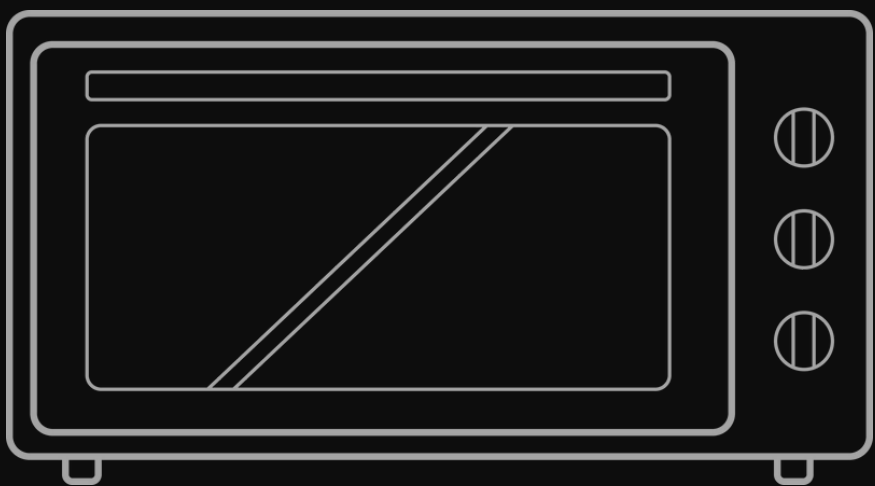


WIGGO



[Gebruikershandleiding](#)

[Bedienungsanleitung](#)

[Manuel d'utilisation](#)

[Manual de Usuario](#)

[User Manual](#)

Content

Technical Features.....	3
Important Safety information.....	4
Installation.....	7
Leg ounting Information.....	8
Using the Oven.....	9
Parts and Accessories.....	10
Control panel.....	12
Usage of Oven Functions	13
Yogurt Fermentation.....	14
Cleaning & Storage.....	15
Troubleshooting.....	16
Cooking Plate.....	17
Disposal of waste products.....	18

Technical Features

Voltage/Frequency	220-240V / 50-60 Hz
Total power consumption	1800W
External dimensions (width x height x depth)	505 x 325 x 373
Interior Lighting	18 W
Plate Powers	1500-1000/1000-800 W
Oven volume	35 LT
Class and IP degree	CLASS 1 IP20



Specifications are subject to change without notice to improve product quality.



The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.



The values indicated in the labeling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.



Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16A.

Symbols and Definitions:

The following symbols appear in the user manual.



Important information and useful tips for operation



Warning for dangerous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock risk



Warning for fire hazard risk





Protection against hot surfaces

Important Safety Information

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **DO NOT LEAVE** unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is **NOT INTENDED** for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.
7.  **Caution - Hot Surfaces:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.
8. **ALWAYS** place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. **DO NOT** operate on unstable surfaces. **DO NOT** operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does **NOT** hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. **CAUTION - HOT SURFACES:** This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

-
10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.
 11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
 12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
 13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.
 14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
 15.  For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
 16. NEVER use with an extension cord , a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
 17. DO NOT use the appliance outdoors.
 18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
 19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
 20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
 21. ALWAYS unplug the appliance after use.
 22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
 23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
 24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.
 25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
 26. Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.
 27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
 28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.

-
29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

IMPORTANT

- The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.

KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY

! WARNING

- NEVER place anything on top of the unit.
- NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
- Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
- Never place anything on the oven door when it is open.
- Do not leave the oven door open for extended periods of time.
- Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
- Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.
- **The usage life of this product is 10 (ten) years.**

WARNING Attaching the power cord

- Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- Do not use an extension cord with this product.
- To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

Electrical power

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Installation

Before using the product.



The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.



The product must be installed in accordance with local electrical standards.



Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Power connection



The product must be used with a grounded line!

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!



The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. *Technical features page 3*
- Plug must be in an easily accessible location after installation.
- The warranty for the product starts only after correct installation.

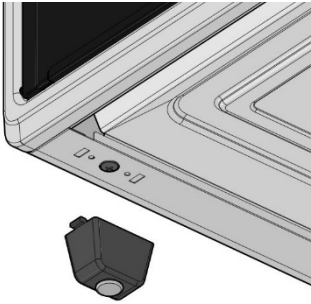


Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

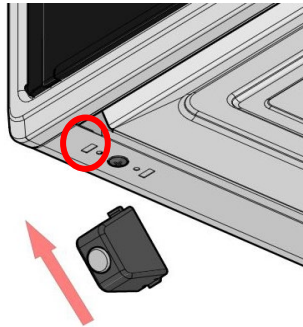
Leg Installation



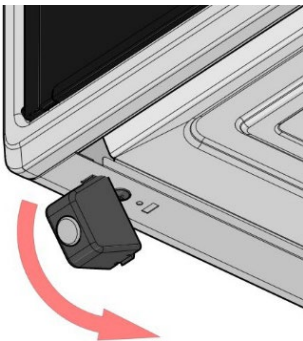
1 : Fixed Tab
2 : Moving Tab



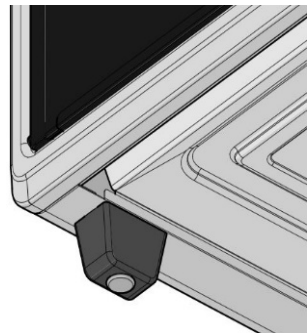
STEP-1
Align the leg plastic as shown in the image.



STEP-2
Attach the fixed tabs first, regardless of direction.



STEP-3
Then attach the movable tab with light force.



STEP-4
Please use the legs together with the footings on top.

Using the oven

Initial use

- Remove all the packing material.
- Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.
CAUTION: When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.
- Finally, wipe the appliance with a damp cloth.

Operating the Oven

- Set the oven function in which you want to cook.
- Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- After you set the desired temperature, your oven will start to work.

WARNING: Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.

Parts and accessories



6*



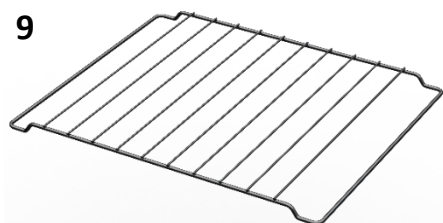
7



8*



9



10



(*): Optional

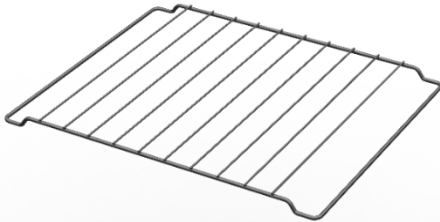
Note: Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories.

The contents will vary depending on the model.

Parts and accessories

- 1 **Hotplate:**
2. **Door handle:** Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
3. **Glass door:** Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
4. **Control panel:** Contains control buttons.
5. **Oven legs:** Do not operate the oven without legs.
6. **Round tray:** Use on the grill delivered with the product.
7. **Square tray:** Use it by placing it on the baking tray of your choice.
8. **Spill tray:** Place it directly under the heating elements. If you are preparing succulent foods, the spill tray may fill. Empty the spill tray when it is more than half full.
To empty the spill tray during cooking: Using oven gloves, open the lid and carefully slide the spill tray out of the oven. Empty the spill tray and place it back in the oven. Close the door to end the cooking process.
(Optional, may not be included with your product).
9. **Wire grill:** For positioning bread, bagels and round trays.
10. **Grilled chicken skewer and dovetails:** (Optional, may not be included with your product).

4th shelf
3rd shelf
2nd shelf
1st shelf













WARNING: The wire grill should be placed on the shelf as shown in the figure.

Control panel




- A. **Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- B. **Function Button:** Use for setting the cooking function.
- C. **Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.
- D. **Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- E. **Timer:** Use it to set the desired cooking time. The time control range is 1-90 minutes.

