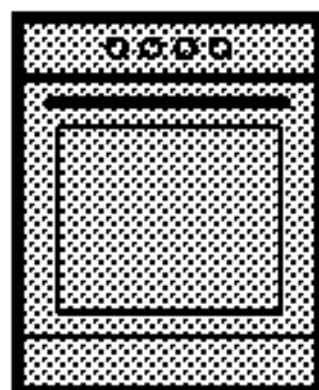


Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FSM67010GX

FR | NL

205.0041 00/R AC/09 04.2019/2 2

//85908655

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

Chère cliente, cher client,

Avant vous remercions d'avoir choisi votre choix sur un produit Jeko. Nous espérons que vous apprécierez le confort et la performance de votre produit qui a été fabriqué 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 à un usage occasionnel, n'oubliez pas de le lire aussi le Manuel d'utilisation. Recherchez tous les aversissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Tous les modèles ont les mêmes se sont identifiés dans le manuel.

Explication des symboles

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



Informations importantes ou réduire
utilisez d'utilisation



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



Avertissement de risque de choc élec-
trique.



Avertissement de risque d'incendie



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 SİLİĞRE/İSTANBUL / TÜRKİYE

Made in TURKEY



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

Sécurité générale 4
 Sécurité électrique 5
 Sécurité du produit 6
 Utilisation prévue 8
 Sécurité des enfants 9
 Mise au rack et l'ancien appareil 9
 Élimination des emballages 9

2 Généralités 10

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

3 Installation 13

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

4 Préparation 17

Conseils pour faire des économies d'énergie 17
 Première utilisation 17
 Premier nettoyage de l'appareil 17
 Première cuisson 17

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson 19
 Utilisation des tables de cuisson 20

6 Utilisation du four 22

Informations générales concernant la cuisson, la
 rôtisserie et le grillage 22
 Utilisation du four électrique 22
 Modes de fonctionnement 23
 Tableau des temps de cuisson 24
 Utilisation du grill 25
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 25

7 Maintenance et entretien 26

Généralités 26
 Nettoyage de la table de cuisson 26
 Nettoyage du bandeau de commande 26
 Nettoyage du four 27
 Retrait de la porte du four 27
 Retrait de la vitre de la porte 28
 Remplacement de la porte du four 29

8 Recherche et résolution des pannes 30

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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

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

- Si l'appareil est porté à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraîne la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si l'est défectueux ou présente des dégâts visuels.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont

en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié le-sque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage ou de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique locale suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brillantes. Dans le cas contraire, l'isolant du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'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 3 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'influence de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'accès à l'eau 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'air.
- Ne pas faire chauffer de boîtes ou conserves et de bocaux en verre

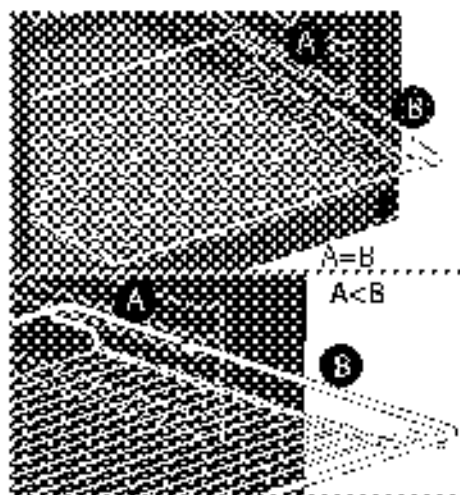
des dans le four. La pression qui s'accumulera dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer soigneusement la grille et le lèche-frite sur les grilles.

Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus. (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fissurée.
- La cage du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** Assurez que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un récipient.
- **AVERTISSEMENT** Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. Essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez tout l'alimentation de l'appareil, ou s couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éloignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distant.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le cas de la casserole peut éclater cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casernes sont toujours secs.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce symbole comme adéquats, dans le manuel d'utili-

sation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable :

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer ou 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.
- Les pièces détachées d'origine sort d'après pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de la porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE 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 a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité et péneure acceptables et est recyclable et adaptable au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les autres ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités compétentes pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

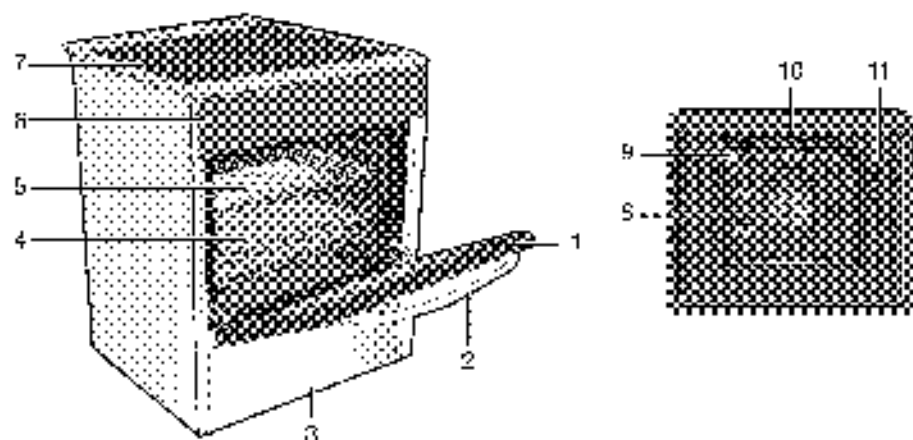
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2002/95/CE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Gardez les emballages en lieu sûr 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 | Plaque inférieure | 7 | Plaque supérieure |
| 2 | Prigrip | 8 | Wedge de verrouillage (à droite) / plaque de verrouillage |
| 3 | Fond inférieur | 9 | Amorce |
| 4 | Lèche-frite | 10 | Élément chauffant du grill |
| 5 | Grille | 11 | Grilles |
| 6 | banneau de commande | | |



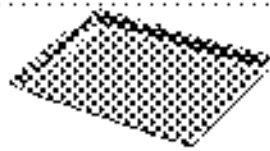
- | | |
|---|---|
| 1 | Témoins d'arrêt/arrêt |
| 2 | Washing de lavage normal (c.u.) |
| 3 | Sélecteur de lavage préalim. (c.u.) |
| 4 | Sélecteur des cycles de lavage |
| 5 | Élément de cuisson à rétrogrille |
| 6 | Élément de cuisson à rétrogrille (à gauche) |
| 7 | Plaque de cuisson Avant droit |
| 8 | Plaque de cuisson Avant gauche |

Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte peut varier en fonction du modèle du produit. Tous les accessoires sont vendus séparément et ne sont pas garantis par le fabricant.

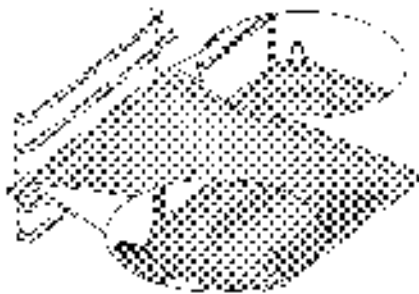
- 1 Manuel de l'utilisateur
- 2 **Plaque standard**
J. liste pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.
- 3 **Plaque creusée**
J. liste pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats de saucisson ou tout autre produit à la cuisson lente et à l'air.
- 4 **Plaque à pâtisseries**
J. liste pour les pâtisseries fines ou les cookies et les biscuits.
- 5 **Grille métallique**
J. liste pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou cuire les légumes, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



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

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

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les poignées situées à l'intérieur du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

REFRIGÉRATION	
Classe énergétique (à partir de 2013) (coefficient de performance)	E (à partir de 2013) (EPC)
Température de refroidissement	20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 °C
Capacité frigorifique (à 25 °C)	1000 W
Température de refroidissement	10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 °C
Table de cuisson	
Plaque	
Amplitude de puissance	Plaque de cuisson
Diffusion	25 l/min
Pression	300 Pa
Température de cuisson	Plaque de cuisson à six plaques doubles
Dimension	720 mm
COUVERTURE	
Amplitude de puissance	Plaque de cuisson
Diffusion	25 l/min
Pression	200 Pa
SOLÉNOÏDE	
Diffusion	20 l/min
Pression	300 Pa
RECHAUFFEMENT	
Fonctionnalité	Élévateur de température
Amplitude de puissance	1000 W
Capacité de chauffage	20 l/min

Depuis le 1^{er} septembre 2013, les informations sur l'efficacité énergétique des produits sont tenues compte non seulement à la norme EN 15250-1-1 (2013) mais également à la norme EN 15250-2 (2013). Ces valeurs sont données en référence à un usage standard avec des résistances de chauffe de puissance et des fonctions de cuisson variables (à moins d'indication contraire).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes : 1 - Cuisson à haute température, 2 - Cuisson à température, 3 - Cuisson à faible température, 4 - Cuisson à faible température, 5 - Cuisson à faible température.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis à l'initiative de la société de l'appareil.



Les valeurs mentionnées à l'adresse ci-dessus de l'adresse du fabricant indiquent en quoi l'appareil est conforme aux exigences des normes de sécurité des produits de cuisine. Elles ne sont pas une garantie de sécurité. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de l'incendie ou d'autres dommages causés par l'utilisation incorrecte de l'appareil ou de l'absence de maintenance.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont destinées à être utilisées à titre de référence uniquement à l'usage de l'appareil.

Installation

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



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



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux recommandations en matière de gaz et de Sécurité en vigueur dans votre localité.



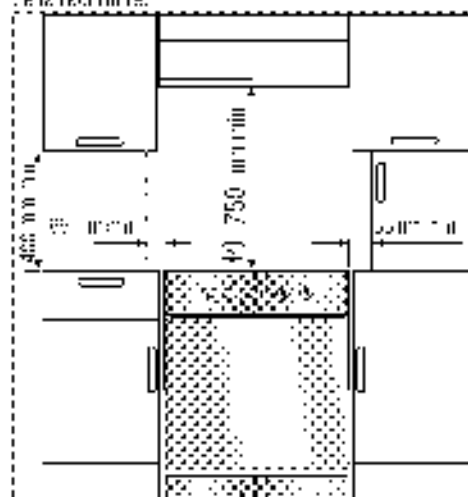
DANGER:

Avant l'installation, vérifiez si l'appareil respecte l'étiquette de Sécurité des gaz, et vérifiez que les pièces de montage sont compatibles. Les pièces de montage doivent être compatibles avec le modèle de votre appareil.

Avant l'installation

Pour vérifier si ce qu'il y a de distance libre sur le dessus de sous l'appareil, nous vous recommandons de mesurer l'appareil sur une base solide et de vérifier si ces deux pièces ne dépassent pas le bord, à l'intérieur, ou tout autre revêtement de sol.

