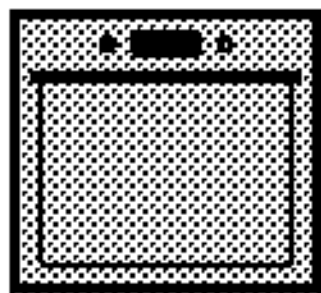


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



SIF78300X

FR | NL

285A151A201CAA12202703112-2

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tierez excellent parti de votre produit, qui a été fabriqué avec des lignes de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous offrons de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents accompagnés dans l'emballage avant d'utiliser le produit et de le conserver. Si vous avez l'intention d'une lecture ultérieure, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Rassemblez tous les avertissements et informations contenus dans le Manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plus d'une autre machine. Les d'informations et les besoins de cet appareil sont dans le Manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation



Avertissement de sécurité ou de dommages relatifs à la santé et aux biens.



Avertissement de risque électrique.



Avertissement de risque d'incendie



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

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

Sécurité générale 4
 Sécurité électrique 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 7
 Sécurité des enfants 8
 Mise au rebut de l'ancien appareil 12
 Élimination des emballages 18

2 Généralités 9

Vue d'ensemble 9
 Contenu de l'emballage 10
 Caractéristiques techniques 11

3 Installation 12

Avant l'installation 12
 Installation et lancement 14
 Réglage du thermostat 16

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Première utilisation 18
 Réglage de l'heure 18

Premier réglage de l'appareil 18
 Première cuisson 18

5 Utilisation du four 18

Instructions générales concernant la pâtisserie, la cuisson à la vapeur et les grillades 18
 Utilisation du four électrique 18
 Modes de fonctionnement 19
 Utilisation du mode de cuisson du four 19
 Tableau des temps de cuisson 22
 Utilisation du grill 21
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 22

6 Maintenance et entretien 24

Consignes 24
 Nettoyage du four de la section de cuisson 24
 Nettoyage du four 24
 Ratisser la porte du four 25
 Réglage de la serrure de la porte 27
 Remplacement de l'ampoule du four 28

7 Recherche et résolution des pannes 27

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 et le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

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

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces
- Les procédures d'installation et de réparation ne vont être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est defectueux ou présente des dégâts visibles.
- 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 lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
 - Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
 - Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
 - Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
 - La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
 - Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation 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, débranchez 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 devien-

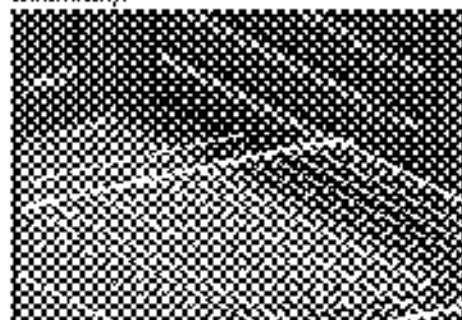
rent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

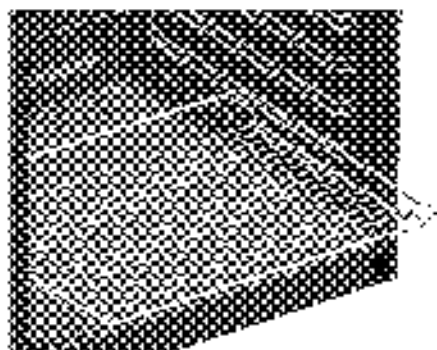
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec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

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

Passer correctement la grille et le lèche-graisse sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèche-graisse 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 fendue.
- La poignée 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 (plaque, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer

le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplissage de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.

Pour que votre appareil soit fiable :

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas
- Utilisez uniquement les câbles de la longe d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accorder des serviettes ou des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôti et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT :** 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 porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2002/96/CE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de mise au rebut pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure et respectant l'écologie et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les autres ménages et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un centre de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher de votre ville locale pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive RoHS :

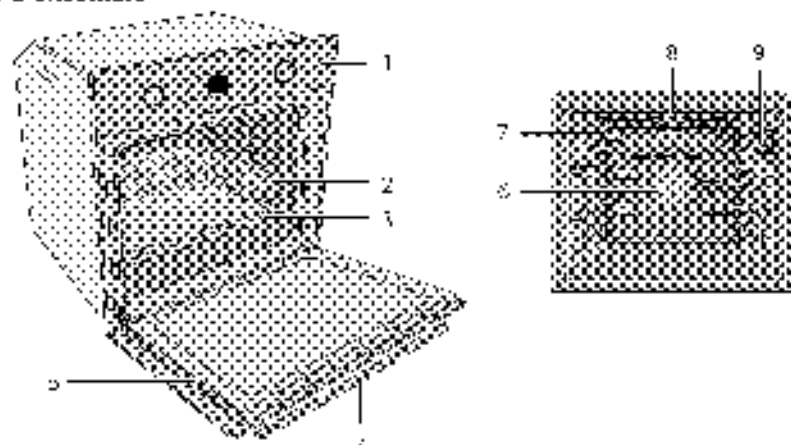
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS (2002/95/CE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matières dangereuses interdites mentionnées dans la directive.

Élimination des emballages

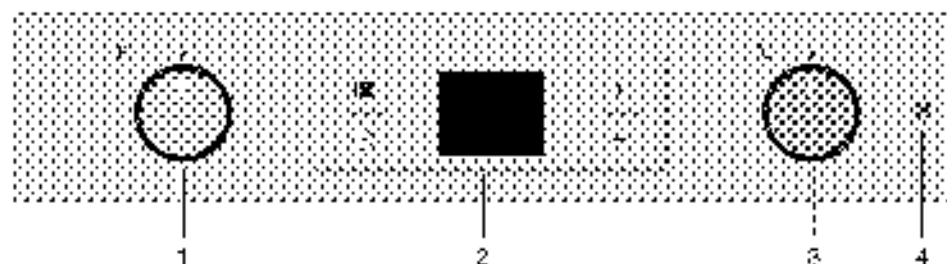
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Finissez les en matière écologique. lisez les instructions des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets courants locaux normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Boîtier de commande | 6 | Module de ventilation (éléments à plaque en acier) |
| 2 | Grille | 7 | Amplificateur |
| 3 | L'écran | 8 | Éléments chauffants (éléments) |
| 4 | Trigène | 9 | Clavier |
| 5 | Bouton | | |



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Sélecteur des éléments de feu |
| 2 | Sélecteur magnétique |
| 3 | Sélecteur de température d'air |
| 4 | Signal relais commande |

Contenu de l'emballage



Le contenu de l'emballage comprend le matériel suivant :
- Manuel de l'utilisateur
- L'échafre
- Grilles

1. Manuel de l'utilisateur

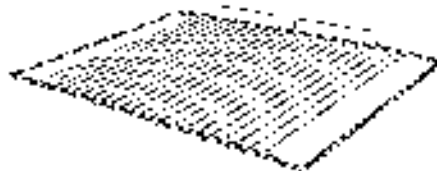
2. L'échafre

Utilisé pour les réglages, les alignements et les mesures de précision.



3. Grilles

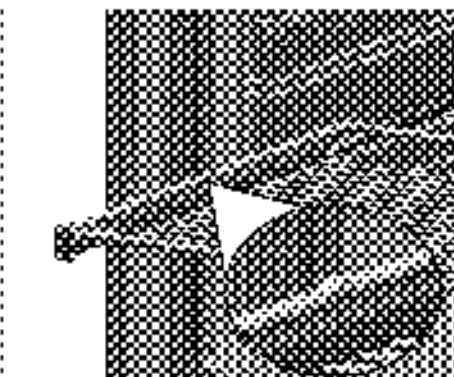
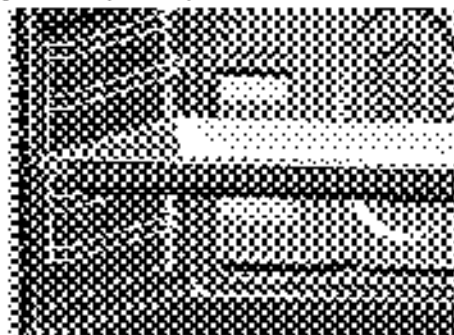
Utilisées pour les vis et pour les alignements, vérifications pour les réglages. Elle se place dans le trou à la hauteur souhaitée.



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

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

Directement sur la plaque ou l'étagère métallique avec les chéneaux télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'intérieur des chéneaux télescopiques reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Force motrice (W)	230-2400-2500
Capacité de coupe (mm) (max)	24 mm
Poids	4,6 kg
Type de fil de coupe	fil 4339-FL 2x 0,5 mm
Dimensions des accessoires (mm)	595 (L) x 534 (P) x 50 (H)
Dimensions d'emballage (mm) (hauteur) (profondeur)	730 (L) x 631 (P) x 60 (H) (avec accessoires)
Force de coupe	En a-rotation
Appui de coupe	3020 W
Dimensions des accessoires (mm)	225-30

* Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des biens électro, les sont fournies conformément à la norme EN 60050 / IEC 60260-1. Ces valeurs sont indiquées à charge standard avec des résistances de entre et de en fonction des fonctions de cuisson sélectionnées (voir le manuel).

La puissance de consommation indiquée est déterminée en fonction de la puissance à la fin de la cuisson en fonction de la présence ou non de l'appareil de fonctions correspondantes : 1-Cuiseur tournant économique, 2-Cuiseur lente-Turbo, 3-Cuiseur Turbo, 4-Cuiseur ventilée sélectionnée, 5-Cuiseur vapeur et sole.

** Reportez-vous à Accessoires, page 72



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable et sans préavis.



Les illustrations contenues dans ce manuel sont schématisées et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont indiquées dans les conditions de base et ne contiennent aucune valeur de référence. Le conditionnement de l'appareil, les valeurs peuvent varier de l'appareil, des valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la responsabilité est assumée par celui qui n'a pas fait appel à un responsable des risques considérant les problèmes rencontrés par des personnes non autorisées et peut annuler la garantie EMERGE SAS.



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



DANGER:

Les fils électriques doivent être correctement installés et protégés conformément à la réglementation en vigueur.