Usage of Oven Functions

	<p>Lower Part Heating Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.</p>
	<p>Upper Part Heating If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.</p>
	<p>Upper and Lower Heating The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Top and lower heating with turbo fan(*). The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>Defrost (*) It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.</p>
	<p>Top Heating + Rotisserie Chicken (*). By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.</p>
	<p>Grill Heating and Rotisserie Chicken(*) Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heating(*) The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p>Grill Heater and Turbo Fan (*) Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.</p>
	<p>Lower Heating and Turbo Fan (*) Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.</p>

(*): Optional

Curing Yoghurt

When the oven is empty, the yogurt mode is selected using the thermostat, the switch is set to  It resistance, preheat for 10 minutes. For the fermentation process, boil the raw milk for 10-15 minutes. It is recommended to use a steel pot for boiling. Then cool to fermentation temperature (45°C -50°C).

HINT: When the milk is warm, fermentation does not occur; when it is hot, the yogurt becomes sour.

When the milk reaches this temperature range, add the yogurt at room temperature and stir gently.

HINT: Use 1 tablespoon of yogurt per 1 liter of milk.

Place uncovered on the 1st rack of preheated oven and close the oven door and set timer to manual setting. Allow to ferment for 5 hours without opening. Remove the trays at the end of the set time. Let them reach room temperature for half an hour without closing the lids. Then close the lids and put them in the refrigerator. Keep at least 12 hours before eating.

(The yogurt fermentation feature is **optional**, it may not be included in your product).

Cleaning and storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. DO NOT IMMERSE the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

Oven Lamp (*)



WARNING: To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

NOTE: Do not look too long into the halogen lamp.

(Optional, your product may not have one).

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not	Plug in the device.
	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
White smoke comes out of the device	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

Cooking Table

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Function
Cake	170-190°C	30 -40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 -20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 -40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 -35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are baked pre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking **red meat salt is not added beforehand**, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.

--For white meat, **keep the heat low** throughout the cooking process.

- To check if the meat is cooked, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

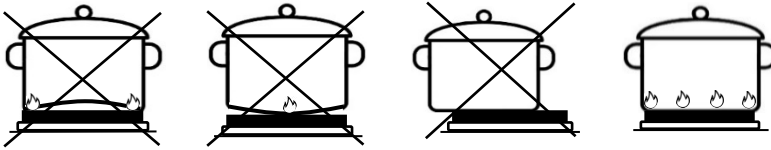
Tips Related to Cooking

Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Using Cookware Correctly;



Disposing of the Waste Product.

Dispose of the old product in an environmentally sound manner.

1. This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.



2. Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.
3. Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.
4. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.
5. Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.

PACKAGING INFORMATION





The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Tevreden

Technische kenmerken	3
Belangrijke veiligheidsinformatie.....	4
Installatie.....	7
Leg ounting Informatie.....	8
Met behulp van de oven	9
Onderdelen en accessoires.....	10
Bedieningspaneel.....	12
Gebruik van ovenfuncties	13
Yoghurt fermentatie	14
Schoonmaak & Opslag.....	15
Probleemoplossing.....	16
Kookplaat.....	17
Verwijdering vanafvalstoffen.....	18

Technische kenmerken

Spanning/Frequentie	220-240V / 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	1800 W
Externe afmetingen (breedte x hoogte x diepte)	505 x 325 x 373 cm
Binnenverlichting	18 watt
Plaatvermogens	1500-1000/1000-800 watt
Ovenvolume	35 GB
Klasse en IP-graad	KLASSE 1 IP20

-  Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
-  De illustraties in de handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet precies overeen met uw product.
-  De waarden die zijn aangegeven in de etikettering op het product of in andere gedrukte documenten die bij het product worden geleverd, worden bepaald in een laboratoriumomgeving in overeenstemming met de relevante normen. Deze waarden kunnen verschillen afhankelijk van het gebruik en de omgevingsomstandigheden.
-  Gebruik je oven op een geaarde stekker met een zekeringsvermogen van minimaal 16A.

Symbolen en definities:

De volgende symbolen verschijnen in de gebruikershandleiding.



Belangrijke informatie en nuttige tips voor de werking



Waarschuwing voor gevaarlijke situaties met betrekking tot leven en eigendom.



Waarschuwing voor risico op elektrische schokken



Waarschuwing voor brandgevaar





Bescherming tegen hete oppervlakken

Belangrijke veiligheidsinformatie

Beste klant,

Vervaardigd in moderne faciliteiten en onderworpen aan strenge kwaliteitscontrole, willen wij dat u het meeste uit uw product haalt. Lees daarom de volledige handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar het als referentiebron. Als u het product doorgeeft aan een andere persoon, geef hen dan de handleiding.

1. Het product bevat een thermostaat en alleen een geschikte thermostaat mag worden gebruikt.
2. Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. LAAT NIET onbeheerd achter in de buurt van kinderen of huisdieren. Niemand is bevoegd om deze apparatuur te bedienen of te reinigen, tenzij ze alle bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding volledig hebben gelezen en begrepen.
3. Kinderen van 8 jaar en ouder mogen deze apparatuur onder toezicht of na de juiste instructie gebruiken. Kinderen mogen niet knoeien met het apparaat.
4. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Uw oven is **NIET** ONTWORPEN om te worden bediend met een externe timer of een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
6. Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk en soortgelijk gebruik. Het is NIET BEDOELD voor gebruik in commerciële of retailomgevingen. Als deze oven onjuist of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt, of als deze niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor enige schade.
7.  **Let op - Hete oppervlakken:** dit symbool geeft aan dat toegankelijke oppervlakken tijdens gebruik erg heet kunnen worden. Het waarschuwingslabel met dit symbool mag niet worden verwijderd. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen.
8. Plaats het apparaat **ALTIJD** op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. WERK NIET op onstabiele oppervlakken. Bedien het apparaat NIET in een besloten ruimte of onder hangende kasten. Om materiële schade door dampen die tijdens het gebruik vrijkomen te voorkomen, zijn voldoende ruimte en ventilatie vereist. Bedien het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen zoals papieren handdoeken, gordijnen of plastic vellen. Zorg ervoor dat het snoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangt of hete oppervlakken raakt.

-
9. LET OP - HETE OPPERVLAKKEN: Dit apparaat genereert overmatige hitte en dampen tijdens gebruik. Er moeten de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen om het risico op persoonlijk letsel, brand en materiële schade te voorkomen.
 10. Plaats GEEN mat onder het apparaat. Als u het apparaat op een mat moet plaatsen, neem dan voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat het apparaat van de mat glijdt.
 11. Plaats het apparaat NIET tegen de muur of bovenop andere apparaten tijdens het koken. Laat ten minste 5 inch of 13 cm speling toe aan de bovenkant, achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat. Plaats GEEN voorwerpen op het apparaat.
 12. Plaats het apparaat NIET op de bovenkant van de oven.
 13. WAARSCHUWING: Om het risico op elektrische schokken te minimaliseren, gebruikt u alleen het meegeleverde verwijderbare keukengerei, dienbladen, roosters, enz. om te koken.
 14. Het gebruik van accessoires die NIET worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot letsel.
 15. Gebruik voor uw veiligheid de oven niet zonder montagepooteenheid.
 16. GEBRUIK NOOIT met een verlengsnoer, een kort netsnoer (of afneembaar netsnoer) is  vezig om het risico op klitten of struikelen over een langer snoer te minimaliseren. Gebruik NOOIT het stopcontact onder het aanrecht.
 17. Gebruik het apparaat NIET buiten.
 18. NIET werken als het snoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat tijdens het gebruik defect raakt, koppel het dan onmiddellijk los. GEBRUIK OF PROBEER EEN DEFECT APPARAAT NIET TE REPAREREN. Neem contact op met de klantenservice voor hulp.
 19. Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en voordat u de oven schoonmaakt. Laat de oven afkoelen voordat u onderdelen installeert of verwijdert. Dompel het lichaam NOOIT onder in water. Als het apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, koppel het dan onmiddellijk los. Dompel het snoer niet onder of spoel het niet af en sluit het niet aan op water of andere vloeistoffen.
 20. De buitenoppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Draag ovenhandschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken en componenten.
 21. Koppel het apparaat na gebruik ALTIJD los.
 22. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

-
23. WEES UITERST VOORZICHTIG bij het verwijderen van trays of het weggooien van heet vet.
 24. NIET schoonmaken met een metalen schuursponsje. Onderdelen kunnen van de basis komen en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een schokgevaar ontstaat. Gebruik niet-metalen schuursponsjes.
 25. Bevestig GEEN te grote voedingsmiddelen of metalen gebruiksvoorwerpen aan het apparaat, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
 26. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van containers die zijn gemaakt van een ander materiaal dan metaal of containers die zijn gemaakt van een ander materiaal dan glas.
 27. Bewaar geen andere materialen dan de accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen in dit toestel wanneer het niet in gebruik is.
 28. Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic.
 29. Bedek de gemorstte lade of andere delen van het apparaat niet met metaalfolie, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat oververhit raakt.