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

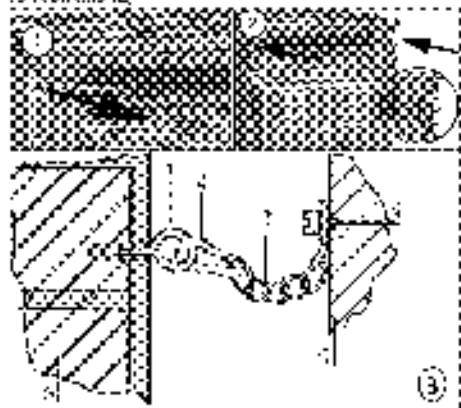


- Vous pouvez l'utiliser avec des matériaux de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm à l'avant du niveau de la plaque chauffante; prévoyez un espace de 65 mm entre l'appareil et la mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si l'on fait encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, vérifiez vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 600 mm).
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il ne doit être placé avec le côté arrière en un côté contre les murs de la cuisine, des montées ou des équipements de cuisine brûlés. Les autres ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de hauteur 100 mm ou égale.
- Tout revêtement de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (120°C/min).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité; L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre appareil.

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



1. Niveler le mur avant.
2. Mécanisme de verrouillage.
3. Chaîne de sécurité.
4. Fixer le métal de chaîne à la paroi arrière de la cuisinière.
5. Fixer la chaîne à l'appareil.
6. Fin de la chaîne.

Si votre appareil en présente une seule ;
L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement,
par la chaîne de sécurité fournie avec votre produit.
Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les
étapes détaillées dans l'annexe ci-dessous :



i La chaîne de stabilité doit être installée sur un point possible sur le produit qui présente une structure solide et ne peut pas bouger pendant l'utilisation. Évitez les vibrations, ainsi qu'il n'y a aucune partie sur laquelle.

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

Installation et branchement

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

i N'installez pas l'appareil à proximité de radiateurs ou de cuisinières. La chaîne de sécurité de l'appareil doit être installée à l'arrière et doit être sécurisée de façon à éviter tout déplacement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée sur un mur ou sur un plan qui doit être alignée sur une base ou un socle.

i N'utilisez pas de poêle à bois, à gaz ou à charbon pour déplacer l'appareil. Ne combinez pas la poêle, le poignard et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur différentiel de sensibilité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans ligne omnibus. Notez que cela ne sera pas tenu le pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise

à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. Le périscope de qualité de l'installation sera uniquement contrôlé par l'installateur compétent.
Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être enroulé autour du bras ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation enroulé peut être remplacé par un câble non enroulé. Dans ce cas contraire, il y a un risque de choc électrique, de brûlure ou de court-circuit.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur le plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou si le câble est enroulé et la porte fermée de l'appareil en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans les « Caractéristiques techniques ».



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous requérez un choc électrique !

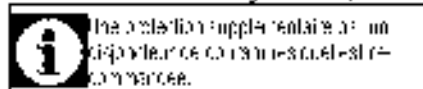
Raccordement du câble d'alimentation



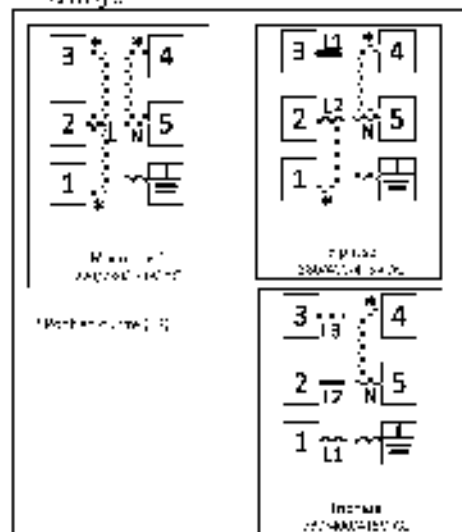
Lors de l'installation, vous devez respecter les règles de sécurité indiquées dans les « Caractéristiques techniques ». Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour votre pays. Au cas où il n'y a pas de prise recommandée, vous pouvez utiliser une prise de courant standard. Cependant, la conductivité du courant par la fiche et la prise doit être l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche à visette.

1. Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau « Caractéristiques techniques » page 17/20 combiné avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les recommandations sur le diagramme de câble.

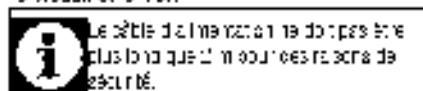
Si il n'est pas possible de débrancher tous les câbles de la source d'alimentation, un ou deux doivent rester avec une prise de sécurité de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, etc.) afin d'être connecté à tous les pôles de cette unité de débranchement. Ils doivent être adjacents au produit (à l'intérieur ou à l'extérieur), selon l'endroit que des câbles IEE ou non respectent les normes de sécurité de la source d'alimentation. Le câblage doit être effectué de manière à ce que le produit ne puisse pas être utilisé sans la source d'alimentation.



2. Débranchez la source de la boîte de raccordement à l'aide d'un tournevis.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le boîtier de montage pour câble sous la borne et liez-le au cône principal avec la vis insérée sur le boîtier de montage.
4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



5. Après avoir connecté les connexions des câbles, vérifiez la couverture et affilez de soigneusement les bornes.
6. Vérifiez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit, à moins d'être protégé et sécurisé.

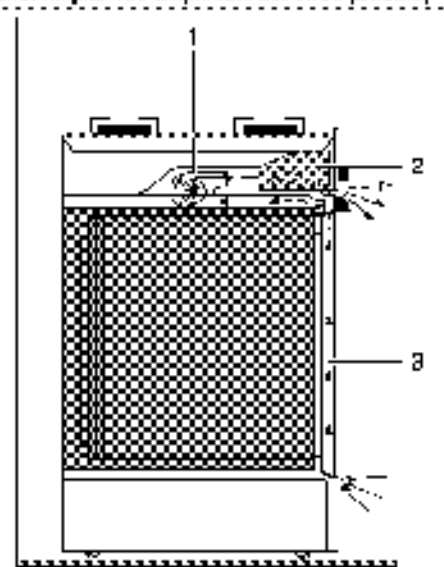


- Fouillez le produit vers le haut ou le bas.
- Réglages des pieds de la cuisinière

Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation est générale pour être évitée et le produit en équilibre et stable.

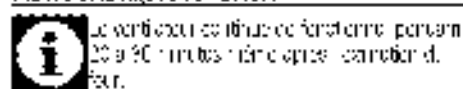
Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le produit est installé en réglant les quatre pieds en bas ou les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le sol.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de serrage
- 3 Percs

Le ventilateur est fixé à la fois le bord de la carrosserie et la face de l'air.



Vérification finale

1. Remarque le produit au sol.
2. Vérifiez les fondations des câbles.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour séparer le produit. Si toutes les instructions figurent sur le carton, si vous n'avez plus le carton original, on laisse l'appareil sans le film à la fois sur du carton épais avec du mastic adhésif pour éviter de le décoller.

- Afin d'éviter que la grille et la bache file situées à l'intérieur du four n'aident ni ageront le porte, placez une barre de carton à l'intérieur contre porte à hauteur des poignées. Attachez le porte de four aux poignées latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte du four à l'arrière pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne placez rien à l'intérieur.



Respectez l'aspect général de l'appareil pour éviter les dégâts occasionnés par le 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 récents et d'un matériau à transmission de chaleur sûre et isolée.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un préchauffage si cela est conseillé dans le menu d'utilisation ou à disposition de l'opérateur.
- Vérifiez pas la porte du four trop souvent 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 de cuire plusieurs plats successivement à la même température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Vérifiez pas à l'intérieur du four.
- Décongélez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le mode ou le menu adapté à la taille du récipient de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser vos casseroles à fond plat pour la cuisson sur une plaque de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 10 % de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être complètement secs avant la cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus brillant que la plaque d'œufier.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez le four de cuisson à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant le chauffage résiduel.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par de sévères coups de produit de nettoyage. Utilisez des produits nettoyants agréés et évitez l'utilisation de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge détrempée avec un détergent.

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

L'appareil peut être détaché de votre installation électrique. Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifiez les câbles et les connexions électriques. Lisez les instructions avant de commencer.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four.

Four électrique

1. Fermez la porte, les plaques de cuisson et le grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez la position 'Traditionnel'.
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir l'utilisation du four électrique, page 26.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Freignez votre four ; voir l'utilisation du four électrique, page 26.

Four à grill

1. Surveillez toujours les plaques de cuisson et le grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir l'utilisation du grill, page 26.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Freignez votre grill ; voir l'utilisation du grill, page 26.



Un accident de la main ne vous enlève pas forcément quelques heures de cours de programmation. Ce phénomène est bien un fait normal. Assurez-vous que le pièce est bien ce dont vous avez besoin et a l'air. Évitez de ressayer la même et l'obtenir qu'il se dégage.

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 incendia avec de l'eau ! Utilisez l'huile d'olive, évitez la avec une ouverture par-dessus d'un couvercle humide. Évitez la table de cuisson si vous ne possédez aucun fusible à double isolation-particular.

- Avant de faire cuire des aliments, séchez-les toujours avec de la température et l'huile chauffée, assurez-vous que les aliments sur les poêles bien décongelés avant de les faire cuire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous le laissez chauffer à l'eau.
- Déposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessous de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pour s'en servir facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les feux qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Une chauffe un foyer et l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les feux de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être endommagée si vous tentez de nettoyer les récipients en plastique ou en aluminium dessus. Utilisez immédiatement l'outil matériel de nettoyage fourni sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipient à long terme sur le feu. Utilisez des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.
- Réglez la quantité de chauffage appropriée pour les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'avez pas à effectuer un nettoyage supplémentaire. Un réglage des plaques ne fonctionne.
- Ne placez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur la table de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous ne les utilisez pas, placez la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson, et évitez de la laisser à l'air libre.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

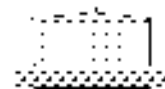
- La surface vitrocéramique est très sensible de la chaleur et ne peut supporter des différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond lisse. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium encourage la surface vitrocéramique.



Les rebords peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



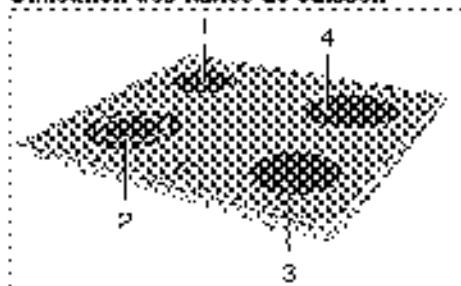
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou irrégulier.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez l'énergie.



Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 18,15 cm
- 2 Plaque de cuisson 6,5 cm (largeur) 12,14/21,22 cm
- 3 Plaque de cuisson 14,10 cm
- 4 Plaque de cuisson 18,20 cm (largeur) avec indicateurs séparément des dangers (examiner les étiquettes et consignes de l'étiquette)



DANGER:

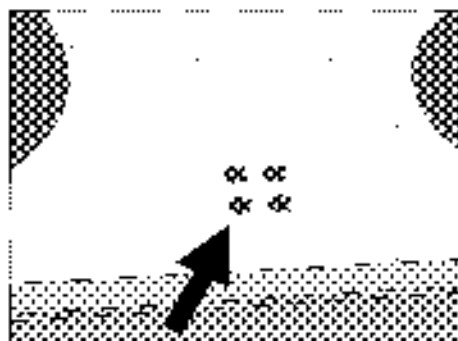
- Évitez l'accès au feu et au gaz de la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, assurez-vous de ne pas laisser de brûlures.
- Évitez l'accès au feu de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la table de cuisson.
- Ne touchez pas directement la table de cuisson pendant le processus de cuisson (exemple) : toujours utiliser un objet approprié pour retirer les aliments de la table de cuisson.

La table de cuisson que vous utilisez doit être correctement fonctionnelle et à un usage d'évier sans danger de chaleur résiduelle.

Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Lorsque la température de la zone de cuisson baisse à un niveau qui ne permet plus de cuire, le voyant d'avertissement s'éteint. Le signallement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une sécurité.



Les tables de cuisson en céramique se chauffent rapidement et uniformément. Elles sont conçues pour fonctionner sans interruption.



Allumage des plaques en céramique

Les manivelles de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manivelle de commande sur le niveau approprié.

Niveau de cuisson	1	2	3
	faible	normal	forte
	min	med	max
	1	2	3

Extinction des plaques en céramique

Tournez la manivelle de la plaque sur OFF (indicateur vers le haut).

Utilisation des foyers extensibles

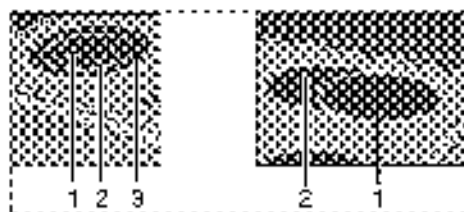
Les foyers extensibles permettent de cuire de grands casseroles de tailles différentes sur le même foyer. Lorsque ces foyers sont activés, le plus petit cercle du foyer s'allume.

1. Pour changer le diamètre du foyer, tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire.
2. L'indicateur s'allume dès que le rayon de la plaque s'étend au-delà du cercle.



Arrêt des foyers extensibles

1. Tournez le bouton dans le sens antihoraire sur OFF (indicateur vers le haut) pour arrêter la flamme. Tous les foyers de la zone de cuisson sont arrêtés.



- 1 Fesťár 1
- 2 Fesťár 2
- 3 Fesťár 3



Pre použitie 2 a 3 dajte bezpečnostnú zátku
• Hornú časť uvoľnite ľahkým ťahom
• Ďalej.

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 éléments chauffés du four, les attaches, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous touchez ou touchez des plats du four chauds.



DANGER:

Évitez d'être brûlé lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut se échapper. La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal et non adhérent adaptés au four à convection en alternant avec des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au milieu.
- Placez la moule à cuisson au milieu.
- Sélectionnez un placement adapté avec le diaphragme du four et le grill. Ne changez pas le placement jusqu'à ce que le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Assaisonnez les poulet, porc, dinde et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du sucre rôti avant la cuisson et améliorer la performance de cuisson.
- La viande de 15 à 25 minutes de cuisson à une température par rapport à un thermomètre à viande.
- 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 fin de la cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et le rendra plus succulent.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou au bas sans un grill résistants au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et légumes sont grillés, ils brunissent rapidement, occasionnellement brûlés et se sèchent peut-être. Utilisez une viande, poissons et légumes de

viandes et les légumes mais également les légumes à feuilles au four en four ce par exemple les tomates et les algues sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec le grill à grille de manière à ce que l'espace ouvert ne dépende pas de la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec le grill résistants sur ou dessous du four. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez le plateau de cuisson sur le châssis pour recueillir les grillades. Ajouter un peu d'eau dans le plateau de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill peuvent être des risques d'incendie. Utilisez que des aliments à griller adaptés au four à chaleur de grill résistants. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Évitez la zone à haute température et les aliments gras qui brûlent facilement.

Utilisation du four électrique

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



1. Réglez sur la température de la température.
 2. Réglez sur la température de la température.
1. Réglez la manivelle des fonctions sur la fonction souhaitée.
 2. Réglez la manivelle de température sur la température souhaitée.
- Le four chauffe à la température réglée. Garder cette température pendant le chauffage. Le réglage de la température sera allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez la manivelle des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (à gauche).

Position des châssis (pour modèle avec grill)

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

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites cuire les grillades avec le grill et la chaudière en place. La plaque de cuisson peut être retirée à l'extérieur des meilleures performances de grill.

(Variété en fonction du mode de four)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent et maintiennent les aliments chauds simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour cuire gâteaux, des pâtisseries ou des côteaux et des ragoûts dans des rôtisseries. Cuire avec une seule plaque.

Solo



Seule la sole fonctionne. Adapté pour les plats à cuire en pain ou pour cuire la viande (sur plats).

Cette fonction est également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.



Éléments chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieurs et inférieurs et le ventilateur dans la partie arrière sont en marche. Le fait chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuire avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur dans la partie arrière est en marche. Adapté pour décongeler les aliments congelés ou gelés, ramener à température ambiante et rôtir/finir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par les résistances est réparti également et de façon uniforme dans le four. C'est le mode de ventilation.



Cela permet de cuire des plats aux différents étages et de produire la cuisson est plus nécessaire avec la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples. Cette fonction est également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Fonction "30"



Les éléments supérieurs et inférieurs et le ventilateur dans le four sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuire 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 grill de moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillés.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé



Le grill n'est pas aussi fort que au Grill fort.

- Placez vos portions de petite ou moyenne taille correctement sous le grill au feu grillé.
- Régler la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson



Les cuites indiquées dans ce tableau ne tiennent pas compte de l'épaisseur, de la température, de l'épaisseur et de type de aliments, ainsi que des préférences de cuisson.

Produit	Quantité (grammes)	Température (°C)	Température (°F)	Temps de cuisson (minutes)
Beurre	100g	175	345	10
Beurre	200g	175	345	15
Beurre	300g	175	345	20
Beurre	400g	175	345	25
Beurre	500g	175	345	30
Beurre	600g	175	345	35
Beurre	700g	175	345	40
Beurre	800g	175	345	45
Beurre	900g	175	345	50
Beurre	1000g	175	345	55
Beurre	1100g	175	345	60
Beurre	1200g	175	345	65
Beurre	1300g	175	345	70
Beurre	1400g	175	345	75
Beurre	1500g	175	345	80
Beurre	1600g	175	345	85
Beurre	1700g	175	345	90
Beurre	1800g	175	345	95
Beurre	1900g	175	345	100
Beurre	2000g	175	345	105
Beurre	2100g	175	345	110
Beurre	2200g	175	345	115
Beurre	2300g	175	345	120
Beurre	2400g	175	345	125
Beurre	2500g	175	345	130
Beurre	2600g	175	345	135
Beurre	2700g	175	345	140
Beurre	2800g	175	345	145
Beurre	2900g	175	345	150
Beurre	3000g	175	345	155
Beurre	3100g	175	345	160
Beurre	3200g	175	345	165
Beurre	3300g	175	345	170
Beurre	3400g	175	345	175
Beurre	3500g	175	345	180
Beurre	3600g	175	345	185
Beurre	3700g	175	345	190
Beurre	3800g	175	345	195
Beurre	3900g	175	345	200
Beurre	4000g	175	345	205
Beurre	4100g	175	345	210
Beurre	4200g	175	345	215
Beurre	4300g	175	345	220
Beurre	4400g	175	345	225
Beurre	4500g	175	345	230
Beurre	4600g	175	345	235
Beurre	4700g	175	345	240
Beurre	4800g	175	345	245
Beurre	4900g	175	345	250
Beurre	5000g	175	345	255
Beurre	5100g	175	345	260
Beurre	5200g	175	345	265
Beurre	5300g	175	345	270
Beurre	5400g	175	345	275
Beurre	5500g	175	345	280
Beurre	5600g	175	345	285
Beurre	5700g	175	345	290
Beurre	5800g	175	345	295
Beurre	5900g	175	345	300
Beurre	6000g	175	345	305
Beurre	6100g	175	345	310
Beurre	6200g	175	345	315
Beurre	6300g	175	345	320
Beurre	6400g	175	345	325
Beurre	6500g	175	345	330
Beurre	6600g	175	345	335
Beurre	6700g	175	345	340
Beurre	6800g	175	345	345
Beurre	6900g	175	345	350
Beurre	7000g	175	345	355
Beurre	7100g	175	345	360
Beurre	7200g	175	345	365
Beurre	7300g	175	345	370
Beurre	7400g	175	345	375
Beurre	7500g	175	345	380
Beurre	7600g	175	345	385
Beurre	7700g	175	345	390
Beurre	7800g	175	345	395
Beurre	7900g	175	345	400
Beurre	8000g	175	345	405
Beurre	8100g	175	345	410
Beurre	8200g	175	345	415
Beurre	8300g	175	345	420
Beurre	8400g	175	345	425
Beurre	8500g	175	345	430
Beurre	8600g	175	345	435
Beurre	8700g	175	345	440
Beurre	8800g	175	345	445
Beurre	8900g	175	345	450
Beurre	9000g	175	345	455
Beurre	9100g	175	345	460
Beurre	9200g	175	345	465
Beurre	9300g	175	345	470
Beurre	9400g	175	345	475
Beurre	9500g	175	345	480
Beurre	9600g	175	345	485
Beurre	9700g	175	345	490
Beurre	9800g	175	345	495
Beurre	9900g	175	345	500
Beurre	10000g	175	345	505

Il est recommandé de cuire les produits de cuisson à la température indiquée pendant le temps de cuisson indiqué. Si le produit est trop cuit, il est possible de le cuire à une température inférieure pendant un plus long temps de cuisson.

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 trop humide, diminuez le temps de cuisson ou baissez la température de 10°C.

Cuisson au four et rôtisserie



Le premier étage du four est l'emplacement optimal pour rôtir.

