur du four directement sous le réservoir de grill pour les grillés.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Pérez la cuisson à mi-cuisson.

Grill-pulaë



L'effet grill est atteint ainsi fort que sur Grill-fort.

- Placez des portions de poisson ou légumes bien émincés sous l'élément du grill pour les griller.
- Réglez la température choisie.
- Hélicitez à tourfilant à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier en fonction de la température, l'épaisseur, le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie



Le feu est réglé au four en l'absence d'élément et au rotisserie.

Aliment	Nombre de personnes	Four	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes, 20 min)
200g de poisson	1	1	175	15
200g de poisson	2	2	175	20
200g de poisson	3	3	175	25
200g de poisson	4	4	175	30
200g de poisson	5	5	175	35
200g de poisson	6	6	175	40
200g de poisson	7	7	175	45
200g de poisson	8	8	175	50
200g de poisson	9	9	175	55
200g de poisson	10	10	175	60
200g de poisson	11	11	175	65
200g de poisson	12	12	175	70
200g de poisson	13	13	175	75
200g de poisson	14	14	175	80
200g de poisson	15	15	175	85
200g de poisson	16	16	175	90
200g de poisson	17	17	175	95
200g de poisson	18	18	175	100
200g de poisson	19	19	175	105
200g de poisson	20	20	175	110
200g de poisson	21	21	175	115
200g de poisson	22	22	175	120
200g de poisson	23	23	175	125
200g de poisson	24	24	175	130
200g de poisson	25	25	175	135
200g de poisson	26	26	175	140
200g de poisson	27	27	175	145
200g de poisson	28	28	175	150
200g de poisson	29	29	175	155
200g de poisson	30	30	175	160
200g de poisson	31	31	175	165
200g de poisson	32	32	175	170
200g de poisson	33	33	175	175
200g de poisson	34	34	175	180
200g de poisson	35	35	175	185
200g de poisson	36	36	175	190
200g de poisson	37	37	175	195
200g de poisson	38	38	175	200
200g de poisson	39	39	175	205
200g de poisson	40	40	175	210
200g de poisson	41	41	175	215
200g de poisson	42	42	175	220
200g de poisson	43	43	175	225
200g de poisson	44	44	175	230
200g de poisson	45	45	175	235
200g de poisson	46	46	175	240
200g de poisson	47	47	175	245
200g de poisson	48	48	175	250
200g de poisson	49	49	175	255
200g de poisson	50	50	175	260
200g de poisson	51	51	175	265
200g de poisson	52	52	175	270
200g de poisson	53	53	175	275
200g de poisson	54	54	175	280
200g de poisson	55	55	175	285
200g de poisson	56	56	175	290
200g de poisson	57	57	175	295
200g de poisson	58	58	175	300
200g de poisson	59	59	175	305
200g de poisson	60	60	175	310
200g de poisson	61	61	175	315
200g de poisson	62	62	175	320
200g de poisson	63	63	175	325
200g de poisson	64	64	175	330
200g de poisson	65	65	175	335
200g de poisson	66	66	175	340
200g de poisson	67	67	175	345
200g de poisson	68	68	175	350
200g de poisson	69	69	175	355
200g de poisson	70	70	175	360
200g de poisson	71	71	175	365
200g de poisson	72	72	175	370
200g de poisson	73	73	175	375
200g de poisson	74	74	175	380
200g de poisson	75	75	175	385
200g de poisson	76	76	175	390
200g de poisson	77	77	175	395
200g de poisson	78	78	175	400
200g de poisson	79	79	175	405
200g de poisson	80	80	175	410
200g de poisson	81	81	175	415
200g de poisson	82	82	175	420
200g de poisson	83	83	175	425
200g de poisson	84	84	175	430
200g de poisson	85	85	175	435
200g de poisson	86	86	175	440
200g de poisson	87	87	175	445
200g de poisson	88	88	175	450
200g de poisson	89	89	175	455
200g de poisson	90	90	175	460
200g de poisson	91	91	175	465
200g de poisson	92	92	175	470
200g de poisson	93	93	175	475
200g de poisson	94	94	175	480
200g de poisson	95	95	175	485
200g de poisson	96	96	175	490
200g de poisson	97	97	175	495
200g de poisson	98	98	175	500
200g de poisson	99	99	175	505
200g de poisson	100	100	175	510

1. Pour une cuisson réussie, préchauffez le four à la température indiquée au début de la cuisson jusqu'à ce que le thermomètre de grille soit réglé.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C ou réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est un peu humide, utilisez moins de poids ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, laissez refroidir et baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte crêpe est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Utilisez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile et de sucre vanillé.
- Si la pâte crêpe est mal formée pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur et la température des couches de pâte ne dépassent pas la température de cuisson.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie est trop cuite que la partie inférieure, est-ce qu'elle vaillait que vous n'avez pas utilisé tout le sucre pour le pas de la pâtisserie. Essayez de répartir la sauce équitablement à travers les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les donner à la même vitesse.