DANGER:

Avant l'installation, vérifiez si l'appareil présente des défauts. Si ce n'est pas le cas, ne le laissez pas installé.

Les appareils doivent être correctement installés pour garantir la sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est conçu à être installé dans les locaux de destination indiqués dans le manuel. Il est interdit

l'usage de sécurité doit être installé entre l'appareil et les canaux de ventilation et des unités. Voir le schéma (figure 01-001).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à une température de 100°C/min.
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixes.
- Si l'appareil est installé sur une étagère, celle-ci doit être installée entre de haut et de bas.
- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.



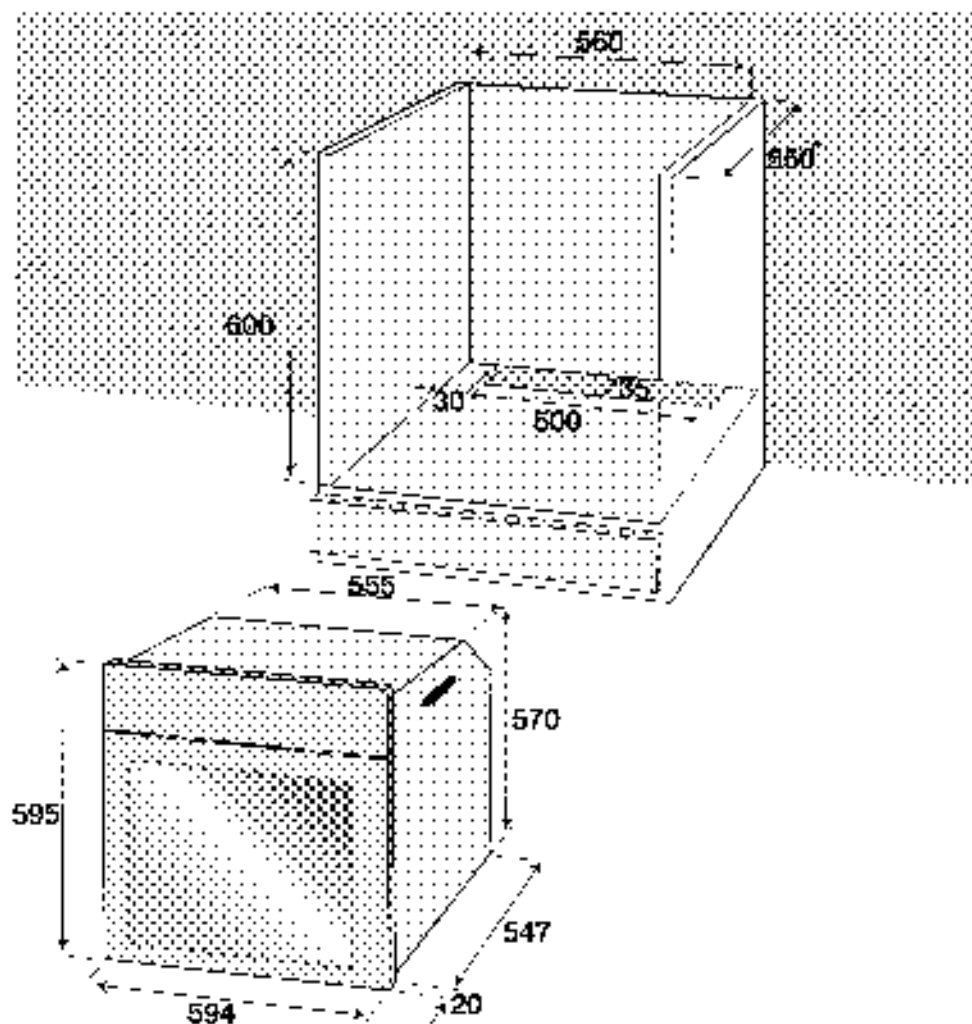
À proximité de l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de réfrigération.



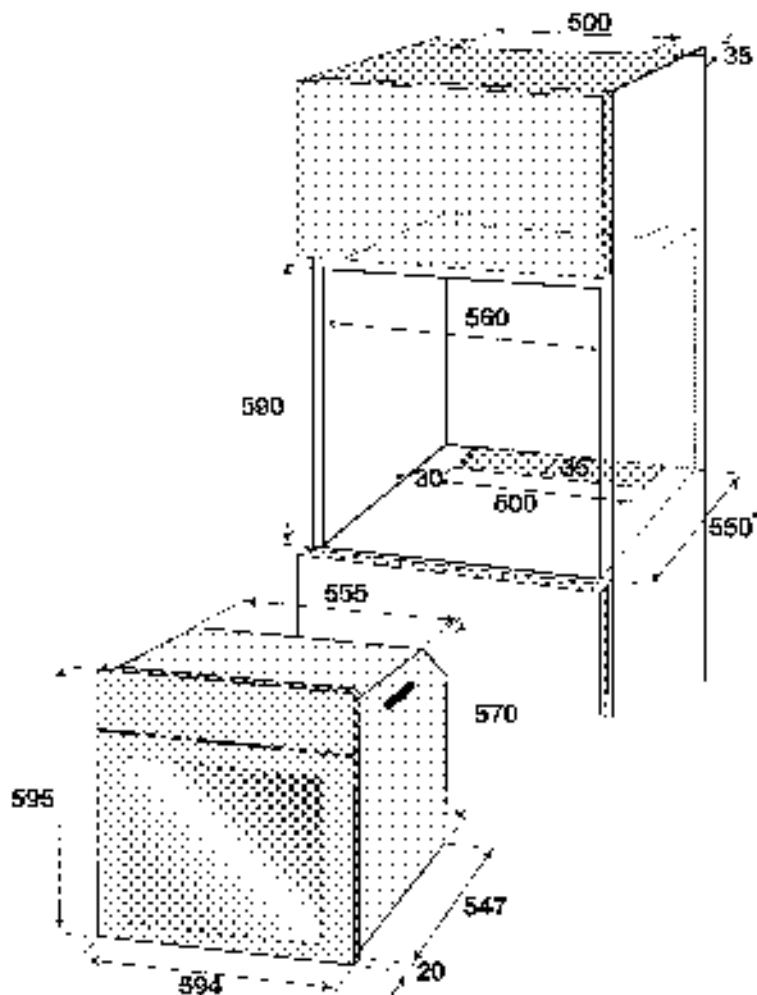
À l'usage de l'appareil, voir le schéma (figure 01-001).



Si vous devez effectuer des réparations, veuillez contacter le service client après avoir déplié.



• iri.



mm

Installation et branchement

- Installer le appareil conformément à toutes les réglementations en matière de placement d'électrique ou sonore.

Raccordement électrique

Brancher l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante et qu'il n'est dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faire installer la mise à la terre par un électricien qualifié, lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation correcte de la terre conformément aux réglementations locales en vigueur.

14/H



DANGER:

L'appareil doit uniquement être utilisé à l'intérieur et uniquement par une personne autorisée à cet effet. La période de garantie de l'appareil cessera immédiatement à l'installation incorrecte.

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les spécifications techniques de cet appareil sans préavis et sans notification préalable.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré près du produit ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Le câble d'alimentation ainsi installé doit être remplacé par un électrothermostat dans le cas contraire. Il présente un risque d'incendie si un tel câble est utilisé.

- La tension de distribution doit être conforme aux normes nationales en vigueur.
- Les valeurs de la installation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Consultez la carte pour voir les valeurs indiquées.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans les schémas techniques techniques.

**DANGER:**

Évitez l'installation dans une zone à forte humidité. L'appareil est étanche aux éclaboussures d'eau de la machine à laver.

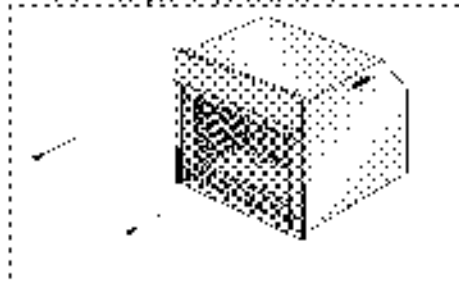
Vous pouvez utiliser des électrodes.



La prise du câble d'alimentation doit être facilement accessible après l'installation. Ne la faites pas passer au-dessus de la table de cuisson.

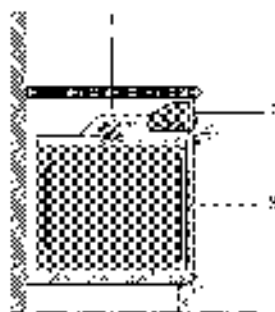
Braquez le câble d'alimentation dans la prise lors de la liaison des produits.

- Faites passer le four dans le meuble à l'aide de la barre de votre assurant, que le câble d'alimentation ne passe pas (comme illustré ci-dessous).



Fixez le four avec les 2 vis fournis sur l'illustration ci-dessus.

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



- 1 Ventilateur
- 2 Base du ventilateur
- 3 Plugs

Le ventilateur intégré fonctionne à la fois en mode intégré et en façade de cuisson.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 à 50 minutes après l'extinction du four.

Si vous avez eu du mal à programmer le four, appuyez sur le bouton du ventilateur d'ambiance. Cela permet de réinitialiser le four sans affecter toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Braquez le câble d'alimentation et rendez-le visible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservede le câble d'alimentation à l'aide d'un outil pour décoller le produit. Sur les modèles à panneau de commande, retirez l'appareil dans du film bulles ou du carton. Insérez dans le produit un adhésif pour maintenir le four.
- Afin d'éviter que la grille et la cuve ne soient endommagées, placez une couche de carton sur la contre-plaque à l'intérieur du four. À l'arrière, évitez de faire des trous dans les matériaux à l'arrière du four pour éviter d'endommager le four.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour éviter de décoller l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil à l'extérieur du four ouvert.



Respectez l'aspect extérieur de l'appareil pour éviter les dommages causés par des objets étrangers.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles en cuivre ouverts d'air pour la transmission de chaleur sans antécédents.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un proche affichage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou le dépliant de recette.
- Évitez de laisser cuire four fermé pendant une heure.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer de nombreux plats sur le châssis amovible.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs plats successivement, le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie et obtenir plus vite tout ce que les minutes indiquent dans le temps de cuisson. Évitez de laisser cuire le four.
- Débranchez les plats au plat au plat ou les cuits.