- Si le tableau est trop foncé sur le dessus, placez la au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si le tableau est à l'intérieur mais coloré à l'extérieur, utilisez moins de viande, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. La cuisson est terminée si elle est croustilleuse.

soyez composés de lait d'huile, d'œuf et de yaourt.

- À la périsse le met trop de temps, soignez les bûches attention à ce que l'épaisseur de la pâte soit égale sur ces deux préparés (0,030000) pas la rendre au-dessus.
- Si la partie supérieure de la polissoire est un peu plus que la partie inférieure n'est pas et les bûches que vous n'avez pas utilisé bien de sucre pour le pain et la pâte. Les bûches de réparation la soez équilibrer sur les couches de pâte et le fait de la polissoire afin de les dans la même direction.



La cuisson doit être soignée, surtout au milieu et à la fin, vérifiez les indicateurs de température de cuisson. Si la cuisson inférieure n'est pas assez suffisamment dans le produit, vous pouvez placer le produit à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient pas de jus et tendent trop secs, couvrez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les légumes cuits préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez les comme les aliments en conserve et placez-les au four.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Épaisseur de viande	Température recommandée (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Viande	4-5	200-250	20-25
Viande de bœuf	4-5	200-250	20-25
Viande de porc	4-5	200-250	20-25
Viande de poulet	4-5	200-250	20-25
Viande de poisson	4-5	200-250	20-25

* Temps de cuisson pendant 10 minutes.
 ** Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, égalisez-la à la température maximale.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Arrêter à partir de 400°C ou de 1000°F les grillades des aliments chauds pendant un instant !

Allumage du grill

1. Tourner le manivelle d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température de cuisson du grill.
3. Si nécessaire, attachez un préchauffage d'au moins 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tourner le manivelle des fonctions sur la position arrêt (arrêt).





Les aliments non adaptés pour le grill causent de graves risques d'incendie. Utilisez que des aliments adaptés à griller sur un chauffe-grill intégré. Ne placez pas la nourriture trop haut du grill. Les grillades de la zone à haute température et les aliments gras peuvent provoquer un feu.


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 à la chaleur pendant un usage de cuisson ou de chauffage et ne l'utilisez pas. Vous risquez un choc électrique !
	DANGER: N'utilisez jamais de produits de nettoyage sur les surfaces en vitrocéramique !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'éclaircir plus facilement le résidu de cuisson résorbés, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante avec un produit nettoyant performant (voir notice) afin de nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien couvrir les accès de l'air du côté de la hotte après le nettoyage et essayez immédiatement un tout nouveau produit.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'alcali ou du acide pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou la porcelaine. Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux et essuyez pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours travailler dans le même sens.

	La surface pourra être encrassée par certains détergents ou produits de nettoyage. Utilisez des produits détergents doux, de préférence des produits de nettoyage ou des produits nettoyants pour vitrocéramique.
---	---

	N'utilisez pas de nettoyant à base de produit de nettoyage de l'appareil en acier inoxydable ou de produit de nettoyage.
--	--

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques


Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide à l'eau tiède pour ne pas laisser de traces et améliorer le nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent encrasser la surface vitrocéramique lors de l'utilisation ultérieure de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne peuvent en aucun cas être grattés au moyen de lames à rasoir, de lame à couteau ou d'objets similaires.

Éliminez les traces de cuisson (surtout sucrées) avec un éclaircissant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et essuyez l'excédent avec un chiffon doux. Répétez ensuite la surface avec une brosse à dents avec un chiffon humide.


	Les lignes de cuisson, les boutons et les commandes peuvent être encrassés par exemple, l'huile d'olive ou le vinaigre pendant le nettoyage. Utilisez un chiffon doux et essuyez-les avec un chiffon doux et sec.
---	---

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les rebords et les surfaces vitrocéramiques. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolorera et se fissurera avec du temps, sous certaines conditions d'utilisation. Un nettoyage régulier peut l'éviter.

Nettoyage du bandeau de commande

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

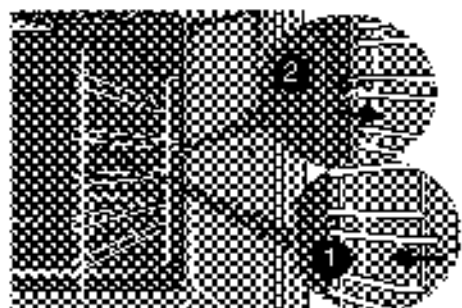
	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage agressifs sur les commandes de commande. Utilisez un chiffon doux et essuyez-les avec un chiffon doux et sec.
---	---

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

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

- Retirez la partie avant du rail latéral en la tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
- Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers l'avant.



Panels catalytiques

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

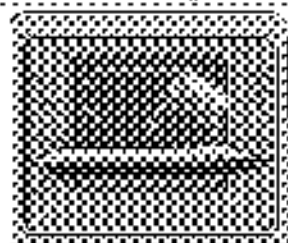
Les panels catalytiques numérotés (1) et (2) sont en céramique et votre produit peut passer être recouvert d'un émail catalytique. Les panels catalytiques ont une caractéristique d'être une surface poreuse. Ne nettoyez pas les panels catalytiques du four. Les surfaces poreuses des panels catalytiques sont treuvées et on s'écarterait par abrasion et conserver des débris de saute vapeur et dioxyde de carbone.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saute (après avoir attendu que les températures est refroidie) se dépose et se forme à l'intérieur du four et les gouttes de saute se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Fermez tous les accessoires de four.
2. Préchauffez 300 °F (150 °C) sur le préchauffeur et laissez-la sur le mode de grille.



3. Réglez la température du four à 100 °C et laissez le four sur le mode de nettoyage vapeur facile pendant 24 minutes.

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

Nettoyage de la porte du four.

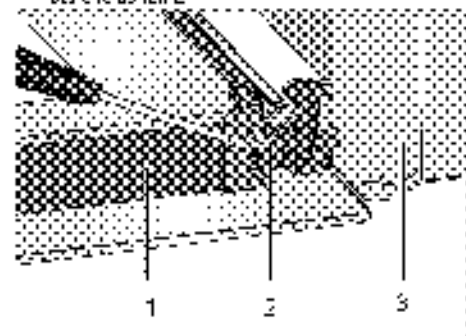
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



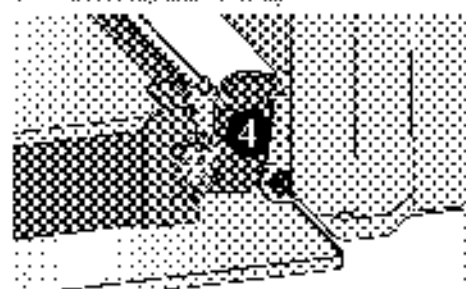
Ne utilisez pas de produits abrasifs tels que les produits chimiques pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager le produit.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte normale (1).
2. Couvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte normale en faisant pression sur les clips. (Voir l'illustration ci-dessous.)



1. Porte
2. Charnière position fermée
3. Four
4. Charnière position ouverte



3. Ouvrez la porte normale à moitié.



4 Appuyez à l'aide de la pointe de la vis sur le haut de la fibre des charnières droite et gauche.



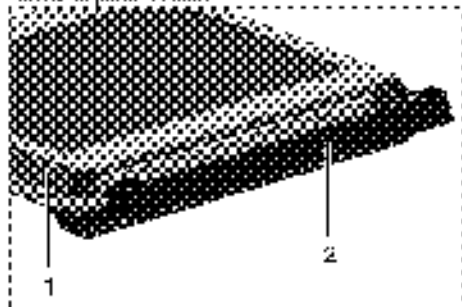
Les élastiques des verres arrière de la porte peuvent être cassés si vous appuyez sur les vitres à l'extérieur. Ne touchez pas de votre main les vitres, également à l'intérieur, car de la résine adhésive y a été appliquée.

Retrait de la vitre de la porte

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

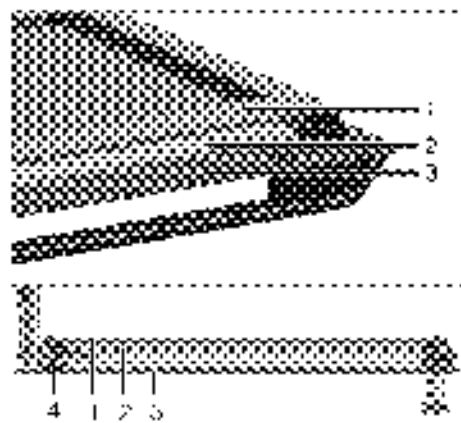
Le panneau arrière interne de la porte du four peut être retiré pour nettoyage.

Quand la porte du four :



- 1 Caire
- 2 Mèche en plastique

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



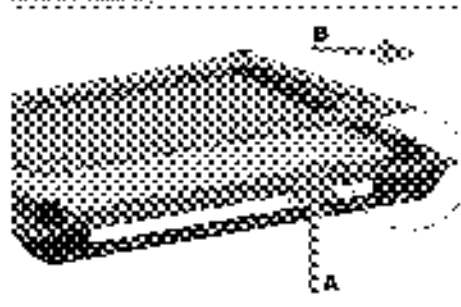
Panneau arrière interne

1 Panneau arrière interne

2 Panneau de verre extérieur

4 Mèche en plastique pour retirer le

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du four (1) légèrement vers la direction A et retirez-le vers la direction B. Répétez cette opération pour enlever le panneau interne (2).



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

Comme illustré sur la figure, passez le coin encastré ou le panneau en verre pour qu'il repose sur le coin et la rainure de la bêche en plastique.



Le panneau de verre (2) doit être installé dans l'encadre en aluminium ainsi qu'il apparaît dans le schéma.

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (2), vérifiez que le cad. imprimé du panneau est bien au centre par rapport au verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs du haut des panneaux de verre inférieurs dans les rainures de plastique inférieures.

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

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Ne pas remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'ampoule est certifiée de l'ampoule fabriquée par le fabricant. Les ampoules de type E27 ou E29 sont interdites car elles ne sont pas conçues pour être utilisées dans le four.



L'ampoule de four est une ampoule à incandescence à décharge après avoir atteint des températures élevées (jusqu'à 300°C). Prenez vous des précautions pendant que vous changez l'ampoule de la façon suivante: les ampoules de la maison doivent être remplacées par des ampoules à incandescence.



Remplacez l'ampoule de la façon suivante: voir le schéma ci-dessous.