Faites cuire la pâte crêpe à la même température et à la même température indiquées dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure est trop cuite, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le pain de légumes est trop cuit, laissez le jus et laissez le trop sec, cuisez les dans un récipient avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les légumes sont prêts avant le jus ou l'huile.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes si possible ou préparez-les comme des éléments et laissez-les à la place les au four.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les grilles ou les surfaces chaudes pendant le grillage.

Allumage du grill

1. Tournez le bouton de l'élément dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
 2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
 3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage pendant 5 minutes.
- Le voyant du thermostat (la température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez le bouton des fonctions sur la position "arrêt (arrêt)".



Les éléments non adaptés pour le grill risquent d'être des risques d'incendie. N'utilisez que des éléments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il est également recommandé de chauffer les aliments gras pour éviter tout feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill


Grillade par grill électrique


Aliments	Position de grillage	Temps de grillage (minutes)
• Saumon • Filet de saumon (100g)	1	15-20 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (150g)	2	20-25 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (200g)	3	25-30 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (250g)	4	30-35 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (300g)	5	35-40 min

7 Maintenance et entretien


Généralités


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

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

 **DANGER:**
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'éclaircir plus facilement le résidu de cuisson résorbé. Évitez ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante avec un produit nettoyant polissant n° 20. N'utilisez jamais pour nettoyer l'appareil, d'acide ou de l'eau chaude. Utilisez un chiffon doux ou un éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien couvrir les accès de l'air de votre appareil après le nettoyage et essayez immédiatement un tout nouveau produit.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou la porcelaine. Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours travailler dans le même sens.

 La surface en acier inoxydable est protégée par un film de protection qui empêche le nettoyage. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux non abrasif pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

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

Nettoyage de la table de cuisson


Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Remettez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.

4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de couvrir les brûleurs.

Nettoyage du bandeau de commande


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

 N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs pour nettoyer le bandeau de commande. Utilisez un chiffon doux et un détergent doux non abrasif pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage du four

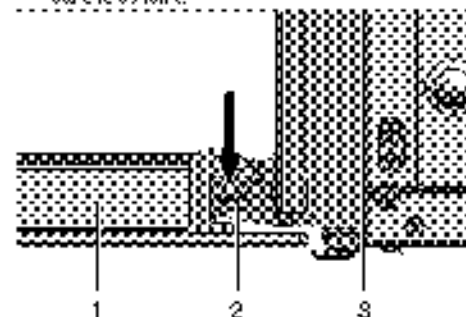
Nettoyage de la porte du four.

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

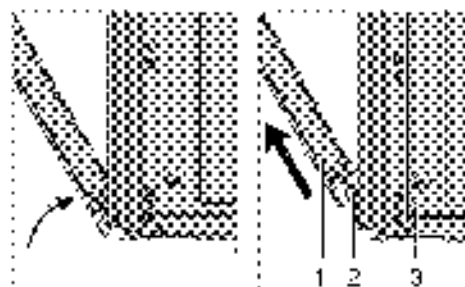
 N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs pour nettoyer la porte du four. Vous pouvez nettoyer la surface extérieure du four à l'aide d'un chiffon doux.

Retirer la porte du four.

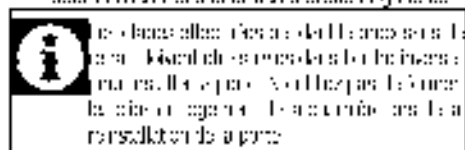
1. Déverrouillez la porte (1).
2. Couvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur le côté droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips (voir l'illustration ci-dessous).



1. Porte frontale
2. Charnière
3. Four



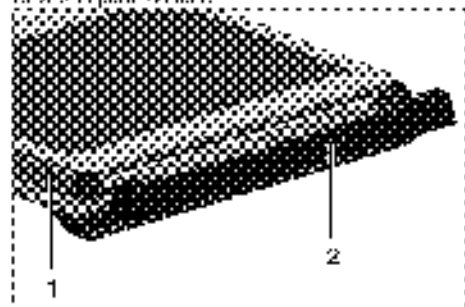
3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Soulevez la porte frontale en la tirant vers le haut, pour la libérer des charnières droite et gauche.