BELANGRIJK

- De morsbak moet op zijn plaats worden bediend en al het voedsel moet uit de lekbak worden verwijderd wanneer deze meer dan halfvol is. Plaats de gemorstte lade (of een ander accessoire) nooit rechtstreeks op de oven.

HOUD DEZE INSTRUCTIES - ALLEEN VOOR THUISGEBRUIK

! WAARSCHUWING

- Plaats NOOIT iets bovenop het apparaat.
- Bedek NOOIT de ventilatieopeningen aan de boven-, achterkant en zijkanten van de kookunit.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u iets heets uit het apparaat haalt.
- Plaats nooit iets op de ovendeur als deze open is.
- Laat de ovendeur niet voor langere tijd open staan.
- Zorg er altijd voor dat er niets uit de oven kan komen voordat u de ovendeur sluit.
- Sluit de ovendeur altijd langzaam en sla deze niet dicht. Houd de deurklink van de oven altijd vast bij het openen en sluiten van de deur.
- **De gebruiksduur van dit product is 10 (tien) jaar.**

WAARSCHUWING Het netsnoer aansluiten

- Sluit het netsnoer aan op een aangewezen stopcontact. Er mogen geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact worden aangesloten. Het aansluiten van andere apparatuur op het stopcontact zal het circuit overbelasten.
- Gebruik geen verlengsnoer met dit product.

-
- Als u de verbinding wilt verbreken, schakelt u alle bedieningselementen uit en koppelt u de stekker uit het stopcontact.

Elektrisch vermogen

Als het circuit overbelast is met andere apparatuur, werkt uw nieuwe apparaat mogelijk niet goed. Het moet worden gebruikt op een speciaal circuit.



Brandgevaar door voedsel dat niet geschikt is voor de grill

Gril alleen het voedsel dat in intens grillvuur kan worden gekookt.

Leg het eten niet te ver naar achteren op de grill. Dit is de heetste locatie en voedsel dat vet bevat, kan vlam vatten.

Installatie

Voordat u het product gebruikt.



De klant is verantwoordelijk voor het kiezen van waar het apparaat wordt geïnstalleerd en het voorbereiden van de elektrische installatie.



Het product moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met met lokale elektrische normen.



Inspecteer het product op eventuele schade voordat u het installeert. Installeer het product niet als het beschadigd is. Beschadigde producten vormen een risico voor uw veiligheid.

Stroomaansluiting



Het product moet worden gebruikt met een geaarde lijn!

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door gebruik zonder aardingslijn!



Het netsnoer mag niet worden verpletterd, gebogen of geknepen of in contact komen met hete delen van het product. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

-
- De gegevens van de netvoeding moeten overeenkomen met de gegevens op het eenheidsreferentielabel van de inrichting. Het eenheidsreferentielabel bevindt zich op de achterkant van het product.
 - De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties en het stroomverbruik; Cheque. *Technische kenmerken pagina 3*
 - De stekker moet zich na de installatie op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden.
 - De garantie voor het product gaat pas in na correcte installatie.



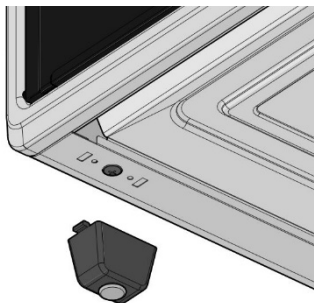
Voordat u een bewerking op de elektrische installatie start, moet u het apparaat loskoppelen.

Leg Installatie



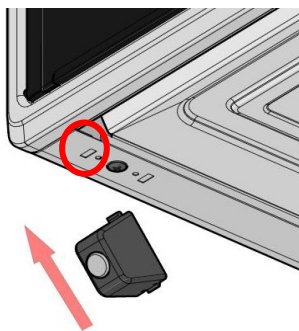
1 : Vast tabblad

2 : Tabblad



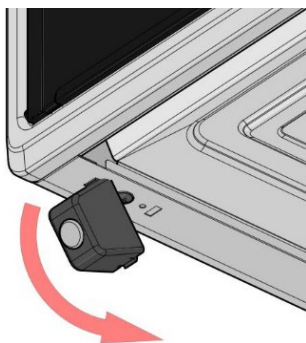
STAP-1

Lijn het beenplastic uit zoals weergegeven in de fb ldi



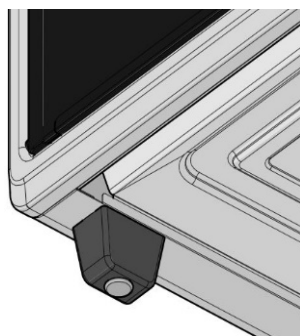
STAP-2

Bevestig eerst de vaste tabbladen, ongeacht de richting.



STAP-3

Bevestig vervolgens het beweegbare lipje met lichte kracht



STAP-4

Gebruik de poten samen met de voetjes bovenop.

De oven gebruiken

Eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Was de kookaccessoires met de hand voordat u ze voor de eerste keer gebruikt. Veeg vervolgens de buiten- en binnenkant van de oven af met een warme, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Verwarm de oven vervolgens 10 minuten voor, leeg en met de deur open. **LET OP:** Bij het eerste gebruik kan het apparaat rook afgeven of een brandende geur afgeven als gevolg van de oliën die worden gebruikt om de verwarmingselementen te coaten en te beschermen.
- Veeg ten slotte het apparaat af met een vochtige doek.

De oven bedienen

- Stel de ovenfunctie in waarin je wilt koken.
- Stel uw timer in op de gewenste tijd of handmatige positie (klokpictogram).
- Nadat je de gewenste temperatuur hebt ingesteld, gaat je oven aan de slag.

WAARSCHUWING: Uw oven werkt niet als de thermostaat en de ovenregeling zijn ingeschakeld, maar de timer niet is ingesteld of in de handmatige positie is gezet.

Onderdelen en accessoires



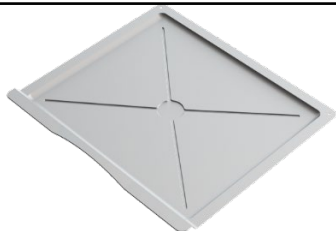
6*



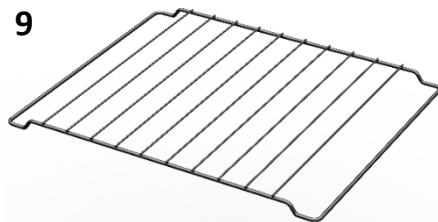
7



8*



9



10



(*): Optioneel

Opmerking: Verwijder alle inhoud uit de verpakking. Verwijder de doorzichtige of blauwe beschermfolie van alle