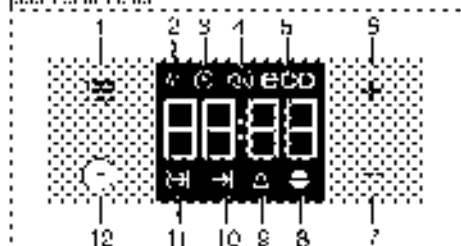
Première utilisation

Réglage de l'heure



Les réglages sont effectués à l'aide de la commande de réglage des réglages.

Appuyez les touches **+>** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois. Continuez le réglage en appuyant sur le symbole **☰** ou **☷** pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmer.



- 1 Touche de puissance (arrêt)
- 2 Symbole de arrêt (arrêt des touches)
- 3 Symbole de marche
- 4 Symbole de arrêt (arrêt des touches)
- 5 Symbole de puissance (arrêt)

- 6 Touche de puissance
- 7 Touche de marche
- 8 Symbole de arrêt (arrêt des touches)
- 9 Symbole de marche
- 10 Symbole de arrêt (arrêt des touches)
- 11 Symbole de puissance (arrêt)
- 12 Touche de programmation



Si le four est utilisé pendant plus de 12 heures, l'heure démarre à partir de 12 h 00 et s'affiche sur l'écran après 1 heure de repos. Veuillez lire les règles.



Le réglage de l'heure est la dernière étape de la mise en marche de votre four. Veuillez lire les règles de sécurité.

Premier nettoyage de l'appareil



Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces de cuisson. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces de cuisson.

- 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 et lavez-le avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, vous évitez de produire ou de laisser chauffer de la nourriture pendant longtemps.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûlures, sections internes du four, résistances, etc. Lorsque sont chaudes, laissez les refroidir à l'écart.

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

Four électrique

- 1 Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille intérieure du four.
- 2 Nettoyez le four.

3. Sélectionnez le position "Traditionne 1".
4. Sélectionnez "Intens à la plus forte pour le grill" : voir *Utilisation des axes classiques*, page 26.
5. Faites fonctionner le four environ 20 minutes.
6. Déterminez votre four : voir *Utilisation du four avec laque*, page 17.

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez "Intens à la plus forte pour le grill" : voir *Utilisation des axes*, page 23.

4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill : voir *Utilisation du grill*, page 25.



Une odeur acide et fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée acide qui se dégage.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les éléments du four, les câbles, les boutons ou les autres parties de la zone des brûleurs à l'état chaud.

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



DANGER

Faites attention vis-à-vis de l'ouverture du four ou de la vapeur pendant l'utilisation.

Ne touchez pas ou ne touchez pas les brûleurs sur les murs, votre visage, votre

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhésif ou après avoir enduit les plats en aluminium ou en tôle avec une couche résistante à la chaleur.
- Utilisez l'écume de la plaque au milieu.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas de position lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonnez les produits crus, blancs et roses, avec une croûte de viande avec du sel, du poivre et du beurre fondu avant la cuisson augmentera la pollution de la cuisson.
- La viande rôtie doit être à 60 minutes de plus à cuire après des plats rôtis, à un demi-cuivre il faut le.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Lorsque la viande repose dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson, le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et le coulera vers le dessous.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat, réalisant au feu

Conseils pour les grillades

Lorsque le charbon ardoise et les grilles sont grillées, le brunissement peut se produire sur les grillades et le

devenir plus prononcé. Les brochettes de viande et les saucisses ou également les légumes à griller ou grillés (par exemple, les tomates et les aubergines) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Utilisez les brochettes à griller sur la grille inférieure et, à chaque fois, avec la grille inférieure de manière à ce que 20000 environ ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four ou dans le charbon. Si vous faites les grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson ou le couvercle pour recueillir les grasses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grillage peuvent entraîner des risques d'incendie. Ne laissez pas de plats à griller adaptés à un charbon de grill intérieur. Ne placez pas de moules trop profondes sur la grille. Il s'agit de la zone à plus haute température et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Le four est équipé de boutons électroniques qui s'opèrent lorsque vous appuyez dessus.

1. Appuyez sur le bouton pour le faire sortir, puis appuyez sur le bouton pour le réglage souhaité.



2. Quand le processus de cuisson est terminé, appuyez sur le bouton pour la position de fin de cuisson et appuyez pour la faire rentrer.

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



1 Sélection des fonctions du four

2 Sélection de température du four

Après la rotation des boutons sur la fonction souhaitée.

2 Réglez la température horizontalement sur la température souhaitée.

Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

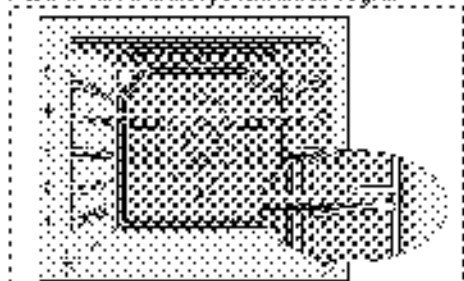
Arrêt du four électrique

Tournez à nouveau les fonctions et sélectionnez la température sur la position en 0 (supérieur).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer le grill correctement sur le châssis. Le grill doit être inséré entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas le grill appuyer sur le mur arrière du four. La cuisson du grill sera l'arrêt du châssis et par conséquent de la contre-porte afin d'obtenir de meilleures performances du grill.



Modes de fonctionnement

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

Convection naturelle



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

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté pour cuire des aliments pour cuire le dessous des plats. Cette fonction doit également être allumée pour l'option de chauffage vapeur.



Écran chauffant supérieur, inférieur avec ventilateur



Les éléments à chaleur en haut et en bas et ventilateur fonctionnent simultanément sur le même niveau. Le chauffage est réparti uniformément et agit également dans le mur au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort



Le grand grill au haut du four fonctionne. Adapté pour les grillades grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande et moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Retourner la nourriture à mi-cuisson.

Grill pu sé



Cette grille est assés est fort que sur Grill fort.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Régler la température désirée.
- Retourner la nourriture à mi-cuisson.

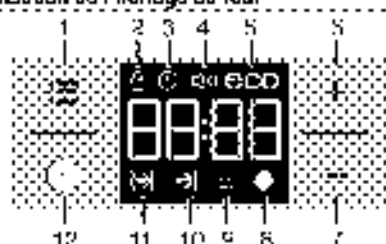
Booster



Ce mode est utilisable pour cuire automatiquement (à 130°C) viandes pas pour les viandes.

- Sélectionnez la température désirée après avoir sélectionné cette fonction. Le symbole de la température s'allume sur l'écran chauffé.
- Le voyant s'éteint après la fin du processus de chauffage. Sélectionnez immédiatement la fonction désirée pour cuire ces aliments.

Utilisation de l'horloge du four



1. Indicateur de température

2. Symbole de mise à l'échelle de l'heure

3. Symbole de réglage

4. Symbole de sélection de la fonction

5. Symbole de mise à l'échelle

6. Indicateur de réglage

7. Indicateur de réglage

8. Symbole de réglage de la température

9. Symbole de réglage

10. Symbole de réglage de la température

11. Symbole de réglage de la cuisson

12. Touche de page suivante



Le temps limite réglable pour finir la cuisson est de 2 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.



Les erreurs de programmation de départ sur certains réglages entraînent des réglages. Vous devez attendre un certain temps avant que ces réglages prennent effet.



Il est recommandé de ne pas ouvrir le four, il ne peut pas ouvrir.



Le temps restant apparaît sur l'écran du four et le cuisiner est défini au début de la cuisson.

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole \rightarrow de la durée de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche $+ / -$.

Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole \rightarrow de l'intervalle de temps s'affiche en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et tous les petits symboles ou minutes allument. La durée de cuisson de 30, 45, 60, 90 ou 120 minutes égales et lorsqu'une heure s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comparer le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole \rightarrow de la durée de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche $+ / -$.

Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole \rightarrow s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole \rightarrow de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches $+ / -$ pour régler l'heure à l'heure de cuisson.

Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole \rightarrow et le symbole \rightarrow afficheront ce temps s'affichera en continu. Dès que la cuisson débute, \rightarrow s'affichera à l'écran.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et la four s'allume à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le compteur à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et l'écriture peut s'arrêter, le symbole correspondamment s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement interrompre le processus de la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.



7. Après la fin du processus de cuisson, la touche « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

8. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et le symbole s'allume à l'écran.


i Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommence à fonctionner. Tout motif de votre choix peut être utilisé pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.


Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que la symbole  le symbole s'affiche à l'écran.



La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.


Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste à l'écran.

i Les touches du four ne sont pas désactivées lorsque vous arrêtez le verrouillage des touches en appuyant sur le même symbole. Les touches ne sont de nouveau en cas de l'appui de la touche.

Pour désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que la symbole  le symbole s'affiche à l'écran.

» La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.



2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur le bouton .

» L'écran affiche « ARRÊT » après la réaction ou du verrouillage des touches.



Définir l'alarme

Vous pouvez régler le minuteur de l'appareil pour la durée d'avertissement de cuisson de tous du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucun effet sur les touches du four. Le symbole ne s'affiche pas. Vous pouvez éteindre le signal de l'alarme en appuyant sur une touche de votre choix. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que la symbole  s'affiche à l'écran.

i La durée de l'alarme maximale est de 25 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  et .

i Les touches qui sont utilisées pour régler l'heure de l'alarme sont désactivées pendant la durée de l'alarme.

» Le symbole  reste à l'écran et le signal de l'alarme retentit.



3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  s'affiche à l'écran et le signal de l'alarme retentit.


Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.


Annulation de l'alarme :



1. Appuyez sur  jusqu'à ce que la symbole  s'affiche à l'écran et l'alarme s'éteint.

2. Appuyez sur la touche  et l'alarme, le symbole de la touche « 0000 » s'affiche.

i La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont terminées simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.


2. Réglez le volume de l'alarme en appuyant sur les touches  et .

3. La touche que vous avez définie s'affichera après un court instant.

La fonction d'alarme s'affichera et s'affichera comme « b-01 », « b-02 » ou « b-03 » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure, il vous faudra régler votre horloge.