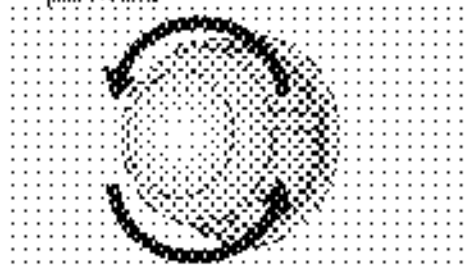
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'habitation. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les commandes du four.



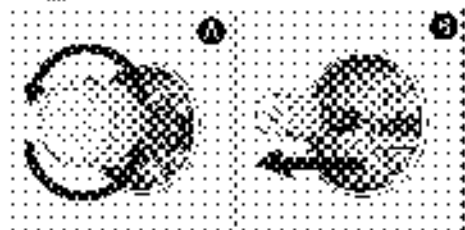
Les ampoules utilisées dans cet appareil fonctionnent dans des conditions physiques extrêmes (températures élevées et fortes vibrations) (voir le schéma ci-dessus).

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez la partie de l'ampoule en tournant le côté le côté contenant des épaves d'une manière pour le relever.



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



4. Retirez le couvercle de la lampe.

Recherche et résolution des pannes

Le tiro à vapeur lorsque le tiro est en marche.

- Le tiro ne fait que de la vapeur et ne fonctionne pas. => Ceci n'est pas un défaut.

Le tiro ne fait que de la vapeur lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Vérifiez que les pièces métalliques sont bien fixées, et ne peuvent se détacher et tomber. => Ceci n'est pas un défaut.

Le tiro ne fonctionne pas.

- Le tiro ne fonctionne pas. => Vérifiez les fusibles dans le tiro à fusibles. Remplacez ou réajustez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la terre correctement. => Vérifiez le bon branchement de la prise.

Le tiro ne fonctionne pas.

- L'ampoule du tiro est défectueuse. => Remplacez l'ampoule du tiro.
- L'alimentation est coupée. => Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réajustez-les le cas échéant.

Le tiro ne chauffe pas.

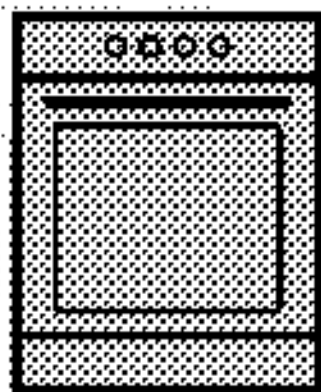
- Le tiro ne chauffe pas sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. => Réglez le tiro sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.
- L'alimentation est coupée. => Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réajustez-les le cas échéant.



Consultez le manuel en anglais ou le manuel de votre appareil. L'appareil ne peut pas résoudre le problème après avoir suivi les instructions contenues dans ce chapitre. Essayez toujours de réparer un appareil défectueux vous-même.

Oven

Gebruikershandleiding



NL

beko

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 ons 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 hand andere contact, lees aandachtig de gebruikershandleiding ook al. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding ook. 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.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

Algemene veiligheid

Elektrische veiligheid

Hydroveiligheid

Brandveiligheid

Kinderveiligheid

Het oude product (e-cook)

Verpakkingsmateriaal afvoeren

2 Algemene informatie 10

De zicht

Inhoud bakoven

Technische specificaties

3 Installatie 13

Voorinstallatie

Installatie en ventilatie

Te gebruiken 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

Het de elektrische oven te bedienen

Wersinscherm

Tabel roosteren

Hoe de grill bedienen

Tabel roosteren voor grillen

7 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie

Reiniging van de kookplaat

Het Bedieningspaneel reinigen

De oven reinigen

De oven erin verwijderen

Rinneglas naar versieover

De ovenlamp vervangen

8 Problemen oplossen 28

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productketting 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 serviceagensen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

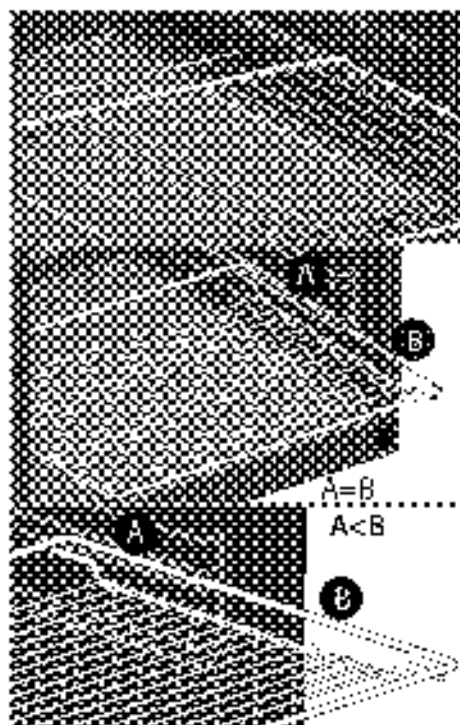
Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudspersoon. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uit op het net door een geïsoleerde uitgangslijn met een nulwaaierbeveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegde elektricien terwijl u het product niet of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan omdat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit, voor of water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze uit het gebruik worden verwijderd en vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties".
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stecker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Aantekant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de aantekant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het noodsleutel 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 elektriciteitsnet. Verwijder daarvoor de zekering in huis.

- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCAUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Het apparaat is te gebruiken onder toezicht staen, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig 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 aangezien het van het vet wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dicht bij het apparaat aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Sluit alle ventilatiekleuren vrij van obstakels.
- Verwarm geen gaseten conserveblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schoonmiddelen of scherpe metalen schepers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De funt is verschillend per product model.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster 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 oventeur verwijderd of goed sluit is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotelen in de oven plaats of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of de hitteaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de

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

WAARSCHUWING Zorg ervoor dat het stroomkabel van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.

- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- **WAARSCHUWING** Onbepaalde koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en beoek vervolgens de vlam met

bijvoorbeeld, een dekzeel of een branddeken.

- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSC HUWING:** Brandgevaar: Havaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSC HUWING:** Als het oppervlak gebastet is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich opheeft door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzekert er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- **WAARSC HUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het

kooktoestel zijn ontworpen of die door de factkaart van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de betrouwbaarheid van het product;

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

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgreep, en als verwarming.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdoien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle onderdelen van de verpakking weg volgens de instructies.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product verdoen als het in gebruik is en sta niet toe dat ze er mee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er

niet de zitting. De oven kan omkante en af deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product behoort tot de afvalklasse WEEE (2012/19/EG). Dit product is vervaardigd aan de classificatie van afval voor afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product is vervaardigd uit duurzame en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Geef het restproduct aan het afval van afvaloverstroom (weg af) normaal huishoudelijk afval of anderszins. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektriciteit en elektronische apparatuur. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze zaken afvoeren kunt.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

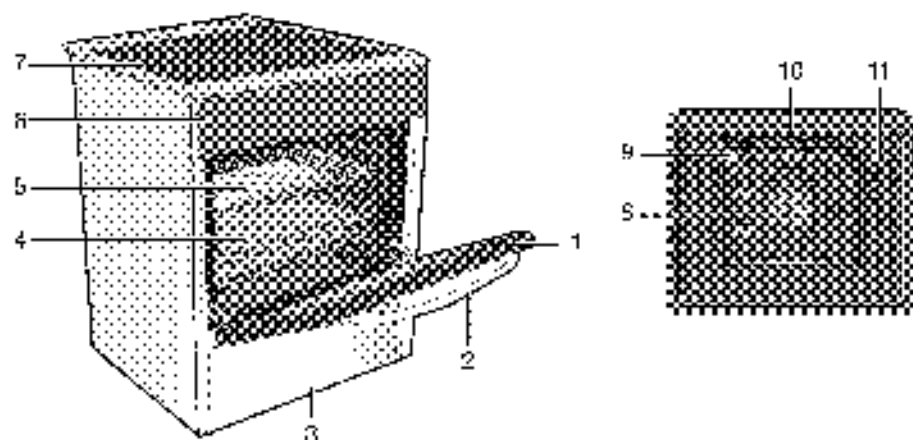
Het product is gereguleerd onder de RoHS-richtlijn (2002/95/EG). Het bevat geen schadelijke of verboden materialen die in deze lijst zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het afval af op een manier die overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werd het niet weg bij het normale huishoudelijk afval.

2 Allgemeine Information

Überzicht



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------|
| 1 | Griff | 7 | Deckel |
| 2 | Wärmedämmung | 8 | Wärmedämmung (Innen) |
| 3 | Gründplatte | 9 | Lamelle |
| 4 | Platte | 10 | Silberanstrich |
| 5 | Dämmstoff | 11 | Reststoffe |
| 6 | Bedeckungsfläche | | |



- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Wärmedämmung |
| 2 | Thermoisolierung |
| 3 | Thermoisolierung |
| 4 | Lamelle |
| 5 | Single-circuit lock |
| 6 | Double-circuit lock |
| 7 | Single-circuit lock |
| 8 | Single-circuit lock |

Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn de inhoud van het standaardpakket. Het is mogelijk dat uw product of uw regio anders is uitgerust. Het is mogelijk dat uw product is uitgerust met een afzonderlijk bakrooster.

- 1 Gebruikershandleiding
- 2 Standaard bakplaat
Wort gebruikt voor gebakjes, blikvoren, ovens en grote broodstroker



- 3 Diepe plaat
Wort gebruikt voor gebakjes, grote broodstroker, scharrele gerechten en het ovensamen van het bijt het grillen.



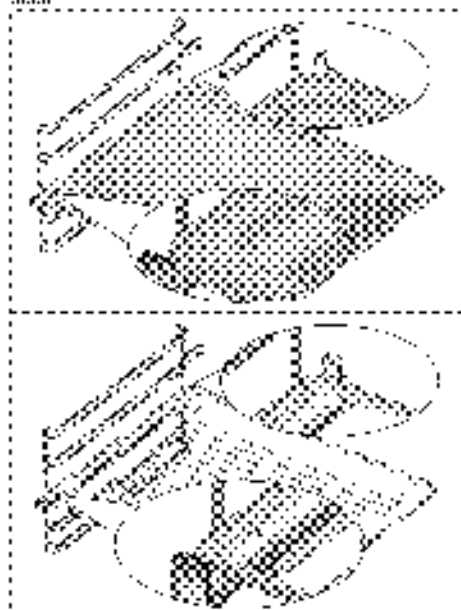
- 4 Gebakplaat
Wort gebruikt voor gebak zoals wafels en afriten.



- 5 Grillrooster
Gebruikt bij het broeden en voor het plaatsen van te bakken vlees of koken vlees in een grillrooster op het gewenste rek.