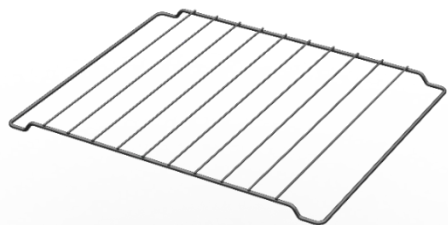
-
1. **kookplaat:**
 2. **Deurklink:** Gebruik altijd de handgreep en raak de glazen deur niet aan. De glazen deur kan erg heet worden tijdens het koken en letsel veroorzaken.
 3. **Glazen deur:** Massief, duurzaam gehard glas houdt de warmte binnen en zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling voor voedingsproducten. Kook nooit met de deur open.
 4. **Configuratiescherm:** Bevat bedieningsknoppen.
 5. **Ovenpoten:** Bedien de oven niet zonder poten.
 6. **Ronde bak:** Gebruik op de grill die bij het product wordt geleverd.
 7. **Vierkante schaal:** Gebruik het door het op de bakplaat van uw keuze te plaatsen.
 8. **Morsbak:** Plaats deze direct onder de verwarmingselementen. Als u sappig voedsel bereidt, kan de morsbak zich vullen. Leeg de morsbak wanneer deze meer dan halfvol is.
De gemorste schaal legen tijdens het koken: Open het deksel met ovenhandschoenen en schuif de gemorste schaal voorzichtig uit de oven. Leeg de gemorste schaal en plaats deze terug in de oven. Sluit de deur om het kookproces te beëindigen.
(Optioneel, mogelijk niet inbegrepen bij uw product).
 9. **Draadgrill:** Voor het plaatsen van brood, bagels en ronde dienbladen.
 10. **Gegrilde kipspies en zwaluwstaarten:** (Optioneel, mogelijk niet inbegrepen bij uw product).

4e plank

3e plank

2e plank

1e plank



WAARSCHUWING: De draadgrill moet op de plank worden geplaatst zoals weergegeven in de afbeelding

Bedieningspaneel



- A. **Hotplate Control Button:** Gebruik voor het gewenste warmteniveau.
- B. **Functieknop:** Gebruik deze optie voor het instellen van de kookfunctie.
- C. **Temperatuurregelingsknop:** te gebruiken voor het instellen van de gewenste kooktemperatuur.
- D. **Signaallampje:** Wanneer de kookmodus en timer zijn ingesteld, gaat het lampje branden. Het gaat af wanneer de binnenkant van de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Knipperen tijdens het koken is normaal.
- E. **Timer:** Gebruik het om de gewenste kooktijd in te stellen. Het tijdcontrolebereik is 1-90 minuten

Gebruik van ovenfuncties

	Verwarming van het onderste deel Alleen lagere verwarming is beschikbaar. Je kunt knapperig voedsel aan de onderkant en zacht aan de bovenkant hebben. Het is geschikt voor pizza of voedsel dat vanaf de bodem bruin moet worden.
	Verwarming van het bovenste deel Als je alleen vanaf de bovenkant verwarmt, kun je cakes bakken met glanzende bovenkant en voedsel koken dat aan de bovenkant bruin moet worden.
	Boven- en onderverwarming Het eten wordt tegelijkertijd aan de boven- en onderkant gekookt. Je kunt luchtige taarten, zacht gebak, knapperig gebak bakken of heerlijke stoofschotels koken. Gebruik een enkele lade om te koken.
	Boven- en onderverwarming met turboventilator(*). De onderste en de bovenste kachel werken samen via de turbomotor. De turbomotor zorgt voor een gelijkmatigere verwarming. Je kunt er zachte taarten, gebakjes bakken of heerlijke stoofschotels koken. Gebruik een enkele lade om te koken.
	Ontdooien (*) Het helpt om bevroren voedsel in korte tijd te ontdooien en bespaart tijd. Plaats het te ontdooien voedsel op het middelste rooster boven de grillplaat. Plaats een bakplaat op het laagste rooster om het water op te vangen dat zich ophoopt bij het ontdooien.
	Top Verwarming + Rotisserie Kip (*). Door vanaf de bovenkant te verwarmen, kunt u mals vlees koken. Het wordt aanbevolen om een lekbak of een gewone lade te gebruiken. Het maximale gewicht voor rotisserie kip is 2 kg.
	Grill Verwarming en Rotisserie Kip(*) Door de grillfunctie kun je mals en geroosterd vlees koken door meer van bovenaf te verwarmen. Het wordt aanbevolen om een lekbak of een gewone lade te gebruiken.
	Grill Verwarming(*) Het vlees wordt op hoog vuur afgesloten en blijft van binnen sappig. Je kunt voedsel koken zoals vlees, kip en vis. Het wordt aanbevolen om een lekbak of een gewone lade te gebruiken.

**Grill Heater en Turbo Fan (*)**

Maakt grillen op meerdere oppervlakken mogelijk door de temperatuur gelijkmatig in de oven te verdelen.

**Lagere verwarming en turboventilator (*)**

Lagere verwarming en turboventilator werken samen. De gelijkmatige verdeling van hete lucht in de oven zorgt ervoor dat de bodem van voedsel zoals lahmacun en pitabrood beter gaar en knapperig is.

(*): Optioneel

Yoghurt uitharden

Wanneer de oven leeg is, wordt de yoghurtmodus geselecteerd met behulp van de thermostaat, de schakelaar is ingesteld op It-weerstand, voorverwarmen gedurende 10 minuten. Kook voor het fermentatieproces de rauwe melk gedurende 10-15 minuten. Het wordt aanbevolen om een stalen pot te gebruiken om te koken. Koel vervolgens af tot fermentatietemperatuur (45 °C -50 °C).

TIP: Wanneer de melk warm is, vindt er geen fermentatie plaats; wanneer het heet is, wordt de yoghurt zuur.

Wanneer de melk dit temperatuurbereik bereikt, voeg je de yoghurt op kamertemperatuur toe en roer je voorzichtig.

TIP: Gebruik 1 eetlepel yoghurt per 1 liter melk.

Plaats onbedekt op het 1e rooster van voorverwarmde oven en sluit de ovendeur en stel de timer in op handmatige instelling. Laat 5 uur fermenteren zonder opening. Verwijder de lades aan het einde van de ingestelde tijd. Laat ze een half uur op kamertemperatuur komen zonder de deksels te sluiten. Sluit vervolgens de deksels en zet ze in de koelkast. Bewaren ten minste 12 uur voor het eten.

(De yoghurtfermentatiefunctie is **optioneel**, deze is mogelijk niet inbegrepen in uw product).

Reiniging en opslag

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik. Koppel het apparaat los en zorg ervoor dat het volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

1. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
2. Om de deur schoon te maken, veegt u beide zijden voorzichtig af met warm reinigingswater en een vochtige doek. Dompel het apparaat NIET onder in water en was het niet in de vaatwasser.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water, een mild reinigingsmiddel en een niet-schurende spons. Reinig de verwarmingsspiralen niet omdat ze kwetsbaar zijn en kunnen breken. Spoel het apparaat vervolgens grondig af met een schone, vochtige doek. Laat geen water achter in het apparaat.
4. Sommige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schuurmiddelen, reinigingspoeders/crèmes of scherpe voorwerpen.
5. Om gemakkelijk voedsel te verwijderen dat aan de accessoires kleeft, weekt u ze in warm wasmiddelwater.
6. Het wordt aanbevolen om zure stoffen zoals gemorste olie, citroen, enz. onmiddellijk te reinigen.
7. Al het andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.

Opslag

1. Koppel het apparaat los en laat het volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle componenten schoon en droog zijn.
3. Plaats het apparaat op een schone en droge locatie.

Ovenlamp (*)



WAARSCHUWING: Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, koppelt u de oven los voordat u de lamp vervangt en zorgt u ervoor dat de oven is afgekoeld.

Verwijder de glasbeschermer door deze te draaien.

Verwijder vervolgens de lamp en installeer een nieuwe lamp met dezelfde specificaties. Installeer ten slotte de glazen beschermer in zijn oorspronkelijke positie.

De lampklasse is wolframhalogeen.

NOTITIE: Kijk niet te lang in de halogeenlamp.

(**Facultatief**, uw product heeft er mogelijk geen).