- Appuyez sur  jusqu'à ce que la commande "1" s'affiche à l'écran.
- Definissez l'heure du jour en appuyant sur les touches **+** et **-**.
- Le temps que vous avez défini s'affichera après un court instant.

Mode « économie »


Vous pouvez économiser de l'énergie en mode tour en cuisinant et définir le temps de cuisson sans le frein.

Ce mode limite la cuisson à l'aide de la température interne du four en éliminant les résistances avant le fin du temps de cuisson.


Réglage du mode « économie »

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- La fonction **ARRÊT** s'affichera à l'écran.
- Appuyez sur la touche **+** pour sélectionner le mode « économie » en appuyant sur la touche **+**.
- Une fois le renouvelage des données effectué, la fonction **MARCHE** s'affichera à l'écran et la commande "1" (X) restera allumée.

Désactivation du mode « économie »


- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- La fonction **MARCHE** s'affichera à l'écran.
- Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche **+**.
- L'écran et l'alarme s'arrêtent après la réactivation du renouvelage des données.

Réglage de la luminosité de l'écran


- Appuyez sur  jusqu'à ce que d-01 ou d-02 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'affichage.
- Régulez la luminosité désirée en appuyant sur les touches **+** et **-**.

Le temps que vous avez défini s'affichera après un court instant.

Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées sont en fonction de la température de cuisson, de l'exemple. Elles peuvent varier en fonction de la température, l'axe de cuisson et le type de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

 Le four chauffe tout sauf l'élément de la rôtisserie.

Mode	Température de cuisson	Température ambiante	Température ambiante	Température ambiante
100°C	100°C	100°C	100°C	100°C
150°C	150°C	150°C	150°C	150°C
200°C	200°C	200°C	200°C	200°C
250°C	250°C	250°C	250°C	250°C
300°C	300°C	300°C	300°C	300°C
350°C	350°C	350°C	350°C	350°C
400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
450°C	450°C	450°C	450°C	450°C
500°C	500°C	500°C	500°C	500°C
550°C	550°C	550°C	550°C	550°C
600°C	600°C	600°C	600°C	600°C
650°C	650°C	650°C	650°C	650°C
700°C	700°C	700°C	700°C	700°C
750°C	750°C	750°C	750°C	750°C
800°C	800°C	800°C	800°C	800°C
850°C	850°C	850°C	850°C	850°C
900°C	900°C	900°C	900°C	900°C
950°C	950°C	950°C	950°C	950°C
1000°C	1000°C	1000°C	1000°C	1000°C

1) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que la fonction de démarrage s'allume.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le four chauffe tout, vérifiez la température de cuisson et réduisez le temps de cuisson.

- Si le grêle est trop humide, laissez refroidir le gâteau à la température de 70°C.
- Si le gâteau est trop dur sur le dessus, placez-le à un niveau inférieur et baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si il est bien dur à l'intérieur, mais collant à l'extérieur, laissez refroidir le gâteau, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte se te est trop sèche, augmentez la température de 70°C et réduisez le temps de cuisson. Lissez les couches de gâteau avec un rouleau couvrées de lait, d'huile, d'œuf et de sucre.
- Si la pâte se te met trop de temps à cuire, faites attention à la cuisson de la pâte supérieure ou vous devez procéder de façon pas la température de la pâte.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dure mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sucre pour le jus de la pâtisserie. Essayez de répartir le sucre équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin que ce soit au même niveau.



Si vous n'avez pas pu cuire votre gâteau, vérifiez la température de cuisson et le temps de cuisson. Si la pâte est trop sèche, essayez de répartir le sucre équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin que ce soit au même niveau.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, mettez-les dans une casserole avec un couvercle au feu et une plaque. Les couvercles préservent le jus et le plat.
- Si un plat de légumes ne doit pas être bouilli, les légumes du préalable ou préparer les comme des aliments et conserve et placez-les à feu.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Evitez l'usage du grill pendant les fêtes.
Les surfaces chaudes peuvent brûler.

Allumage du grill

1. Tourner à gauche l'indicateur de la zone de cuisson ainsi que la molette sur le sélecteur de grill.
 2. Régler ensuite la température désirée du grill.
 3. Si nécessaire, effectuer un préchauffage de 5 à 10 minutes.
- ↳ Le grill est maintenant complètement prêt à l'usage.

Extinction du grill

1. Tourner à gauche les fonctions sur le sélecteur de grill.



Les aliments ne adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.
Humidifiez les aliments à griller avec de l'eau et évitez de grill intense.
Ne laissez pas à votre feu trop au feu du grill. Il s'agit de cuire à plus chance et les aliments gras doivent prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Grillade	Température de cuisson	Temps de cuisson
• Viande	• Grillade	• 200-250°C	• 25-30 min
• Pâtisseries	• Grillade	• 150°C	• 25-30 min
• Pâtisseries	• Grillade	• 150°C	• 25-30 min
• Pâtisseries	• Grillade	• 150°C	• 25-30 min
• Pâtisseries	• Grillade	• 150°C	• 25-30 min
• Pâtisseries	• Grillade	• 150°C	• 25-30 min

Source: l'épaveur

6 Maintenance et entretien

Généralités

Il est recommandé de nettoyer l'appareil au moins une fois par semaine et de vérifier l'état des parties mobiles.



DANGER:

Ne laissez jamais l'appareil de appuyé sur un mur. Évitez de commander le nettoyage de l'unité en cas de panne électrique.



DANGER:

Ne laissez jamais l'appareil allumé sans de fonctionner. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Nettoyez l'appareil et vérifiez chaque utilisation. Il est recommandé de nettoyer plus fréquemment ces parties de maintenance éventuelle, évitant ainsi qu'elles ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit chimique particulier n'est recommandé pour nettoyer l'appareil. Utilisez seulement des détergents, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'intérieur et assurez-vous de bien sécher.
- Nettoyez toujours et bien essuyer les yeux de l'unité après le nettoyage et essuyer immédiatement l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'alcool ou d'autres produits pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux pour nettoyer pour nettoyer ces parties. Au premier signe de rouille, lubrifiez avec le produit approprié.



Les surfaces peuvent être endommagées par les produits de nettoyage. Évitez les produits abrasifs et les produits de nettoyage et évitez d'utiliser des produits abrasifs pour le nettoyage.



Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Nettoyage du bandeau de commande

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



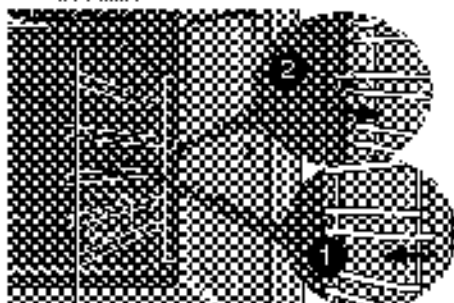
Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande peut être endommagé.

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

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

- Versez le produit dans le réservoir et appuyez sur le bouton de commande.
- Attendez que le produit soit distribué sur la paroi latérale.



Parois catalytiques

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

Les parois latérales (même) de l'unité sont en acier inoxydable. Les parois catalytiques ont une couche de matière blanche et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et combustion des débris. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté grasse est absorbée par les longues fibres de la laine de verre qui se trouve à l'intérieur du four. Les gouttes d'eau et de vapeur de l'eau sur les fibres du four.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Placez un récipient métallique sur la porte inférieure du four. Ajoutez 400 ml d'eau dans le récipient.



3. Réglez la température du four à 300° C. Laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez une éponge avec du bicarbonate de soude ou un chiffon sec pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage de la porte du four.

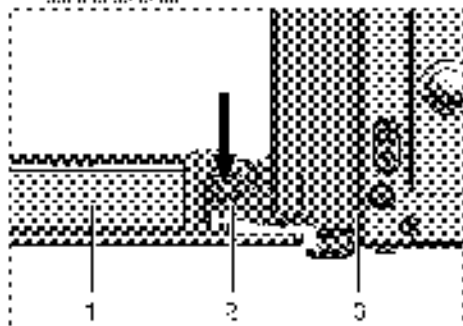
Utilisez de l'eau tiède, du vinaigre et du bicarbonate de soude ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



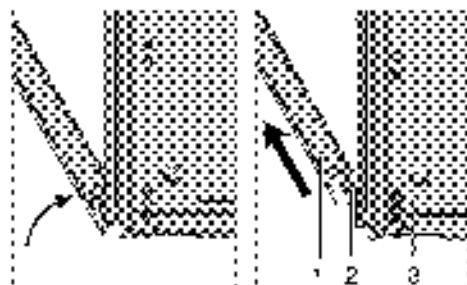
Ne Utilisez pas de détergents abrasifs ou de produits en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte horizontale (1).
2. Tournez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en tirant vers ou sur les clips, tel qu'illustré dans la section.



1. Porte vitrée
2. Charnière
3. Vis



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Réglez le bras frontal de la charnière vers le haut pour la libération de l'ambly cristallin gauche.



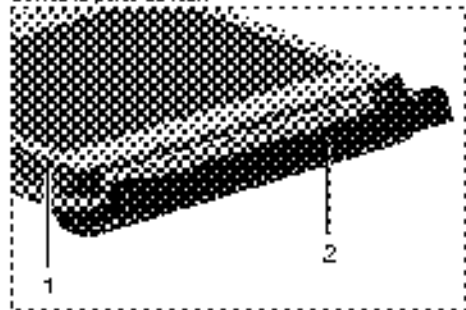
Les bords de la porte pendant le processus de retrait peuvent être soignés avec l'huile d'olive pour protéger la porte. N'oubliez pas de fermer les clips de logement de la charnière vers le haut à l'installation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

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

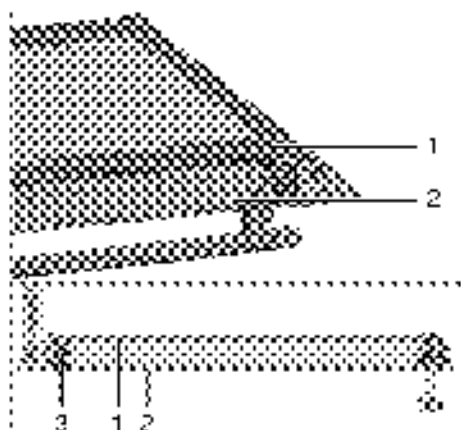
Le panneau de verre de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Commencez la porte du four.