- 6 Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
U zult merken hoe van het mesdijk de platen en rooster makkelijk te bevestigen en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster niet uitschuifbaar gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de punten van de achterkant van het rooster of de plaat tegen de zijkant van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Modelnummer	6300000000
Filtertype (matroon / roestvrijstaal / beide)	Roestvrijstaal / matroon
Diepste capaciteit (liter)	2,5 / 2,5 / 2,5 / 2,5 / 2,5 / 2,5
Elektrische aansluiting	AC 230V
Elektrische aansluiting	10 - 13A / 2P
Elektrische aansluiting	230V / 50 Hz / 2000W
Modelnummer	
Filtertype	
Filtertype (matroon / roestvrijstaal / beide)	Single-circuit kookplaat
Diepste capaciteit (liter)	2,5 / 2,5
Elektrische aansluiting	230V
Elektrische aansluiting	10 - 13A / 2P
Elektrische aansluiting	230V / 50 Hz / 2000W
Modelnummer	
Filtertype	
Filtertype (matroon / roestvrijstaal / beide)	Single-circuit kookplaat
Diepste capaciteit (liter)	2,5 / 2,5
Elektrische aansluiting	230V
Elektrische aansluiting	10 - 13A / 2P
Elektrische aansluiting	230V / 50 Hz / 2000W
Modelnummer	
Filtertype	
Filtertype (matroon / roestvrijstaal / beide)	Single-circuit kookplaat
Diepste capaciteit (liter)	2,5 / 2,5
Elektrische aansluiting	230V
Elektrische aansluiting	10 - 13A / 2P
Elektrische aansluiting	230V / 50 Hz / 2000W
Modelnummer	
Filtertype	
Filtertype (matroon / roestvrijstaal / beide)	Single-circuit kookplaat
Diepste capaciteit (liter)	2,5 / 2,5
Elektrische aansluiting	230V
Elektrische aansluiting	10 - 13A / 2P
Elektrische aansluiting	230V / 50 Hz / 2000W

Loosingsgegevens: Hierin zijn geen installatiegegevens opgenomen. De afmetingen worden gegeven op een standaard manier. Het is aan de gebruiker te verantwoorden of de afmetingen van het product overeenkomen met de afmetingen van de installatieplaats.

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierin genoemde wetgeving. Het is niet mogelijk voor de aanwezigheid van de betreffende functie in het product. 1-Verandering van het licht, 2- Lichtsensor, 3- Verduistering, 4- Aan- / uitschakeling met het licht, 5- Uitschakeling van de verduistering.



De technische specificaties mogen zonder kennisgeving van tevoren wijzigen. Het is aan de gebruiker te verantwoorden of de afmetingen van het product overeenkomen met de afmetingen van de installatieplaats.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schetsen en zijn niet bindend met betrekking tot het uiterlijk van het product.



Waarden vermeld op de productbeker of in de bijlage van de documentatie worden niet gegeven onder andere om technische redenen. Het is aan de gebruiker te verantwoorden of de afmetingen van het product overeenkomen met de afmetingen van de installatieplaats.

Installatie

Product dient gefabriceerd te worden door een bevoegd persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant aan het aanspreekpunt schiedt zich voorlopig niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onvoegde personen. Het is niet mogelijk de garantie ongeldig te maken.



De afmeting die wordt beschreven in de afmetingen tabel wordt niet gecorrigeerd voor de afmetingen van de aansluitingen.



GEVAAR:

Het apparaat moet zorgvuldig worden vervoerd om het risico van schade te verminderen. Lees de afmetingen tabel aandachtig door.

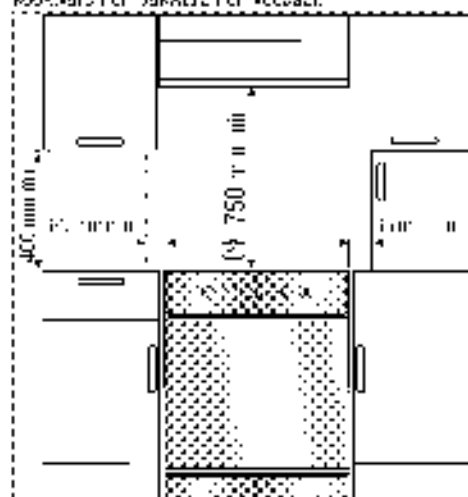


GEVAAR:

Voordat u de installatie van het product of het apparaat gaat uitvoeren, moet u de volgende punten in acht nemen:
Zorg ervoor dat het apparaat stabiel is.
Bewak de gasdruk van de apparaten voor de veiligheid.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchttoevoeren onder het toestel vrij blijven, moet de vloer vooraf worden geïsoleerd op een harde ondergrond (beton of verlijmde vloer) en het plafond in een zachte voerbekleding worden geplaatst. De keukenkasten moeten stevig zijn en het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van de apparaten en bakplaat en vreesel.



De vloer wordt geïsoleerd met demanten aan beide zijden naar een minimumafstand van 402 mm. De vloer moet een minimum van 400 mm breed zijn.

aan zijn minimum van 60 mm voor de afmetingen van het toestel en minimum van 60 mm voor de afmetingen van de grote kast.

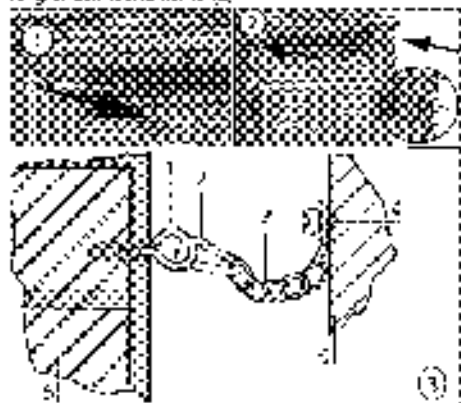
- Het toestel kan ook losstaand worden geplaatst. Voordat u het toestel installeert, moet u de afmetingen van het toestel controleren.
- Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst.
- Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst.
- Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst. Het toestel moet op een vlakke vloer worden geplaatst.

Veiligheidsketting

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidskettingen:

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omvallen via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen.

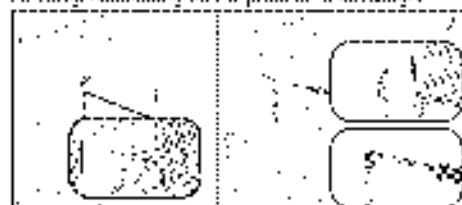
Bevestig de ketting 1) onder het toestel aan een stevige muur of aan de vloer. Bevestig de ketting 2) aan de vloer of aan de muur. Bevestig de ketting 3) aan de vloer door middel van het bevestigingsmechanisme 2).




1. Stevige muur
2. Bevestigingsmechanisme
3. Vloer
4. Bevestigingsmechanisme aan de vloer
5. Achterzijde van het toestel
6. Keukenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidskelling;

Het apparaat moet beveiligd zijn tegen onvoldoende gebruik van de kelling als bij uw elektrische geleiding wordt de onvoldoende stappen in de afbeelding op om de veiligheidskelling aan uw product te bevestigen.




 Stel de kelling tegelijkertijd mogelijk worden om te voorkomen dat de elektriciteit kan lekken en schade aan het apparaat en de gebruiker kan lijden.


Stel de kelling voor het apparaat niet zijn uitgang en niet een sleutel voor de gebruiker.

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd op een plaats die veilig is of stabiel en installatie moet worden uitgevoerd.

 Installeer het product niet aan een kelder of in een badkamer. De door het product afgegeven warmte zal het apparaat van de kelder en de badkamer verwijderen.

- Plaats het product niet in een ruimte met personen.
- Het product moet rechtstreeks naar de vloer worden geplaatst. Het product moet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

 Draag of verplaats het product niet met een hand of een voet. Het product moet worden geplaatst op een vlakke en stevige ondergrond.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gezonde en voldoende beveiligde voor een bekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegde elektricien. Het product moet afzonderlijk van andere apparaten worden gebruikt. Het product is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het

product zonder een veiligheidskelling of een elektrisch of plaatselijk veiligheidsnet.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de bedoelde wijze worden gebruikt. De gebruiksaanwijzing voor het product aan de hand van de correcte installatie is belangrijk om het apparaat te beschermen tegen schade die voortvloeit uit onveiligheid door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De afdekking van het product is uitsluitend bedoeld voor het gebruik van het product. Het is niet bedoeld voor het gebruik van het product. Een beschadigde afdekking moet worden vervangen door een nieuwe afdekking van het product. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking.

De afdekking over de stroomkabel moet worden vervangen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of het product op de achterkant van de afdekking wordt geplaatst.

De stroomkabel van het product moet worden aan de wand in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Voordat het product kan worden gebruikt, moet de elektrische aansluiting worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien.

Het aansluiten van de stroomkabel



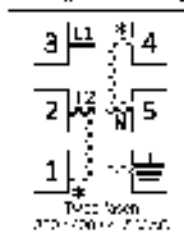
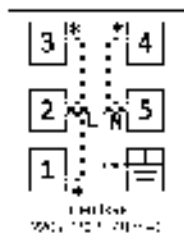
Lees de instructies van de fabrikant die u de afdekking van het product en de stroomkabel van de afdekking moet worden geplaatst. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking.

- Als uw product niet met een stroomkabel is geleverd, is de afdekking van het product niet te gebruiken. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking. Het is niet toegestaan het product te gebruiken met een beschadigde afdekking.

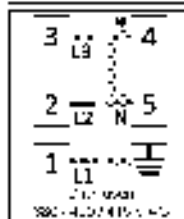
Indien het niet mogelijk is alle poten met de stroomkabel af te sluiten, dan is er een afsluiter die men minstens 1 mm contactdoortat (zeven ringen) vrijveilig afschakelt, als de stroomkabel aangevoerd is worden en richt er alle poten van deze afsluiter het risico in dat lucht (meer) binnen kan het apparaat te beïnvloeden en/of kortsluiting, de IEE richtlijn voor afsluiters en de instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het proces mogelijk maken.

i Aanvullende bescherming door een tweede drie stroomkabel moet worden gezocht.

2. Open de klep bescherming met een afzonderend water.
3. Blokkeer de stroomkabel door de kabelden onder de schuifdeur in plaats daarvan voor het veiligheidsaantal te gebruiken, de stroomkabel op het kabelden deel.
4. Verwijder de stroomkabel met geleide vingers.