Probleemoplossing

Oplossing voor probleemoorzaak

Apparaat werkt niet	Het apparaat is niet	Sluit het apparaat
	Timer en temperatuur gingen niet aan.	Pas de temperatuur en timer aan.
	Het apparaat kan worden aangesloten op een stopcontact dat wordt gedeeld met	Sluit het apparaat aan op één stopcontact.
Kookt niet	Het apparaat is overbelast.	Gebruik kleine batches om gelijkmatig koken
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Verhoog de temperatuur.
Voedsel wordt niet gelijkmatig gekookt	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken worden omgedraaid.	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het koken
	Voedsel van verschillende groottes wordt samen gekookt.	Kook voedingsmiddelen van vergelijkbare grootte
	Als er meer dan één rek wordt gebruikt, moeten de trays	Draai de trays van boven naar beneden of andersom.
Witte rook komt uit het apparaat	Overtollige olie gebruikt.	Verwijder overtollige olie met een doek.
	De accessoires hebben overtollige olieresten van eerder koken.	Reinig de componenten en de binnenkant van het apparaat na elk gebruik.

Kooktafel

In de onderstaande tabel vindt u de informatie over de voedingsmiddelen die we in onze laboratoria hebben getest en hun kookwaarden hebben bepaald. Kooktijden kunnen variëren afhankelijk van de netspanning, de kwaliteit, de hoeveelheid ingrediënten die moeten worden gekookt en de temperatuur. Maaltijden die u kookt met behulp van deze waarden, zijn mogelijk niet aantrekkelijk voor uw smaak. U kunt experimenteren en verschillende waarden instellen om verschillende smaken en resultaten naar uw smaak te bereiken.

Maaltijden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min)	Functie
Cake	170-190°C	30 -40	Onder-boven
Koekje			
Pizza	200 °C	15 -20	Onder-boven
Voet	200 °C	30 -40	Onder-boven
Kip Vleeskuiken	Max	150	Boven
Kip Vleeskuiken	Max	60	Grill
Kalfsvlees	Max	25 -35	Boven-onder
Vis			
Ontdooien	-	-	Ontdooien

WAARSCHUWING: Verwarm uw oven voor het bakken. Voorverwarmingstijd is de tijd totdat het indicatielampje voor de eerste keer uitgaat.

KERNPUNTEN

Houd bij het bakken in de oven rekening met het volgende.

Het feit dat de bovenkant van het voedsel wordt gekookt, betekent niet dat de binnenkant gekookt is. Voedsel dat in korte tijd op hoge temperaturen is gekookt, zal uitdrogen. Voedsel moet langer worden gekookt bij lage temperaturen om de binnenkant van het voedsel goed te kunnen koken.

Wanneer gebak en gebak worden gebakken voorverwarming is de oven noodzakelijk. Open de ovendeur niet tijdens het rijzen van de bakkerij gedurende ten minste 20 minuten. Om te controleren of het deeg klaar is, plaatst u een tandenstoker en test u; als de tandenstoker er schoon uitkomt, is het deeg gaar. Deze controle moet worden uitgevoerd nadat 3/4 van de baktijd is verstreken.

- Vooral bij het koken **wordt rood vleeszout niet vooraf toegevoegd**, maar halverwege de kooktijd. Rood vlees wordt aan het begin op hoog vuur gekookt en de hitte wordt naar het einde toe verminderd.

--Voor wit vlees, **houd het vuur laag** tijdens het kookproces.

- **Om te controleren of het vlees gaar is**, druk je het vlees met een vork aan. Wanneer de vork in het vlees zakt, wordt het vlees gaar.

Tips met betrekking tot

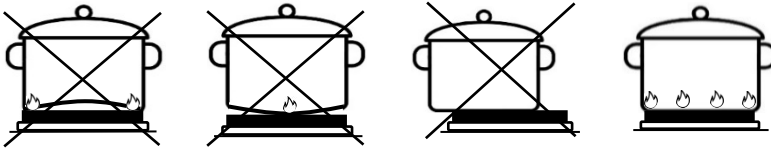


Brandgevaar door voedsel dat niet geschikt is voor de grill

Gril alleen het voedsel dat in intens grillvuur kan worden gekookt.

Leg het eten niet te ver naar achteren op de grill. Dit is de heetste locatie en voedsel dat vet bevat, kan vlam vatten.

Kookgerei correct gebruiken;



Afvoer van het Afvalproduct.

Gooi het oude product op een milieuvriendelijke manier weg.

1. Dit product is gemarkeerd met een symbool (AEEA) dat aangeeft dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingezameld. Dit betekent dat de apparatuur moet worden gerecycled of gedemonteerd in overeenstemming met EU-richtlijn 2002/96/EG om de impact op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale en regionale overheden.



2. Elektronische producten die niet onderworpen zijn aan gecontroleerde afvalinzameling vormen een potentieel risico voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de verontreinigende stoffen die ze bevatten.
3. Neem contact op met uw dealer of de afvalinzamelingsdienst in uw gemeente om te weten hoe u het product kunt verwijderen.
4. Voordat u het product weggooit, koppelt u het netsnoer los en breekt u het afdekslot, indien aanwezig, om kinderen te beschermen tegen gevaar.
5. Verpakkingsmaterialen zijn gevaarlijk voor kinderen, houden alle verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

INFORMATIE OVER DE VERPAKKING

De verpakking van het product is gemaakt van recyclebare materialen in overeenstemming met onze nationale wetgeving. Gooi het verpakkingsafval niet samen met het huishoudelijk afval of ander afval weg, maar gooi het naar de door de lokale autoriteiten aangegeven verpakkingsinzamelgebieden.

Inhalt

Technische Merkmale.....	3
Wichtige Sicherheitsinformationen.....	4
Installation.....	7
Informationen zur Veröffentlichung.....	8
Mit dem Ofen.....	9
Teile und Zubehör.....	10
Schalttafel.....	12
Nutzung der Ofenfunktionen	13
Joghurt-Fermentation.....	14
Reinigung & Lagerung.....	15
Fehlerbehebung.....	16
Kochplatte.....	17
Beseitigung von Abfallprodukten.....	18

Technische Merkmale

Spannung/Frequenz	220-240V / 50-60 Hz
Gesamtstromverbrauch	1800W
Außenmaße (Breite x Höhe x Tiefe)	505 x 325 x 373
Innenbeleuchtung	18 Watt
Plattenstärken	1500-1000/1000-800 Watt
Ofenvolumen	35 GB
Klasse und IP-Abschluss	KLASSE 1 IP20



Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.



Die Abbildungen im Handbuch sind schematisch und passen möglicherweise nicht genau zu Ihrem Produkt.



Die Werte, die in der Kennzeichnung auf dem Produkt oder in anderen gedruckten Dokumenten, die mit dem Produkt geliefert werden, angegeben sind, werden in einer Laborumgebung gemäß den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen abweichen.



Verwenden Sie Ihren Ofen an einem geerdeten Stecker mit einer Sicherungsleistung von mindestens 16 A.

Symbole und Definitionen:

Die folgenden Symbole erscheinen in der Bedienungsanleitung.



Wichtige Informationen und nützliche Tipps zur Bedienung



Warnung vor Gefahrensituationen in Bezug auf Leben und Eigentum.



Warnung vor Stromschlaggefahr



Warnung vor Brandgefahr





Schutz vor heißen Oberflächen

Wichtige Sicherheitsinformationen

Sehr geehrter Kunde,

Hergestellt in modernen Anlagen und unter strengen Qualitätskontrollen, möchten wir, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen. Lesen Sie daher das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es als Referenzquelle auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie ihr das Handbuch.