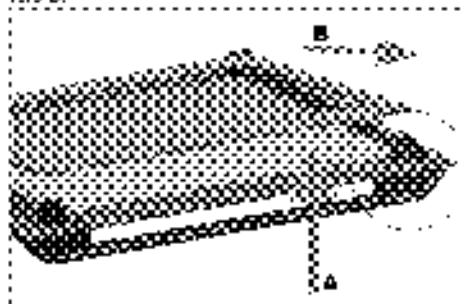


1. Vitre
2. Cadre en verre

Tirez vers vous et retirez le panneau en plastique noir sur le haut de la porte d'entre.



- 1 Panneau supérieur
- 2 Porte de four à retirer
- 3 Crochet en plastique du cadre de verre (à faire illustrer sur la figure, soulever gentiment la porte avec ce crochet à l'intérieur (1) vers A et tirer le vers B).



Quand vous installez le panneau de verre intérieur, vérifiez que le contour du panneau fait face au second panneau.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux de verre intérieurs sans l'obstruction des fils électriques.

Pousser le panneau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Ne touchez jamais la pointe de feu, serriez que après les 10 minutes de refroidissement. Ne touchez pas à l'intérieur du four de 100 à 200°C.
Ne touchez pas à l'intérieur du four pendant qu'il est chaud.
Ne touchez pas à l'intérieur du four pendant qu'il est chaud.

L'ampoule du four est une ampoule à incandescence à base de halogène solide, elle est résistante à ces chocs et peut jusqu'à 500°C. Remplacez vous aux Caractéristiques techniques page 14 pour connaître les ampoules à utiliser et les procédures de remplacement.

Remplacement de la lampe peut varier en fonction de l'électrique.

Le point de la lampe est à l'apprentissage de la lampe à l'intérieur du four, il est à l'intérieur du four, il est à l'intérieur du four, il est à l'intérieur du four.

Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à ces conditions. Vérifiez les ampoules que les températures supérieures à 500°C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisser le cache de l'ampoule et la remplacer sans brûler les doigts avec une pince à bec fin pour l'opération.



3. Si la lampe de votre four est de type à incandescence, l'indique le schéma ci-dessous, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré avant de la remplacer. Si par contre, elle est de type LED, ôtez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remplacer le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Ce mode de la vapeur d'eau qui est en panne:

- Testez l'arrêt que la vapeur s'échappe normalement (fonctionnement). >>> Cela n'est pas un défaut.

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage ou de refroidissement:

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

Le appareil ne fonctionne pas:

- Le fusible s'élimine à l'arrêt de la vapeur ou grille. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas réglé à la mise en marche à l'arrêt. >>> Vérifiez le branchement de la prise.

Ce mode ne fonctionne pas:

- L'arrêt pour du jour est déclenché. >>> Remettre l'arrêt pour du jour.
- L'alimentation en eau est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Ce mode ne chauffe pas:

- La fonction de la température ne sont pas réglées. >>> Réglez la fonction et la température avec les boutons de commande à l'arrêt. >>> Réglez l'heure.
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> Réglez l'heure. (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le menu-cuiseur.)
- L'alimentation en eau est coupée. >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Sur les modèles avec un minuteur, l'arrêt de l'heure d'attente ou le symbole de l'heure est allumé:

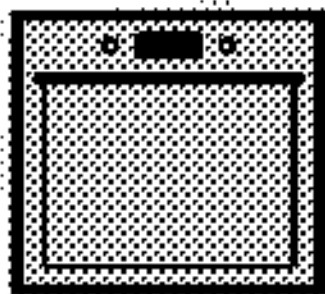
- Le minuteur de courant est allumé. >>> Réglez l'heure / Réglez l'appareil, puis réactivez-le.



Consultez le dernier autoréglage de l'heure. Pour qu'un arrêt de l'appareil si vous ne réactivez pas à l'arrêt de l'heure après avoir réglé le menu-cuiseur, l'arrêt de l'heure est allumé. Réglez l'heure de l'appareil. Réactivez-le à l'arrêt de l'heure.

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

beko

Geleef eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Herre kam,

Dank u voor het aanschaffen van een Edele-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt met uw product. Het is uw plicht om het te gebruiken zoals bedoeld is. Het is niet toegestaan het te gebruiken voor andere of ongebruikelijke doeleinden. Lees daarom eerst volledig de gebruikerhandleiding en alle andere relevante documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. In bepaalde gevallen kan het nodig zijn voor aanvullend gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, zorg daar voor de gebruikerhandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet te denken aan het gebruik van het product voor andere toepassingen, die verschillen van de andere modellen. De versies kunnen verschillen, de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Lees de technische informatie of belangrijke aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor fysieke verwondingen en schade aan de apparatuur.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Aanemene veiligheid 4
 Elektriciteitsveiligheid 4
 Productveiligheid 5
 Bedieningsgebruik 6
 Kindveiligheid 6
 Het oude product afvoeren 8
 Verpakkingsmaterialen afvoeren 8

2 Algemene informatie 9

Overschicht 9
 Inhoudsopgave 10
 Technische specificaties 11

3 Installatie 12

Voor installatie 12
 Het apparaat verbinden 14
 Toekomstige transport 16

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen 17
 Het apparaat gebruiken 17
 Tijdrekening 17

Eenspanning van het apparaat 17
 Levensduur 17

5 Hoe de oven te bedienen 19

Aanemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 19
 Hoe te bedienen de oven te bedienen 19
 Werding smodissen 20
 Het gebruik van de overdracht 21
 Tabs oeklijden 21
 Hoe te grill bedienen 24
 Tabs oeklijden van grillen 24

6 Onderhoud en verzorging 25

Algemene informatie 25
 Het ledia apparaat reinigen 25
 De oven reinigen 26
 De oven afvoeren 26
 De mengglas door verwijderen 26
 De ovenproblemen 27

7 Problemen oplossen 28

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zinnelijke 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, zinnelijke 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 tweede hands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikshandleiding, productcertificaten en andere relevante documenten en accessoires ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoeven van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanlegger door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gieten! Er is kans op elektrische schokker!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoor niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leed het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie sneller en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektrische netsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen

verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, inselen kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet, wanneer uw bescheidingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam valt wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Hou alle ventilatiesleuven vrij van obstakels
- Verwarm geen gasloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakeschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

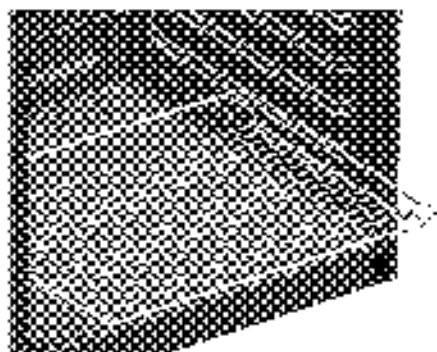
warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers 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 functies verschillen per productmodel.)

Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen oven deur verwijderd of gearsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de bakwaren en steek het voorverwarmde oven. Verwijder de overbodige 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 apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetsluk.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

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

Bedoeld gebruik

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

verwarmingsrooster worden gebruikt".

- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handschoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, 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 delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestel en zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaar 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 op zitten. De oven kan omkantelen of de ritschamieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is vervaardigd uit onderdelen van oorspronkelijk bestemd voor afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product is een vervaardigd uit onderdelen van materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Geef het restproduct geen reststof van zijn levensduur niet weg bij het riool, in slootdijk of anderszins. Breng het naar het vervoerpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten voor de juiste manier deze af te voeren conform de wetgeving.

Voldoet aan RoHS-richtlijn

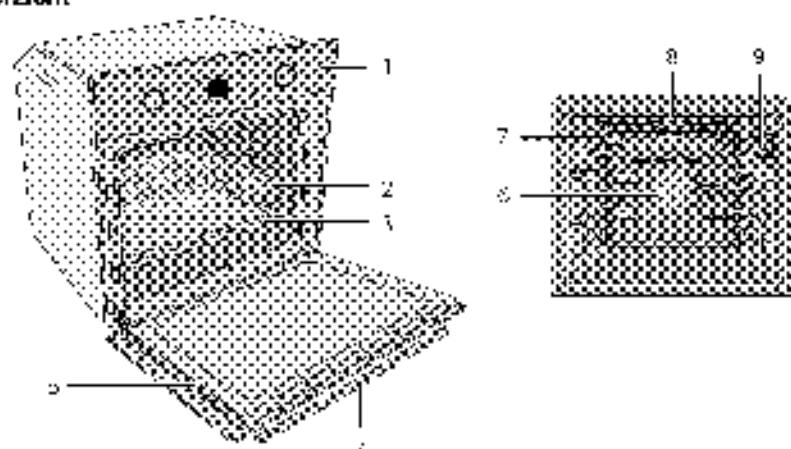
Het door voorgedrukte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is geschikt voor drogere afvalverpakking. Verpak het in een afvalzak of een afvalzak met de afvalcode 17 02 03. Verpakkingsmateriaal van het product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal. Voer het afval af en verdeel het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg in het openbaar milieu.

2 Algemene informatie

Overzicht



1 Beschingslaag

2 Usadmasser

3 Faser

4 Hydrat

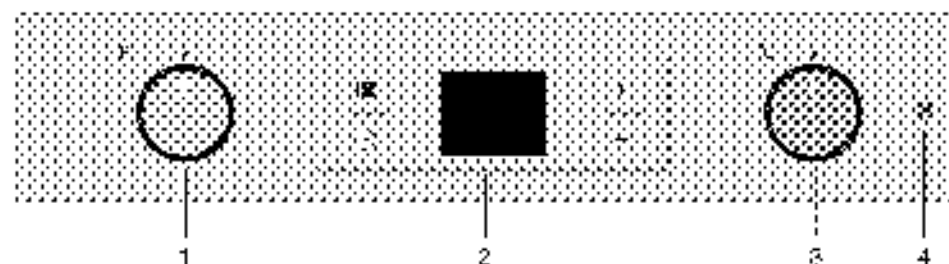
5 Buis

6 Ventilatorhoor (achter straal aag)

7 Lams

8 Kruisstevenverdelingselement

9 Faserposities



1 Faseropp

2 diameter

3 Faseropp

4 Faseropp

Inhoud pakket



Inhoud van de verpakking samen met een afbeelding van het product in de afbeelding. Het is mogelijk dat de inhoud van de verpakking anders is dan de afbeelding. Het is mogelijk dat de afbeelding anders is dan de afbeelding.