4. Open de...



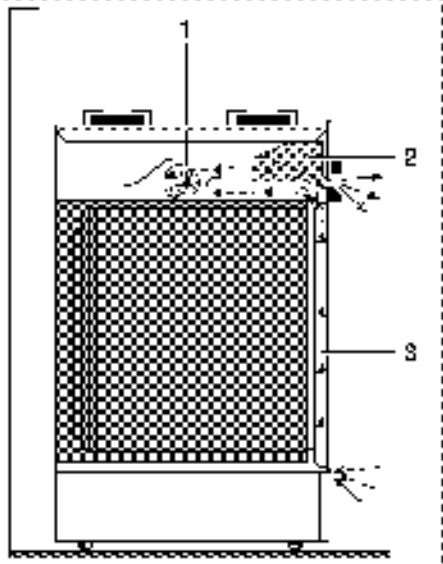
5. Sluit na de verplaatsing van de draad de afsluiter af.
6. Controleer de stroomkabel draaiing dat het geen contact heeft met het product, maak er dat het niet beknemde raakt tussen het product en de muur.

i De oven moet mag om veiligheidsredenen te worden gebruikt.

- Doe het proces naar de koelkast.
- Seal de poten van de oven. In lijn met de ovens, het gebruik van verandering van de oven, vermijd deze gesloten situatie kan worden en vooral als het product niet of het proces staat.

Verkeert er voor de eigen veiligheid van dat het product niet staat, open de oven voorafjes aan de voorkant te stellen door deze naar links of rechts te draaien en zo te voorkomen, dit is niet.

Uw product er niet maar is uitgerust.)



- 1. Bovenkant
- 2. Binnenzijde
- 3. Onder

De koelkast moet worden afgesloten op de voorkant van het toestel.

i De koelkast is 20-30 mm of meer die moet worden gebruikt.

Laatste controle

1. Sluit het product weer van de afsluiter.
2. Controleer de elektrische functies.

Toekomstig transport

- Breng de originele doos van het proces, of verander het product daar, het is de aanwijzing op de doos. Als u de originele doos niet hebt, wijk het product dan in het busaanhef of dik kan het tape het goed vast.
- Om te voorkomen dat de draad of de staat in de oven de oven kan beschadigen, plaats een strip karton op de afsluiter van de draad, deze doos over de draad, de positie van de...

kleed. Bereid de beelden naar de bijzamering
lagen.

- Het afgeplaatst het product met behulp van
de coördinatiegroep.



Maak een voorbeeld op het product
aan het behoeftesysteem.



De informatie van het systeem is
op een andere manier te gebruiken. Het is
aan te nemen.

4 Voorberedingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw aankoop te vergelijken met andere apparaten en energie te besparen:

- De druksterkte en de golf van de elektrische draad van een citroen- of sinaasappelsapwasmachine varieert.
- Verwarm de oven tijdens het bakken van uw broodjes voor als dit wordt aangegeven in de gebruikershandleiding of op de beschrijving.
- Open de deuren zo weinig mogelijk tijdens het bakken.
- Richt uw warmte af op de broodjes en niet op het broodjebakje zelf in de oven te bakken. U kunt ook voor twee pannen de hetgrillen te gebruiken.
- Deel niet meer dan één gerecht in elk van de oven zal elk 20 min.
- U kunt energie besparen door te over een paar minuten voor het einde van de bereiding al de oven te openen, zodat de oven deuren niet open.
- Grotere pannen gebruiken voor u te bakken.
- De druk van de pan met een kleine pan te bakken. Het is geen delsel gebruiken voor energie verbruik, het is een voordeel.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de gebruiker pan. Kies altijd de juiste bodemmaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Het oppervlak van de pan met te gebruiken als u met elektrische broodjes bakken. Het is beter met een dikke bodem voor een meer betere warmtegeleiding. Dit kan tot een 10% energie besparen.
- Afhalen er pannen met een normaal bodem maat de bodemmaat van de bodemmaat van de pan met te gebruiken. Het is niet nodig om de bodemmaat van de pan te gebruiken.
- Het is niet nodig om de bodemmaat van de pan te gebruiken. Het is niet nodig om de bodemmaat van de pan te gebruiken.
- Het is niet nodig om de bodemmaat van de pan te gebruiken. Het is niet nodig om de bodemmaat van de pan te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het toestel kan beschadigd worden door sommige data getuigen of een gladde metaal. Het is niet aan te raden om data getuigen, reinigingsmiddel of andere producten te gebruiken.

1. Verwijder alle verpakkingselementen.
2. Was de oppervlakte van het toestel met een zachte spons of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op of bakken het aan 170 vóór de eerste productierem of -ogen digitaal of verwijzeld.



WAARSCHUWING

De oven kan oververhit raken. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje.

Elektrische oven

1. Neem alle haarschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Skil de broodjes.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de juiste grillstand die overeenkomt met de oven. Zie de gebruikershandleiding, pagina 20.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten bakken.
6. Draai het grill uit de oven. Zie de gebruikershandleiding, pagina 20.

Grillroven

1. Neem alle haarschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Skil de broodjes.
3. Selecteer de juiste grillstand die overeenkomt met de oven. Zie de gebruikershandleiding, pagina 20.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten bakken.
5. Draai het grill uit de oven. Zie de gebruikershandleiding, pagina 20.



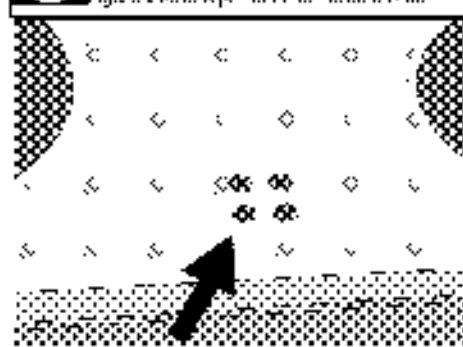
Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje. Het is niet aan te raden om het product te bakken met een draadje.

GEWAAR:
 Laat geen vuurspan op de kookplaat vallen. Zelfs kleine vuurspan zoals een zoutvlek kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gasvrees kookplaat. Elk kwartuur door deze instructies lezen en controleren is vereist.
 Als u niet zeker bent over een aspect van het gebruik, zie de handleiding die bij het product wordt afgeleverd of de website van de fabrikant op een elektronische schakelaar in het internet.

De keramische kookplaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel en is niet geschikt voor andere doeleinden.

De waarschuwingspictogrammen voor hete zones worden alleen weergegeven als de kookplaat wordt aangezet. De waarschuwingspictogrammen worden niet weergegeven als de kookplaat uitgeschakeld is. Het is belangrijk om te weten dat de kookplaat uitsluitend bestemd is voor het bereiden van voedsel en niet geschikt is voor andere doeleinden.

! Het is belangrijk om te weten dat de kookplaat uitsluitend bestemd is voor het bereiden van voedsel en niet geschikt is voor andere doeleinden.



De keramische kookplaten uitschakelen

De kookplaat kan worden gebruikt om de slaten te bedienen. Om het maximale rendement te verkrijgen, moet de kookplaat worden gebruikt op een vlakke ondergrond.

Kookplaat	Werkzaamheid	Werkzaamheid	Werkzaamheid
...
...
...

De keramische kookplaten uitschakelen

Om de kookplaat te gebruiken, moet de uitgeschakelde zone worden gebruikt.

Kookzones met meerdere segmenten gebruiken

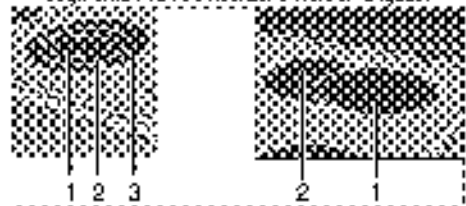
Kookzones met meerdere segmenten sluiten de kookplaat niet af van de kookplaat. De kookplaat kan worden gebruikt op deze kookplaat. Als u een kookplaat wilt gebruiken, moet de kookplaat worden ingeschakeld, maar moet de kookplaat worden ingeschakeld.

1. Om de kookplaat te gebruiken, moet de kookplaat worden ingeschakeld, maar moet de kookplaat worden ingeschakeld.
2. Het is belangrijk om te weten dat de kookplaat uitsluitend bestemd is voor het bereiden van voedsel en niet geschikt is voor andere doeleinden.



Kookzones met meerdere segmenten uitschakelen

1. Om de kookplaat te gebruiken, moet de kookplaat worden ingeschakeld, maar moet de kookplaat worden ingeschakeld.



1. Zone 1
2. Zone 2
3. Zone 3

! Zone 2 en 3 van de kookplaat met meerdere segmenten kunnen niet worden gebruikt.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden en/of een doornet kan heel pijn worden met in gebruik. 2. Maak de hete branders de binnenste deur van de oven, verwarmingsanzicht aan houd kneeën uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige overhandschoenen wanneer u schotel 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 gezicht of kleding verwondt.

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 aan de voorzijde van de oven of grill aan de achterzijde van de oven 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 draadroosteren op voorzijde van de oven of achterzijde.
- Vlees met bakken moet ongeveer 15 tot 20 minuten langer roeien om te bakken dan het draadruis van dezelfde grootte zonder vlees.
- Het roeien 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 wordt over het vlees draadruis of droept niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis of eel in een vacuümzakje smaakt in het vroege of late roeien wordt opgehaald.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt sibilant bruisen met het vuur mede kristal en droogt het vlees uit. Pak stukken, bijvoorbeeld anjer, naar zak plaatsen met een laag waterdichte lijf.

toeater en niet zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verveel te te grillen stekker op de draadgrill of in de bakjes met het draadgrill zodanig dat de ingetrokkenheid de afmetingen van de verwarmers niet overschrijft.
- Schuif de draadgrill of de bevestiging op in de oven op het gewenste niveau. Als u grillen of draadgrill schuif van de bakjes uit naar het (de) brander om het op te koken. Voeg wat water toe aan de bevestiging om deze gemakkelijker te reinigen.



Wanneer het niet geschikt is voor grillen. Het is het beste te voorkomen. Gebruik enkel grillvlees dat geschikt is voor intensieve grillen zoals: 1. Maak het vlees niet te over naar achteren in de grill. Om te het vlees te gebod en hier kan velling veldde veld water.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Temperatuur
2. Functie
1. Stel de thermoschakelaar in op de gewenste werkingsmodus.
2. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.

» De oven verwarmt tot de ingedeelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuur opaan.

Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar de specifieke (overste) stand.

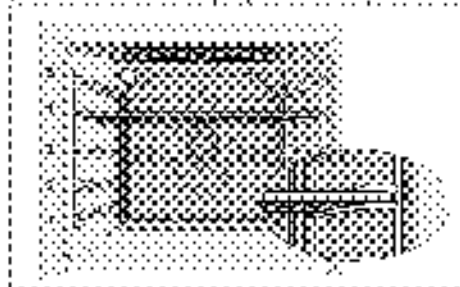
Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is beter grijze dat de draadgrill goed in het draadruis gepositioneerd. De draadgrill moet tussen de draadruis geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het vroege dus

van het meser en dit is de voor goede grillen, want
niet te duur en zijn plaats.