1. Das Produkt enthält einen Thermostat und es sollte nur ein geeigneter Thermostat verwendet werden.
2. Dieses Gerät ist NICHT für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts unterrichtet. Lassen Sie NICHT unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Haustieren. Niemand ist berechtigt, dieses Gerät zu bedienen oder zu reinigen, es sei denn, er hat alle Betriebs- und Sicherheitsanweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden.
3. Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät unter Aufsicht oder nach ordnungsgemäßer Anleitung benutzen. Kinder dürfen das Gerät nicht manipulieren.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Ihr Ofen ist NICHT DAFÜR ausgelegt, von einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung bedient zu werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt. Es ist NICHT für den Einsatz in gewerblichen oder Einzelhandelsumgebungen vorgesehen. Wenn dieser Ofen unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn er nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.
7.  **Achtung - Heiße Oberflächen:** Dieses Symbol zeigt an, dass zugängliche Oberflächen während des Betriebs sehr heiß werden können. Der Warnhinweis mit diesem Symbol darf nicht entfernt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handles.
8. Stellen Sie das Gerät **IMMER** auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche. Nur für die Arbeitsplatte bestimmt. Arbeiten Sie **NICHT** auf instabilen Oberflächen. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** auf engstem Raum oder unter hängenden Schränken. Um Sachschäden durch während des Betriebs freigesetzte Dämpfe zu vermeiden, sind ausreichend Platz und Belüftung erforderlich. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Papierhandtüchern, Vorhängen oder Plastikplanen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel **NICHT** über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängt oder heiße Oberflächen berührt.

-
9. **ACHTUNG - HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs übermäßige Wärme und Dämpfe. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Personen-, Brand- und Sachschäden zu vermeiden.
 10. Legen Sie **KEINE** Matte unter das Gerät. Wenn Sie das Gerät auf eine Matte legen müssen, treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Gerät von der Matte rutscht.
 11. Stellen Sie das Gerät während des Kochens **NICHT** an die Wand oder auf andere Geräte. Lassen Sie mindestens 5 Zoll oder 13 cm Abstand auf der Oberseite, Rückseite, Seiten und Unterseite des Geräts. Legen Sie **KEINE** Gegenstände auf die Appliance.
 12. Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf die Oberseite des Ofens.
 13. **WARNUNG:** Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu minimieren, verwenden Sie nur die mitgelieferten herausnehmbaren Utensilien, Tablett, Roste usw. zum Kochen.
 14. Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller **NICHT EMPFOHLEN** wird, kann zu Verletzungen führen.
 -  15. Verwenden Sie den Ofen zu Ihrer Sicherheit nicht ohne Montageeinheit.
 16. Verwenden Sie **NIEMALS** mit einem Verlängerungskabel, ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) wird mitgeliefert, um das Risiko des Verhedders oder Stolperns über ein längeres Kabel zu minimieren. Verwenden Sie **NIEMALS** die Steckdose unter der Arbeitsplatte.
 17. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien.
 18. **NICHT** bedienen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn die Appliance während des Gebrauchs nicht funktioniert, trennen Sie sie sofort. **VERWENDEN SIE KEIN DEFEKTES GERÄT UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU REPARIEREN.** Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.
 19. Trennen Sie das Gerät, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie den Ofen reinigen. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen. Tauchen Sie den Körper **NIEMALS** in Wasser. Wenn das Gerät fallen gelassen oder versehentlich in Wasser getaucht wird, trennen Sie es sofort. Tauchen oder spülen Sie das Kabel nicht ein oder stecken Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 20. Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Tragen Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen und Komponenten.
 21. Trennen Sie die Appliance nach Gebrauch **IMMER** vom Stromnetz.

-
22. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie mit einem Gerät umgehen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
 23. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG, wenn Sie Tablett entfernen oder heißes Fett entsorgen.
 24. Reinigen Sie NICHT mit einem Metallscheuerschwanz. Teile können sich von der Basis lösen und mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen, wodurch eine Schockgefahr entsteht. Verwenden Sie nichtmetallische Scheuerschwämme.
 25. Befestigen Sie KEINE übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien am Gerät, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.
 26. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Behälter aus einem anderen Material als Metall oder Behälter aus einem anderen Material als Glas verwenden.
 27. Lagern Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät, wenn es nicht verwendet wird.
 28. Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff.
 29. Decken Sie die verschüttete Schale oder andere Teile des Geräts nicht mit Metallfolie ab, da dies zu einer Überhitzung des Geräts führen kann.

WICHTIG

- Die Schüttwanne sollte an Ort und Stelle betrieben werden, und alle Lebensmittel sollten aus der Überlaufschale entfernt werden, wenn sie mehr als halb voll ist. Stellen Sie das Verschüttungsblech (oder ein anderes Zubehör) niemals direkt auf den Ofen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF - NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH

! WARNUNG

- Legen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät.
- Decken Sie NIEMALS die Lüftungsöffnungen an der Oberseite, Rückseite und an den Seiten der Gareinheit ab.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas Heißes aus dem Gerät entfernen.
- Legen Sie niemals etwas auf die Ofentür, wenn sie geöffnet ist.
- Lassen Sie die Ofentür nicht über einen längeren Zeitraum offen.
- Stellen Sie immer sicher, dass nichts aus dem Ofen kommen kann, bevor Sie die Ofentür schließen.
- Schließen Sie die Ofentür immer langsam und schlagen Sie sie nicht zu. Halten Sie beim Öffnen und Schließen der Tür immer den Griff der Ofentür fest.
- **Die Nutzungsdauer dieses Produkts beträgt 10 (zehn) Jahre.**

WARNUNG Anschließen des Netzkabels

- Schließen Sie das Netzkabel an eine dafür vorgesehene Steckdose an. Es sollten keine anderen Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen werden. Wenn Sie andere Geräte an die Steckdose anschließen, wird der Stromkreis überlastet.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Produkt.
- Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und trennen Sie sie dann von der Wand.

Elektrische Leistung

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert Ihr neues Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß. Es muss auf einem dedizierten Stromkreis betrieben werden.



Brandgefahr durch nicht für den Grill geeignetes Futter

Grillen Sie nur die Speisen, die im intensiven Grillfeuer gekocht werden können. Stellen Sie das Essen nicht zu weit hinten auf den Grill. Dies ist der heißeste Ort und Lebensmittel, die Fett enthalten, können Feuer fangen.

Installation

Vor der Verwendung des Produkts.



Der Kunde ist für die Auswahl des Installationsortes und die Vorbereitung der Elektroinstallation verantwortlich.



Das Produkt muss in Übereinstimmung mit mit lokalen elektrischen Standards.



Untersuchen Sie das Produkt vor der Installation auf Beschädigungen. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

Stromanschluss



Das Produkt muss mit einer geerdeten Leine verwendet werden!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung ohne Erdungsleitung entstehen!



Das Netzkabel darf nicht zerquetscht, gebogen oder eingeklemmt sein oder mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

- Die Daten der Netzversorgung müssen mit den Daten auf dem Gerätereferenzetikett des Gerätes übereinstimmen. Das Gerätereferenzetikett befindet sich auf der Rückseite des Produkts.
- Das Verbindungskabel des Produkts muss den technischen Spezifikationen und dem Stromverbrauch entsprechen. Prüfen. *Technische Features Seite 3*
- Der Stecker muss sich nach der Installation an einer leicht zugänglichen Stelle befinden.
- Die Garantie für das Produkt beginnt erst nach korrekter Installation.

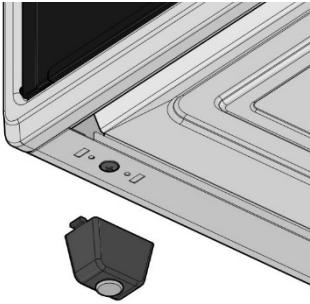


Bevor Sie einen Betrieb an der elektrischen Installation starten, trennen Sie bitte das Gerät.