Gebruikershandleiding

7. Overplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote broodstukken.



8. Draadramen

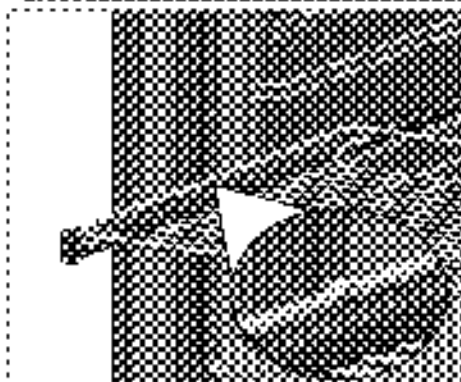
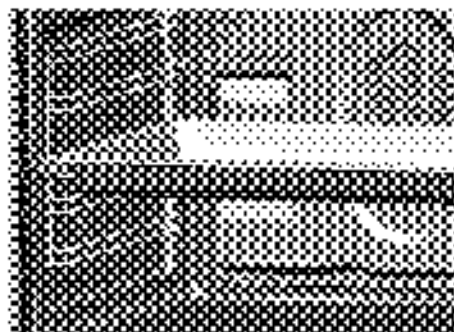
Gebruik de draadramen voor de plaatsing van bakken, roosters of andere accessoires die worden gebruikt op het ovenrooster.



4. Het grillrooster en de plaat correct op de vleeschuifrakken plaatsen

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

U schuifrekken maken het mogelijk de plaat en rooster makkelijk in te plaatsen en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster wilt uitdoeken, trekken getuig, moet u zich ervan verzekeren dat de deuren van de afname van het vleeschuifrak tegen de zijken van de rooster en de plaat zijn.



Technische specificaties

Bestandsnummer: 2112100000	220-240V ~ 50 Hz
Netto afmeting (h x b x d)	24 x 19
Zakking	110 x 110
Kabelspecificatie (max. lengte)	max. 4,5 MW-FC 3 x 1,0 mm ²
Productiecode: 2112100000	220-240V ~ 50 Hz
Maximale afmetingen (hoogte draaibreedte spoor)	210 (draaibreedte) x 110 (draaibreedte)
Modelnaam	2112100000
Beschrijving	220 W
Bestandsnummer	220-240

* Verrijkgave(n): informatie over het energiegebruik van elektrische voertuigen wordt gegeven overeenkomstig de normen IEC 60360-1 of IEC 60360-2. De waarden zijn bepaald onder standaardomstandigheden, inclusief de efficiëntie van de lader voor het opladen van de accu.

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hieronder genoemde volgorde: 1) aantal rijen van de accu's die van de fabrikant de lader in het product 1) De lading methode: methode 1, 2
Turbo-lader 1, 3) - Tijdsbereiding, 4) - Bovenverwarming met het 1) - Radar- en
opnieuw opladen

** zie tabel 10, pagina 12.



De technische specificaties worden zonder aansprakelijkheid gegeven en zijn niet gebonden aan de producteigenschappen.



De afmetingen in deze handleiding zijn schattingen en kunnen afwijken van de werkelijke afmetingen.



Wanneer vermeld op de productfoto's of in de handleiding de meetwaarden worden vermeld, worden deze waarden gebaseerd op de standaardwaarden. Deze waarden kunnen afwijken van de werkelijke afmetingen van het product.

3 Installatie

Product dient te worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon in overeenstemming met de werkwijze van de lokale brandveiligheidsautoriteit. De lokale brandveiligheidsautoriteit wordt verzocht de nodige maatregelen te nemen om de veiligheid te waarborgen. Het is niet toegestaan het product te installeren op plaatsen waar het gebruik van de kookplaat kan leiden tot schade aan de afvoerkanalen.



De afvoerkanalen van de kookplaat zijn niet bedoeld om te worden gebruikt voor het afvoeren van afvalwater of andere vloeistoffen.



GEVAAR:

Het product moet worden geïnstalleerd op een goed geïsoleerde muur. Het is niet toegestaan het product te installeren op plaatsen waar het gebruik van de kookplaat kan leiden tot schade aan de afvoerkanalen.



GEVAAR:

Controleer altijd de installatie van het product of het zichtbare gaslekkage heeft. Als u aan het installeren bent, controleer de product en de afvoerkanalen op gaslekkage. Het is niet toegestaan het product te installeren op plaatsen waar het gebruik van de kookplaat kan leiden tot schade aan de afvoerkanalen.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in een muur met een goede akoestische isolatie. Het is niet toegestaan het product te installeren op plaatsen waar het gebruik van de kookplaat kan leiden tot schade aan de afvoerkanalen.

Veiligheidsmaatregelen worden genomen tijdens het opzetten van de kookplaat en het afvoeren van de afvoerkanalen. Het is niet toegestaan het product te installeren op plaatsen waar het gebruik van de kookplaat kan leiden tot schade aan de afvoerkanalen.

- Oppervlakken, synthetische materialen en meubels die in de buurt van de kookplaat worden geplaatst, moeten beschermd zijn tegen oververhitting.
- Gebruik geen materialen die aan het vuur worden geplaatst.
- Indien er een leiding is onder de oven moet er een draad worden geïnstalleerd tussen oven en leiding om het vuur te voorkomen.



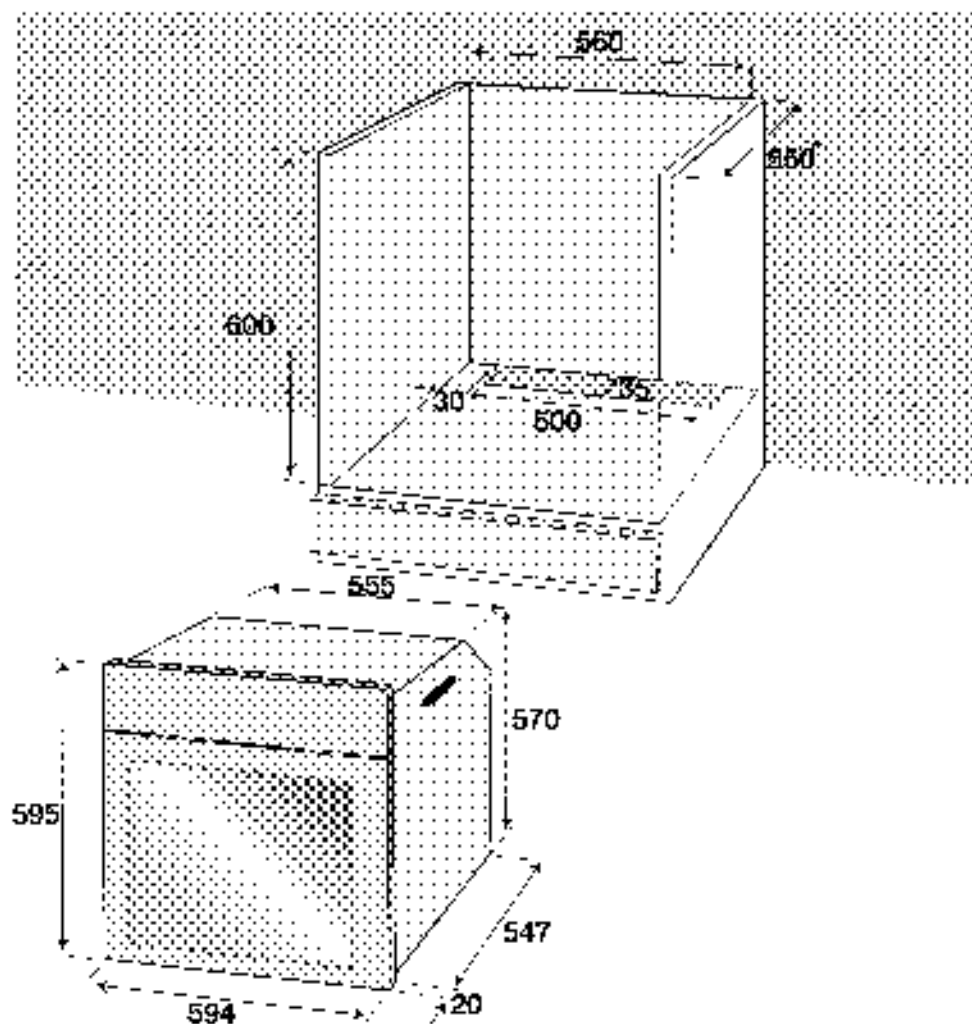
De afvoerkanalen van de kookplaat zijn niet bedoeld om te worden gebruikt voor het afvoeren van afvalwater of andere vloeistoffen.