Retrait de la vitre de la porte

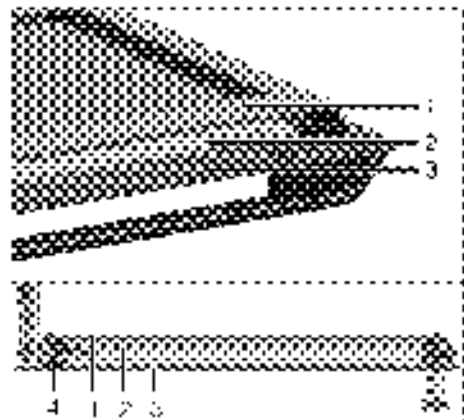
Le panneau en verre de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

À l'aide de la porte du four.



1. Verre
2. Cadre en plastique

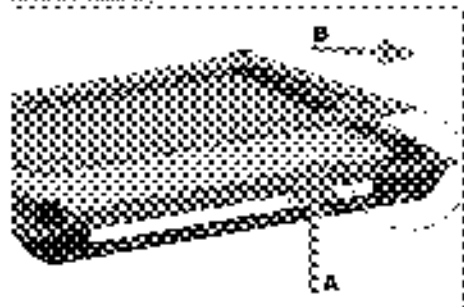
Tirez vers vous et retirez le panneau en plastique placé sur le haut de la porte en verre.



1. Panneau en verre du fond
2. Panneau en verre du fond
3. Panneau de verre extérieur
4. Tirer le panneau en verre du four vers l'extérieur.

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement vers la direction A et retirez-le vers la direction B.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, passez le coin encastré ou par le haut en haut pour qu'il passe sur le coin et la rainure de la brique en plastique.



Le penne (ou serre-mâcheur (2)) doit être installé dans l'arrière en alignant avec du penne ou en cas du (ordr)

Quand vous installer le penne en serre de l'arrière (2) vérifiez que le côté imprimé du penne est bien au recto par rapport au penne.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les morceaux et vous insérez dans le (ordr) et plastifié inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le coin jusqu'à ce que vous entendez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Ne pas remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est certifié de l'argumentaire. Ne pas insérer l'ampoule dans le four, car elle peut se briser et causer des blessures.



L'ampoule du four est une ampoule à économie d'énergie spéciale pour votre réfrigérateur. Assurez-vous de lire les caractéristiques techniques, page 15 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.



Complétez le tableau pour plus de détails sur les caractéristiques de l'ampoule.



Les ampoules à économie d'énergie sont disponibles dans les magasins d'électroménager. Les ampoules à économie d'énergie sont disponibles dans les magasins d'électroménager.



Les ampoules à économie d'énergie sont disponibles dans les magasins d'électroménager. Les ampoules à économie d'énergie sont disponibles dans les magasins d'électroménager.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place la cache de l'ampoule.

Recherche et résolution des pannes

Le tableau de la vapeur brûlante est en marche.

- Le tableau de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> C'est le test de la vapeur.

Le tableau de la vapeur métallique lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se déformer et même se briser. Cela n'est pas un défaut.

Le tableau fonctionne pas

- Le fusible à disjonction est coincé dans le grille. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la terre correctement. >>> Vérifiez le bon câblage de la prise.

Il y a du bruit lors de l'allumage

- L'ampoule du jour se défecte aussi. >>> Fermez l'ampoule du jour.
- 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 tableau chauffe pas

- La fonction et la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température avec les touches/menues fonction et/ou température.
- 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.

Il n'y a pas de réglage d'allumage.

- Pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

Il n'y a pas de gaz

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet du gaz.
- Le tuyau de gaz est bloqué. >>> Installez le tuyau du gaz correctement.

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

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyez les composants des brûleurs.
- Les brûleurs sont bloqués. >>> Vérifiez les composants des brûleurs.
- Le couvercle du brûleur n'est pas assis correctement. >>> Assemblez le couvercle du brûleur correctement.
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet du gaz.
- La fonction de gaz est bloquée par une utilisation du ITC. >>> Réactivez la fonction du gaz.



Si vous avez des questions sur l'entretien ou la panne, visitez www.fisher.com ou appelez le service client au 1-800-4-A-Fisher. Vous pouvez également appeler votre revendeur.