Beininstallation

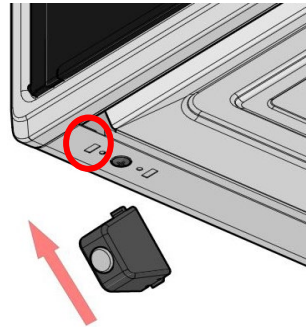


1 : Feste Registerkarte



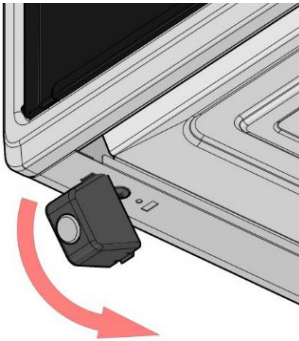
SCHRITT-1

Richten Sie den Beinkunststoff wie in der



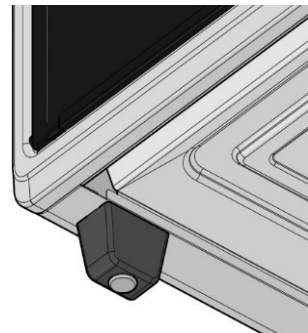
SCHRITT-2

Befestigen Sie zuerst die festen Laschen, unabhängig von der



SCHRITT-3

Befestigen Sie dann die bewegliche Lasche mit Lichtkraft



SCHRITT-4

Bitte benutzen Sie die Beine zusammen mit den

Verwendung des Ofens

Erstmalige Verwendung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie das Kochzubehör von Hand, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseite des Ofens mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Dann den Ofen für 10 Minuten vorheizen, während er leer ist und die Tür geöffnet hat. **ACHTUNG:** Bei der ersten Verwendung kann das Gerät aufgrund der Öle, die zum Beschichten und Schützen der Heizelemente verwendet werden, Rauch abgeben oder einen brennenden Geruch abgeben.
- Wischen Sie das Gerät abschließend mit einem feuchten Tuch ab.

Bedienung des Ofens

- Stellen Sie die Ofenfunktion ein, in der Sie kochen möchten.
- Stellen Sie Ihren Timer auf die gewünschte Zeit oder manuelle Position ein (Uhrsymbol).
- Nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, beginnt Ihr Ofen zu arbeiten.

WARNUNG: Ihr Ofen funktioniert nicht, wenn der Thermostat und die Ofensteuerung eingeschaltet sind, aber der Timer ist nicht eingestellt oder in die manuelle Position geschaltet.

Teile und Zubehör



6*



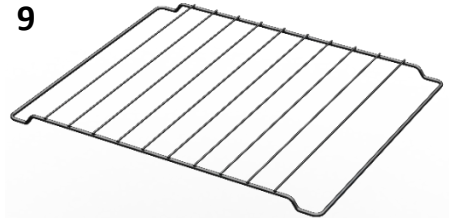
7



8*



9



10



(*): Fakultativ

Hinweis: Entfernen Sie den gesamten Inhalt aus der Verpackung. Entfernen Sie die durchsichtige oder blaue Schutzfolie

1 Kochplatte:

2. **Türgriff:** Verwenden Sie immer den Griff und vermeiden Sie es, die Glastür zu berühren. Die Glastür kann beim Kochen sehr heiß werden und Verletzungen verursachen.
3. **Glastür:** Solides, langlebiges gehärtetes Glas hält die Wärme im Inneren und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung für Lebensmittel. Kochen Sie niemals bei offener Tür.
4. **Systemsteuerung:** Enthält Steuerungsschaltflächen.
5. **Ofenbeine:** Betreiben Sie den Ofen nicht ohne Beine.
6. **Rundes Tablett:** Verwenden Sie es auf dem Grill, der mit dem Produkt geliefert wird.
7. **Quadratisches Blech:** Verwenden Sie es, indem Sie es auf das Backblech Ihrer Wahl legen.
8. **Spill Tray:** Stellen Sie es direkt unter die Heizelemente. Wenn Sie saftige Speisen zubereiten, kann sich die Verschüttungsschale füllen. Leeren Sie die Verschüttungsablage, wenn sie mehr als halb voll ist.

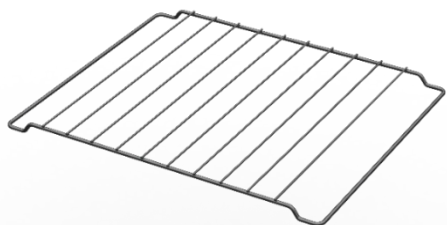
So leeren Sie das Schüttblech während des Kochens: Öffnen Sie mit Ofenhandschuhen den Deckel und schieben Sie das Schüttblech vorsichtig aus dem Ofen. Leeren Sie das Verschüttungsblech und stellen Sie es wieder in den Ofen. Schließen Sie die Tür, um den Kochvorgang zu beenden.

(Optional, möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten).

9. **Drahtgrill:** Zum Positionieren von Brot, Bagels und runden Blechen.
10. **Gegrillter Hähnchenspieß und Schwalbenschwänze:** (Optional, möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten).

Schalttafel

- 4. Regal
- 3. Regal
- 2. Regal
- 1. Regal



WARNUNG: Der Drahtgrill sollte wie in der Abbildung gezeigt auf das Regal gestellt werden.



Ei

A. Heizplatten-Steuertaste: Verwenden Sie das gewünschte Wärmeniveau.

B

B. Funktionstaste: Wird zum Einstellen der Kochfunktion verwendet.

C

C. Temperaturregler: Verwenden Sie für Einstellen der gewünschten Kochtemperatur.








D

D. Signalleuchte: Wenn Kochmodus und Timer eingestellt sind, leuchtet das Licht auf. Es geht aus, wenn das Innere des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht. Blinken während des Kochens ist normal.

U

E. Timer: Verwenden Sie es, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Der Zeitsteuerungsbereich beträgt 1-90 Minuten.

Nutzung von Ofenfunktionen

	Untere Teileheizung Nur eine niedrigere Heizung ist verfügbar. Sie können knuspriges Essen auf der Unterseite und weich auf der Oberseite haben. Es eignet sich für Pizza oder Lebensmittel, die von unten gebräunt werden müssen.
	Oberteil Heizung Wenn Sie nur von oben erhitzen, können Sie Kuchen mit glänzender Oberseite backen und Speisen kochen, die oben gebräunt werden müssen.
	Obere und untere Heizung Das Essen wird oben und unten gleichzeitig gekocht. Sie können fluffige Kuchen, weiches Gebäck, knuspriges Gebäck backen oder leckere Aufläufe kochen. Verwenden Sie ein einzelnes Tablett zum Kochen.
	Obere und untere Heizung mit Turbolüfter (*). Die untere und die obere Heizung arbeiten über den Turbomotor zusammen. Der Turbomotor sorgt für eine gleichmäßigere Erwärmung. Sie können weiche Kuchen, Gebäck backen oder leckere Aufläufe kochen. Verwenden Sie ein einzelnes Tablett zum Kochen.
	Auftauen (*) Es hilft, Tiefkühlkost in kurzer Zeit aufzutauen und spart Zeit. Legen Sie das aufzutauende Lebensmittel auf das mittlere Gestell über die Grillplatte. Legen Sie ein Backblech auf das unterste Gestell, um das Wasser aufzufangen, das sich beim Auftauen ansammelt.
	Top Heizung + Grillhähnchen (*). Durch Erhitzen von oben können Sie zartes Fleisch kochen. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Schale zu verwenden. Das Maximalgewicht für Grillhähnchen beträgt 2 kg.
	Grillheizung und Grillhähnchen(*) Durch die Grillfunktion können Sie zartes und gebratenes Fleisch garen, indem Sie mehr von oben erhitzen. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Schale zu verwenden.
	Grillheizung(*) Das Fleisch wird bei hoher Hitze versiegelt und bleibt innen saftig. Sie können Speisen wie Fleisch, Huhn und Fisch kochen. Es wird empfohlen, eine Auffangschale oder eine normale Schale zu verwenden.
	Grillheizung und Turbolüfter (*) Ermöglicht das Grillen auf mehreren Oberflächen durch gleichmäßige Verteilung der Temperatur im Ofen.




Niedrigere Heizung und Turbolüfter (*)

Niedrigere Heizung und Turbolüfter arbeiten zusammen. Die gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Ofen sorgt dafür, dass der Boden von Lebensmitteln wie Lahmacun und Fladenbrot besser gekocht und knusprig ist.

(*): Fakultativ

Joghurt pökeln

Wenn der Ofen leer ist, wird der Joghurtmodus mit dem Thermostat ausgewählt, der Schalter ist auf  It Widerstand eingestellt, 10 Minuten vorheizen. Für den Fermentationsprozess kochen Sie die Rohmilch für 10-15 Minuten. Es wird empfohlen, einen Stahltopf zum Kochen zu verwenden. Anschließend auf Gärtemperatur abkühlen lassen (45°C -50°C).