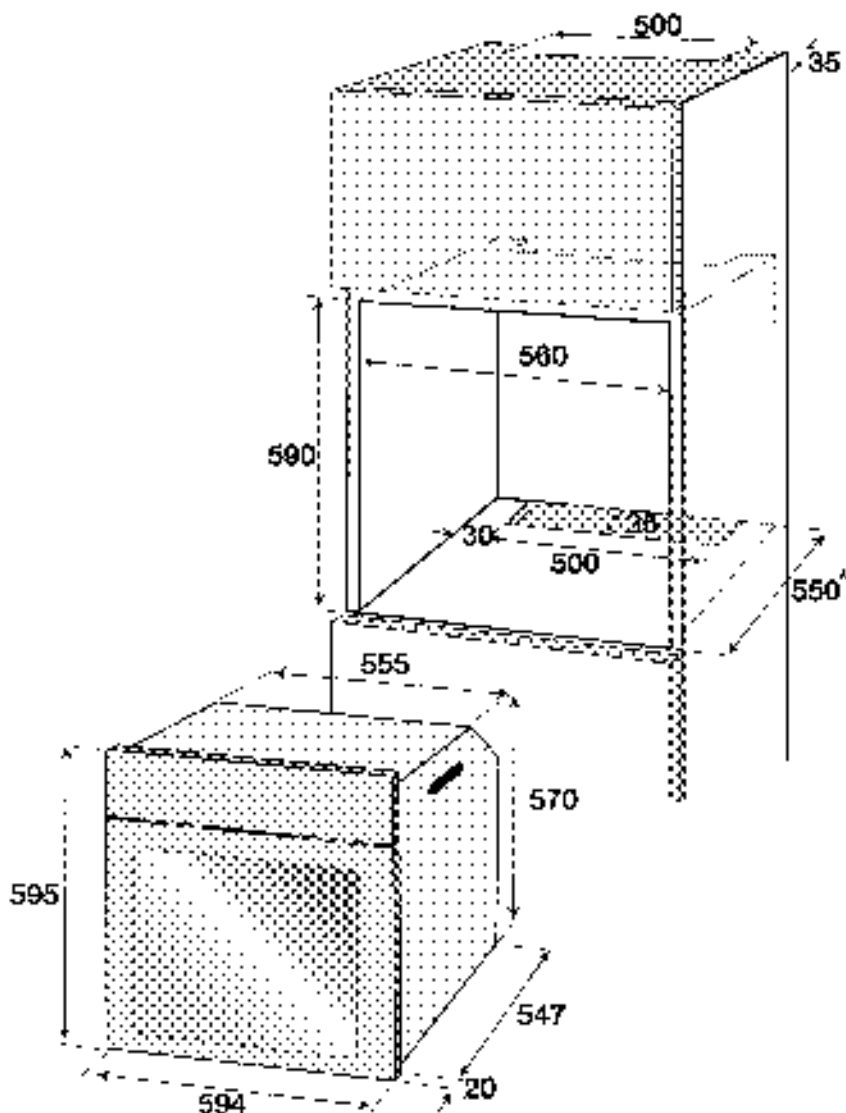
Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



De afvoerkanalen van de kookplaat zijn niet bedoeld om te worden gebruikt voor het afvoeren van afvalwater of andere vloeistoffen.



• iri.



mm.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgaanslijn die beveiligd is door een zekering met de juiste waarde, zoals vermeld in de Technische specificaties. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd

deskundige vóór het product in of aan de transformator gebruikt. Dit betreft niet uitsluitend voor schakelvoorzieningen, het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
 Het product mag uitsluitend door een
 bevoegd en opgeleid personeel worden ge-
 installeerd en geïnstalleerd worden op de
 voorgeschreven wijze. De
 garantietermijn van het product valt
 enkel in de correcte installatie.
 De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid
 voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het
 product op ongeoorloofde wijze.

GEVAAR:
 Het product is niet bestemd voor
 gebruik in vochtige omgevingen, met name
 in badkamers, douches, zwembaden, etc.
 Het product is niet bestemd voor gebruik
 in omgevingen met hoge vochtigheidsgraad
 (bijvoorbeeld in de buurt van de zee of in
 de buurt van de kustlijn).

- De aansluiting moet overeenkomen met de lokale
 voorschriften.
- De gegevens van de stroomvoorziening moeten
 overeenkomen met de gegevens van de op het
 typeplaatje van het product. Open de deur van
 de voorzijde en het typeplaatje is zichtbaar.
- De stroomkabel van het product moet overeen-
 komen met de waarden in de tabel "Technische
 specificaties".

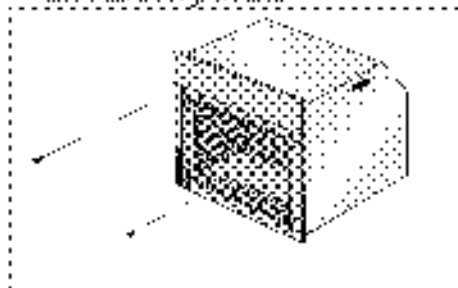
GEVAAR:
 Het product kan van het elektriciteitsnet
 worden losgekoppeld. Het is belangrijk dat
 de stroomkabel goed is aangesloten op de
 juiste aansluiting.

i Het product is niet bestemd voor gebruik
 in omgevingen met hoge vochtigheidsgraad
 (bijvoorbeeld in de buurt van de zee of in
 de buurt van de kustlijn).

Stap de vloerplaat in de aansluiting.

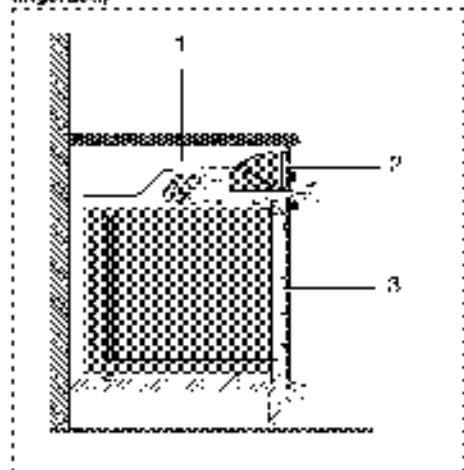
Het product installeren

1. Schuif de vloerplaat in de aansluiting en bevestig deze
 terwijl u erachter zorgt dat de vloerplaat goed is
 aangesloten op de aansluiting.



Bevestig uw een meter 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator (Het is
 mogelijk dat uw product er niet meer is
 uitgerust.)



1. Koelventilator
2. Aansluiting
3. Product

De ingebouwde koelventilator wordt zo ver-
 insteld dat het de vloerplaat van het product

i De ventilator is 70-80 min. en kan
 worden aangepast op de vloerplaat van het
 product. Het is belangrijk dat de vloerplaat
 van het product goed is aangesloten op de
 aansluiting. Het is belangrijk dat de vloerplaat
 van het product goed is aangesloten op de
 aansluiting.

Laatste controle

1. Stuur de vloerplaat in de aansluiting en zet de
 rekening van het product om.
2. Controleer de functie.

Toekomstig transport

- Wanneer de vloerplaat van het product is
 verwijderd, wordt het product zwaar. Het is
 belangrijk dat de vloerplaat van het
 product goed is aangesloten op de aansluiting
 van het product.
- Om te voorkomen dat de vloerplaat van het
 product zwaar wordt, wordt het product
 zwaar. Het is belangrijk dat de vloerplaat
 van het product goed is aangesloten op de
 aansluiting van het product.

- Controle plaats het product niet met betrekking tot de bouw of het ontwerp.



Maak geen verandering op het product of de plaats van het product.



Controleer het aantal eenheden van het product op eventuele schade die tijdens het transport wordt veroorzaakt.

4 Voorbereidingen


Tips om energie te besparen


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

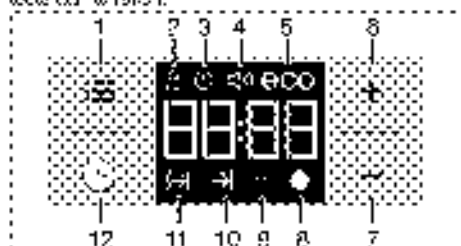
- Gebruik de werkbladen of gelukke kookkasten in de oven; dit helpt u om een betere warmte afname te krijgen.
- Verwarm de oven lichter in het koken van uw gerechten om als dit wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing of kookbeschrijving.
- Open de oven deuren zo weinig mogelijk en niet te vaak.
- Hou de oven schoon; vuil op de oven kan de efficiëntie van de oven verminderen. Het is belangrijk om de oven schoon te houden op het juiste moment te plaatsen.
- Bereid meer dan een gerecht tegelijkertijd. De oven zal al snel klaar zijn.
- Om energie te besparen, draai de oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit de stand-by. De oven wordt niet opwarmt.
- Ontkook de oven ga erheen voor u te bereiden.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling

 Het is belangrijk om de tijdinstelling te controleren en te wijzigen als u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Drak de knop  om de tijd van de oven te stellen naar de oven voor het eerst in gebruik te nemen. De tijdinstelling is de standaardinstelling van de oven. Zie de gebruiksaanwijzing voor de details over de tijdinstelling.



1. Inleidingknop
2. Toets voor de oven
3. Keuze knop
4. Symbool voor de oven
5. Symbool voor de oven
6. Plus knop

7. Min knop
8. Symbool voor de oven
9. Keuze knop
10. Symbool voor de oven
11. Symbool voor de oven
12. Programmeren



De oven wordt niet verwarmd als de oven niet is ingesteld op een tijd van 12:00 of later. De oven wordt niet verwarmd als de tijd wordt ingesteld.



De oven wordt niet verwarmd als de oven niet is ingesteld op een tijd van 12:00 of later. De oven wordt niet verwarmd als de tijd wordt ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel



Het is belangrijk om de oven te reinigen voor het eerste gebruik. Gebruik hiervoor een geschikte reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen op de oven.

1. Verwijder alle vettige resten van de oven.
2. Gebruik de oven voor het eerste gebruik. Gebruik hiervoor een geschikte reinigingsmiddel.

Eerste opwarming

Wanneer het product voor het eerst wordt gebruikt, wordt de oven verwarmd om de oven te verwarmen. De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen.



WAARSCHUWING

De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen. De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen. De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen. De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen.

Elektrische oven

1. Neer alle deuren van de oven open.
2. Sluit de oven af.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de tijd van de oven. De oven wordt verwarmd om de oven te verwarmen.

- Laat de oven ongeveer 30 minuten warmen.
- Draai de oven uit. Zie hier de instructies voor de draai van pagina 19.

Grilloven

- Neem alle beschreven en te gebruiken gereedschappen.
- Sluit de oven deur.
- Selecteer de hoogste grillstand; zie hier de grill functies, pagina 24.
- Laat de oven ongeveer 50 minuten warmen.

- Maak de grill uit; zie hier de grill functies, pagina 24.



Let op de elektrische kabel en de afvoerpijp. Erken de afvoerpijp en de afvoerpijp afgevoerd. Dit deel vormt de afvoerpijp en de afvoerpijp. Het is belangrijk om de afvoerpijp en de afvoerpijp te controleren en de afvoerpijp te controleren. Het is belangrijk om de afvoerpijp te controleren en de afvoerpijp te controleren.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

• Het is raadzaam de oven zeker brandveilig te gebruiken. Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Maak de handgrepen, de aanrakingdelen van de oven, de warmte en de poort van de kinderen af. Het is belangrijk dat u de oven niet aanraakt wanneer u het deksel of de oven draait of erin hebt.