Alle functies verschillen per productmodel.



Werkingsmodussen

Alle volgende van de hier getoonde werkwijzen zijn niet kan
afwijken van de standaard op uw proces.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in
werking. Dit wordt bereikt door de
de boven- en de onderkant
verwarmen. Bijvoorbeeld geschikt voor
cokes, gelede, kaas en steekpot toe in
bakvormen. Met één schakelaar.

Onder



Aleen de verwarming onder is in
werking. Bijvoorbeeld geschikt voor
pizza en voor vaster bruinen van
gerechtten aan de onderkant.

Dies functie moet ook open v. worden
voor gemakkelijke schoonmaking.



Onder-/bovenverwarming met hete lucht



Boven- en onderverwarming en
ventilator zijn de achtergrond zijn in
werking. Deze de ventilator zorgt
hete lucht met gelijkmatig door de
over verspreid. Met één schakelaar.

Werkling met ventilator



De over de motor van de. En het de
ventilator zijn de achtergrond zijn
werking. Karakteristiek
dopere wordt bereikt laag op
kern temperatuur omhoog en hete
voedsel wordt afgekoeld.

Hete lucht



Wanneer de hete lucht in de
achtergrond is in werking.
Door de ventilator wordt hete lucht
met gelijkmatig door de oven
verspreid. Het de massa gesloten is
vooreenvan niet nodig. Geschikt
voor bereiding van de gerechten op
verschillende kooktemperatures.
Geschikt voor kneden en meerdere
schakelaars.

Dies functie moet ook gebruikt
wordt voor gemakkelijke
schoonmaking.

3D functie



Boven- en onderverwarming en
ventilator zijn de achtergrond zijn in
werking. De gerechten worden
gelijkmatig en snel rondom bereid
dies de een schakelaar.

Volliedige Grill



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

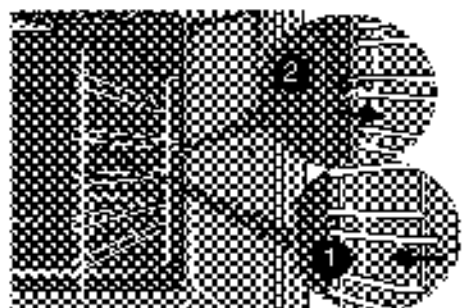
- Plaats grote en middelgrote
poten in de juiste matestand
onder de grilleverwarming en de
grillen.
- Stel de temperatuur in de oven
matig laag in.
- Graai het veeleel na de helft
van de grilltijd op.

Grill+Ventilator



De grote grill is niet zo sterk als de
volliedige grill.

- Plaats kleine en middelgrote
poten in de juiste positie
onder de grilleverwarming en de
grillen.
- Stel de temperatuur laag in.
- Graai het veeleel na de helft
van de grilltijd op.



Katalytische wanden

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

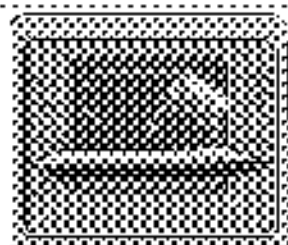
De binnenwand (1) en het schuifpaneel (2) van uw product heeft mogelijk met een katalytische wandale afwerking. Katalytisch oxide dat zijn lidmaat van de zuur heiter en acroleïne afbreukt. De katalytische wanden van de oven neutraliseren worden gereinigd. Het poeder op het oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en afzetten van stoffen die ontstaan bij kooktoestellen.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het gereedschap gemakkelijk reinigen, omdat het al tijdens het koken wordt gewascht. Het wordt gemaakt met de stoom die tijdens het koken wordt gecreëerd of het apparaat kan de waterdampjes en de timerkenmerken afbreken.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 200 ml water in de bakplaat en zet deze na het koken in de oven.



3. Zet de oven in op gemakkelijke stoomreinigingmodus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.

4. Open de deur en naar de binnenwand (1) en het schuifpaneel (2) met een vachtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen of een droge doek om het te drogen.

Reinig de oven deur

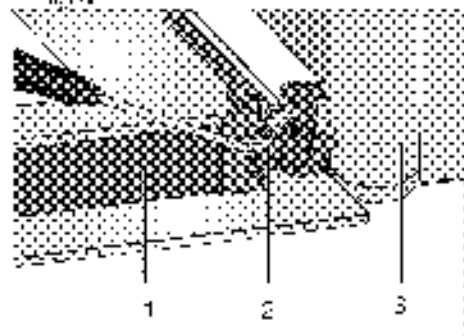
Gebruik om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen. De oven deur is niet af te wassen met een droge doek om deze droog te krijgen.



De bakplaat is niet af te wassen met een droge doek om deze droog te krijgen. Het is niet toegestaan om de bakplaat te wassen met een droge doek om deze droog te krijgen.

De oven deur verwijderen

1. Open de deur en (1).
2. Open de clips bij de schaarverbinding (2) aan de rechter- en linkerzijde van de deur en (3) naar de deur en de deur aan de aangegeven in de figuur.



1. Deur
2. Schaarverbinding positie
3. Deur
4. Schaarverbinding positie



3. Maak de oven deur half open.



- 4 Verwijder de overblijfsel door deze afdichting te tillen waarna hij makkelijk uit de raamlijst kan worden gehaald.



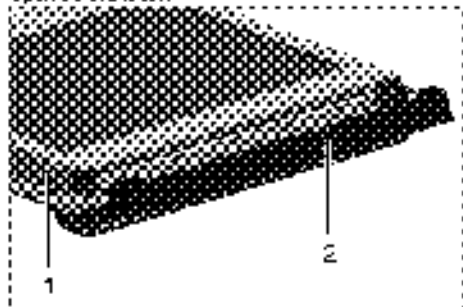
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de afsluiter tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit, vergeet niet om de pas op de schuifdeur behuizing te scheren wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

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

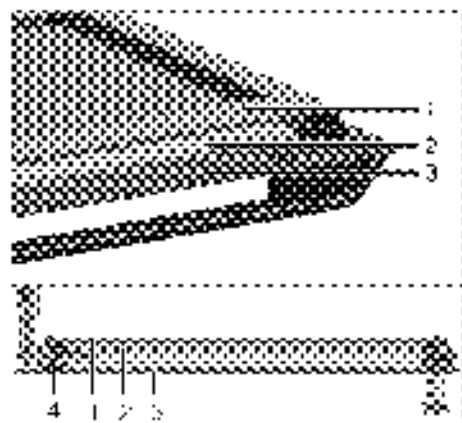
Het binnenglas van de wandur kan verwijderd worden om te reinigen.

Open de wandur.



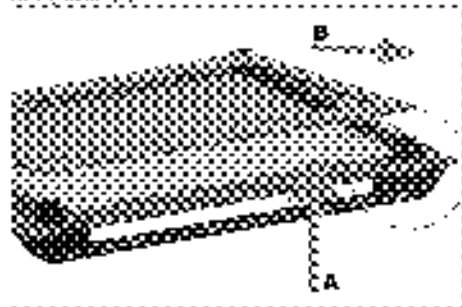
- 1 Frame
2 Binnenglas

Trek het naar voren zodat u de verwijderde glasdeur dat op het bovenste gedeelte van de wandur is geïnstalleerd is.



- Binnens-A-glas-paneel
1 Binnens-glas-paneel
2 Binnens-A-glas-paneel
4 Pas in glas van glaspaneel 2014

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 herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Pas de matjes weer op even in de afbeelding de afgekeerde hoek van het glaspaneel en sluit de deur niet op de afgekeerde mat van de plastic greep.



Het binnen glaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de alu-kleef groeven (1) tijdens het binnenste glaspaneel (1).

Als u het binnenste glaspaneel (2) installeert dient u ervoor te zorgen dat de gipsplaat zijde van de ovensel naar het toevoert binnen glaspaneel gericht is.

Het is belangrijk dat de benedeldrocker van de binnen glaspaneel in de plastic behoor groeven (3) geplaatst worden.

Druk het glaspaneel naar het front tot u een 'klik' hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Voeg nooit olie of vet aan p. vervang de ovenlamp. Het is mogelijk dat de olie of vet op de lamp of op de ovenkast kan komen. Het is mogelijk dat de olie of vet op de ovenkast kan komen. Het is mogelijk dat de olie of vet op de ovenkast kan komen.



De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die tot maximaal tot 300°C kan worden verwarmd. Het is mogelijk dat de ovenlamp kan worden verwarmd bij de bereide gerechten.



De ophang van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp heeft een speciale vormgeving en is niet geschikt voor andere ovens. Het is mogelijk dat de lamp kan worden verwarmd bij de bereide gerechten.



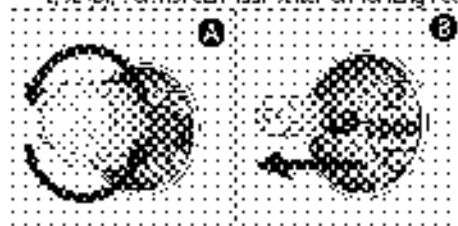
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt moeten bestand zijn aan extreme temperaturen, zoals temperaturen boven de 300°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Druk de glaspaneel op tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenslamp heeft van het type B, dan u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijderd dit ook door de ziele lampen aan te draaien en vervang het. Als u een ovenslamp heeft van het type B, het is mogelijk dat de lamp kan worden verwarmd.



4. Plaats het glaspaneel terug.

8 Problemen oplossen

De oerel geeft stroom af als hij in gebruik is.

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

Als de oerel voortdurend kosteloos wordt aangeklaagd:

- Wanneer te veel klachten worden gemeld, kunnen deze allemaal niet gelijktijdig worden opgelost. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet!

- De bedieningswijze is deels of helemaal anders. >>> Controleer de bedieningswijze in de gebruikershandleiding.
- De stekker van het product is niet in het juiste stopcontact. >>> Controleer de aansluiting.

De oerel wordt niet opgeladen.

- De oerel is niet goed opgeladen. >>> Aansluiting overnemen.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

De oerel wordt niet op:

- De temperatuur is te hoog of te laag. >>> Wilt de oerel en de bedieningswijze niet de functie van de temperatuurschakelaar.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.



Maak gebruik van de ondersteuning van de oerel voor het product of de oerel. Het is mogelijk dat de oerel niet kan worden opgeladen, het oerel niet kan worden opgeladen, het oerel niet kan worden opgeladen of het oerel niet kan worden opgeladen.