HINWEIS: Wenn die Milch warm ist, findet keine Gärung statt; Wenn es heiß ist, wird der Joghurt sauer.

Wenn die Milch diesen Temperaturbereich erreicht hat, fügen Sie den Joghurt bei Raumtemperatur hinzu und rühren Sie vorsichtig um.

TIPP: Verwenden Sie 1 Esslöffel Joghurt pro 1 Liter Milch.

Unbedeckt auf das 1. Gestell des vorgeheizten Ofens legen und die Ofentür schließen und den Timer auf manuelle Einstellung stellen. 5 Stunden ohne Öffnen gären lassen. Entfernen Sie die Fächer am Ende der eingestellten Zeit. Lassen Sie sie eine halbe Stunde lang Raumtemperatur erreichen, ohne die Deckel zu schließen. Schließen Sie dann die Deckel und stellen Sie sie in den Kühlschrank. Mindestens 12 Stunden vor dem Essen aufbewahren.

(Die Joghurtfermentationsfunktion ist **optional**, sie ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten).

Reinigung und Lagerung

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass es vor der Reinigung vollständig gekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Um die Tür zu reinigen, wischen Sie beide Seiten vorsichtig mit warmem Reinigungswasser und einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie die Heizschlangen nicht, da sie zerbrechlich sind und brechen können. Spülen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch aus. Lassen Sie kein Wasser im Gerät.
4. Einige Reinigungs- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Reinigungspulver/-cremes oder scharfe Gegenstände.
5. Um Lebensmittel, die an den Accessoires haften, leicht zu entfernen, tränken Sie sie in warmem Waschmittelwasser.
6. Es wird empfohlen, saure Substanzen wie verschüttetes Öl, Zitrone usw. sofort zu reinigen.
7. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Ofenlampe (*)



WARNUNG: Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, trennen Sie den Ofen, bevor Sie die Lampe austauschen, und stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn drehen.

Entfernen Sie dann die Lampe und installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Installieren Sie schließlich den Glasschutz in seiner ursprünglichen Position.

Die Lampenklasse ist Wolframhalogen.

ANMERKUNG: Schauen Sie nicht zu lange in die Halogenlampe.

Fehlerbehebung

Problemursachenlösung

Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht	Schließen Sie das
	Timer und Temperatur ließen sich nicht einschalten.	Stellen Sie die Temperatur und den Timer ein.
Kocht nicht	Das Gerät kann an eine Steckdose angeschlossen werden, die mit anderen	Schließen Sie das Gerät an eine einzige Steckdose an.
	Die Appliance ist überlastet.	Verwenden Sie kleine Chargen, um ein
Essen wird nicht gleichmäßig gekocht	Die Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur.
	Einige Lebensmittel müssen während des Kochens umgedreht werden.	Einige Lebensmittel müssen während des Kochens
	Lebensmittel unterschiedlicher Größe werden gemeinsam	Kochen Sie Lebensmittel ähnlicher Größe
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Wenn mehr als ein Rack verwendet wird, müssen die	Drehen Sie die Fächer von oben nach unten oder
	Überschüssiges Öl verwendet.	Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch.
	Das Zubehör enthält überschüssige Ölrückstände vom	Reinigen Sie die Komponenten und das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch.

Kochtisch

In der folgenden Tabelle finden Sie die Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet und deren Kochwerte ermittelt haben. Die Kochzeiten können je nach Netzspannung, Qualität, Menge der zu kochenden Zutaten und Temperatur variieren. Mahlzeiten, die Sie mit diesen Werten kochen, entsprechen möglicherweise nicht Ihrem Geschmack. Sie können experimentieren und verschiedene Werte einstellen, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse nach Ihrem Geschmack zu erzielen.

Verpflegung	Temperatur (°C)	Kochzeit (min)	Funktion
Kuchen	170-190°C	30 -40	Unten-oben
Keks			
Pizza	200 °C	15 -20	Unten-oben
Fuß	200 °C	30 -40	Unten-oben
Hähnchen-Masthähnchen	Max	150	Nach oben
Hähnchen-Masthähnchen	Max	60	Grillen
Kalbfleisch	Max	25 -35	Von oben nach unten
Fisch			
Auftauend	-	-	Auftauend

ACHTUNG: Heizen Sie Ihren Ofen vor dem Backen vor. Die Vorheizzeit ist die Zeit, bis die Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt.

WICHTIGE PUNKTE

Beachten Sie beim Backen im Ofen Folgendes.

Die Tatsache, dass die Oberseite des Essens gekocht wird, bedeutet nicht, dass das Innere gekocht wird. Lebensmittel, die bei hohen Temperaturen in kurzer Zeit gekocht werden, trocknen aus. Lebensmittel müssen länger bei niedrigen Temperaturen gekocht werden, damit das Innere des Lebensmittels richtig gekocht werden kann.

Wenn Kuchen und Gebäck gebacken werden Vorwärmen des Ofens ist notwendig. Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Aufgehens der Bäckerei für mindestens 20 Minuten. Um zu überprüfen, ob das Gebäck fertig ist, legen Sie einen Zahnstocher ein und testen Sie; Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Teig fertig. Diese Überprüfung sollte nach Ablauf von 3/4 der Backzeit durchgeführt werden.

- Vor allem beim Kochen **von rotem Fleisch wird Salz nicht vorher**, sondern auf halbem Weg durch die Garzeit hinzugefügt. Rotes Fleisch wird zu Beginn bei hoher Hitze gekocht und die Hitze gegen Ende reduziert.

- Für weißes Fleisch, **halten Sie die Hitze** während des gesamten Kochvorgangs niedrig.

- **Um zu überprüfen, ob das Fleisch gekocht ist**, drücken Sie es mit einer Gabel in das Fleisch. Wenn die Gabel in das Fleisch sinkt, wird das Fleisch gekocht.

Tipps zum Kochen

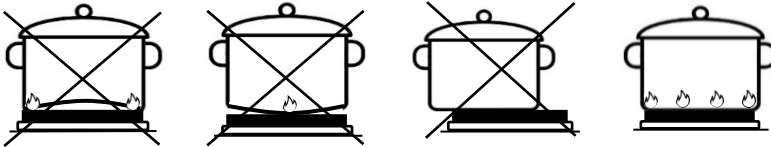


Brandgefahr durch nicht für den Grill geeignetes Futter

Grillen Sie nur die Speisen, die im intensiven Grillfeuer gekocht werden können.


Stellen Sie das Essen nicht zu weit hinten auf den Grill. Dies ist der heißeste Ort und f-
Lebensmittel, die Fett enthalten, können Feuer fangen.

Kochgeschirr richtig verwenden;



Entsorgung des Abfallprodukts.

Entsorgen Sie das alte Produkt umweltgerecht.

1. Dieses Produkt ist mit einem Symbol (WEEE) gekennzeichnet, das darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt werden sollten. Dies bedeutet, dass die Geräte gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG recycelt oder demontiert werden müssen, um ihre Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre lokalen und regionalen Behörden.

2. Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterliegen, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe ein potenzielles Risiko für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.
3. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler oder dem Abfallsammeldienst in Ihrer Gemeinde, wie Sie das Produkt entsorgen können.
4. Bevor Sie das Produkt entsorgen, ziehen Sie das Netzkabel ab und brechen Sie das Abdeckungsschloss, falls vorhanden, um Kinder vor Gefahren zu schützen.
5. Verpackungsmaterialien sind gefährlich für Kinder, halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern.

VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Die Verpackung des Produkts besteht aus recycelbaren Materialien in Übereinstimmung mit unserer nationalen Gesetzgebung. Entsorgen Sie den Verpackungsmüll nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern entsorgen Sie ihn in den von den örtlichen Behörden festgelegten Verpackungssammelstellen.



Wiggo EMEA BV Lokkerdreef 37d
4879ND Etten-Leur
+31 85 560 7166