GEVAAR

• Het is uitsluitend toegestaan om de oven te gebruiken voor het koken van voedsel. Het is niet toegestaan om de oven te gebruiken voor andere doeleinden.

Tips bij het bakken

- Gebruik beschikbare materialen zoals bakpapier, aluminium pannetjes of aluminium bakpapier.
- Maak op maat papier voor de ruimte op het bakplaat.
- Zet de bakoven in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven in grillstand zet. Zet de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Koel de oven af voordat u de oven draait.

Tips bij het roosteren

- Het wordt aanbevolen om het vlees en grote stukken vlees te draaien zachtjes met een rooster of een draaifork om de bakplaat te draaien.
- Vlees met een dikte van ongeveer 1,5 tot 2,5 cm duurt langer om te bakken dan een dunner vlees van dezelfde dikte op de bakplaat.
- Het is raadzaam om de oven te draaien om de bakplaat te draaien.
- Draai het vlees in de oven rustig voor ongeveer 10 minuten na het bevestigen van de bakplaat. De jas wordt niet aanbevolen voor het bakken van vlees. Het is raadzaam om de oven te draaien om de bakplaat te draaien.
- Het is raadzaam om een vuilvrije bakplaat te gebruiken om de bakplaat te draaien.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees en gevogelte wordt gegrild, wordt het snel bruin. Het is raadzaam om de oven te draaien om de bakplaat te draaien.

niet in. Parte stukken, vleesrepen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten) en wijzen zijn bijzonder geschikt te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draaigrill of op de draaigrill met draaigrill toegang, zodat de ingrediënten gelijkmatig worden gegrild.
- Schuif de draaigrill of de bakplaat met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grill op de draaigrill, schuif de draaigrill naar het achterste om ervoor te zorgen. Voeg een draaigrill aan de bakplaat om de draaigrill te draaien.



• Verkoel de draaigrill goed voordat u de grill in de oven zet. Het is raadzaam om de draaigrill te draaien om de draaigrill te draaien.

• Zet de draaigrill op de draaigrill. Het is raadzaam om de draaigrill te draaien om de draaigrill te draaien.

Hoe de elektrische oven te bedienen

De oven is voorzien van draaier die de ingrediënten draait.

1. De draaier draait om de ingrediënten draait en draait deze over de gewenste instelling.



2. Wanneer het draaierproces wordt voltooid, wordt de draaier op de draaier draait om de draaier draait.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Het is raadzaam om de draaier draait om de draaier draait.
2. Het is raadzaam om de draaier draait om de draaier draait.

Stel de thermostaat op in op de gewenste werkingssnelheid.

2. Stel de temperatuur op in op de gewenste temperatuur.

» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur is bereikt (tijdens het verwarmen blijft de temperatuur constant).

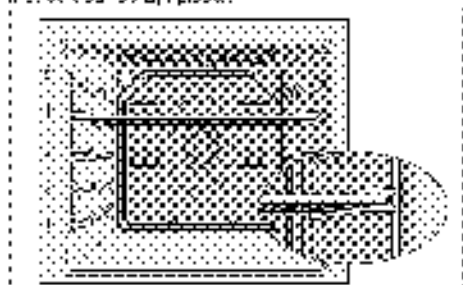
Schakel de elektrische oven uit.

Daar de functie diep in temperatuur een zeer lage proces-temperatuur is.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet in een of twee draadrek-ruizen worden aangelegd (zie figuur).

Laat de draadgrill niet liggen op de achterwand van de oven. Het is niet toegestaan de draadgrill naar het voorste deel van het apparaat te bewegen voor goede grillresultaten met de draadgrillplaat.



Werkingsmodussen

De werking van de hier getoonde werkingssymbolen is afhankelijk van de afmetingen op uw product.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn verwarming. Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd en de achterkant verwarmt. Bijvoorbeeld: goed bij voorvries, kaas of rakes en stoei zoals in kaasvormen. Met één schaal koken.

Grill



Alleen verwarmen met een verwarming. Bijvoorbeeld: geschikt voor pizza of voor vriesen bruinen van gerechten aan de onderkant.



Deze functie wordt ook gebruikt worden voor de makkelijke stroomvoeding.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (convector) zijn in werking. Deze ventilator zorgt dat de lucht snel en gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote broodjes, herten, etc.

- Plaats grote en middelgrote potjes in de juiste roosterstand onder de grillrooster om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Laat het voedsel in de oven verwarmen tot goud.

Grill+Ventilator



De grillfunctie met de stroom op selectie grill.

- Plaats kleine en middelgrote potjes in juiste draadplaat onder de grillrooster om te grillen.
- Stel de ingestelde temperatuur in.
- Laat het voedsel in de oven verwarmen tot goud.

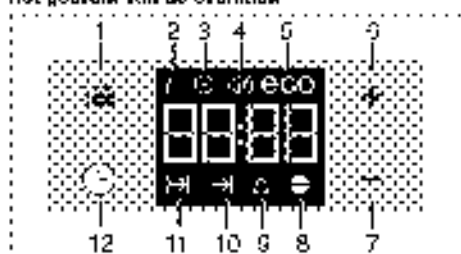
Brooster



Deze functie wordt gebruikt om de oven snel te verwarmen; niet geschikt om gerechten te bereiden.

- Kies de gewenste temperatuur en laat de functie goud of goud tot 100°C. De temperatuurverhoging gaat aan en de oven wordt verwarmd.
- De verlichting gaat uit als het verwarmingsproces voltooid is. Kies nu de ingestelde functie om te gerechten te bereiden.

Het gebruik van de ovenklok



1. Hetelingskroon
2. Toetsvergrendelingsymbool
3. Keuzesymbool
4. Symbool voor deuren
5. Symbool voor deuren
6. Functieknop
7. Min knop
8. Symbool voor deuren
9. Aan/uit knop
10. Symbool voor bereidingstijd
11. Symbool bereidingstijd
12. Ingraan knop

i De maximum in te stellen bereidingstijd is 5 uur en 50 minuten. Het programma wordt ingelezen van de draaiende draaiknop. De oven moet eerst opnieuw opstarten voordat u verder gaat.

i Bij het koken van vlees moet u de oven deuren openen om de temperatuur te controleren. Het is niet toegestaan de oven te gebruiken als de deuren zijn gesloten.

i Als er geen bereidingsoverlapping is, wordt de bereidingstijd niet vastgesteld.

i De draaiknop kan niet worden gebruikt om de draaiknop te draaien.

Maaktijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven direct instellen op het bereiden van de gerechten die u wilt bereiden door de bereidingstijd in te stellen op de knop:

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Druk op het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschromt.
3. Set de bereidingstijd in met de knop + / -.

> Nadat de bereidingstijd is ingesteld, wordt het symbool voor de klok weer weergegeven op het scherm.

4. Zet de draaiknop in de over- en/of de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

> De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en als de deuren van het deksymbool zijn gesloten. De ingestelde bereidingstijd is opgevoerd in 7 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voortijd is gegaan, het symbool voor dalend toelicht. Zet kunt u de over- en/of de resterende bereidingstijd voor de totale bereidingstijd makkelijker zien.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

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

1. Selecteer de functie voor bereiding.
 2. Druk op het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschromt.
 3. Set de bereidingstijd in met de knop + / -.
- > Zet de draaiknop in de over- en/of de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.
4. Druk op het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschromt.
 5. Druk op de knop + / - om de bereidingstijd in te stellen.

> Na de bereidingstijd is ingesteld, wordt het symbool voor de klok weer weergegeven op het scherm. Het klok symbool wordt weergegeven op de draaiknop. Het symbool voor de bereidingstijd wordt gestart.

6. Zet de draaiknop in de over- en/of de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

> De overlimiter berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingsoverlapping die u heeft ingesteld af te trekken. De gekozen bereiding wordt geleidelijk in de afgewerkte tijd voor de bereiding en de over- en/of de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven behoudt deze temperatuur totdat het einde van de bereidingstijd is.

> De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en als de deuren van het deksymbool zijn gesloten. De ingestelde bereidingstijd is opgevoerd in 7 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voortijd is gegaan, het symbool voor dalend toelicht. Zet kunt u de over- en/of de resterende bereidingstijd voor de totale bereidingstijd makkelijker zien.

7. Aan het einde van het bereidingproces wordt het symbool voor de klok weer weergegeven op het scherm.

8. Het glazen deksymbool wordt gedurende 2 minuten. Om het te verwijderen te stoppen, druk gewaar op de draaiknop of de knop + / -.

en de huidige tijd we scrolen optoewa op het scherm.

i Wanneer u een willekeurige sneltoets aan het einde van het geluidssignaal, gaat de overbrenging van draadloos koppelen van de tempaht naar functie naar start. Het uitbreiden van de draadloos koppelen om te voorkomen dat dees weer in werking treedt aan het einde van het geluidssignaal.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat u de overbrenging wordt door de toetsen te wijzigen door:

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt..
 2. *UIT* verschijnt dan op het scherm.
 3. Druk op om de toetsen te vergrendelen.
- » Als u te laat bent, wordt niet verschijnt. *Aan* op het scherm en het symbool blijft aanlat.

i De overbrenging is niet meer mogelijk op de toetsen die de toetsen vergrendelen. Wanneer u een stroomtoets trekt, is de toets de toetsen vergrendelen om een andere toets te selecteren.

Raak, om de toetsen te ontgrendelen,

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt..
 2. *Aan* verschijnt dan op het scherm.
 3. Druk op de toets om de toetsen te ontgrendelen.
- » *UIT* zal worden pleerd op het scherm nadat de toets vergrendeling is uitgeschakeld.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om te waarschuwen of zijn als de uitmuren, bedrukt voor het oog programma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Dees lin er vindt alleen om te worden toevoert. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om melding op een bepaald moment in de oven om de oven. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weer dinkt een alarm.

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt..

i De alarmklok wordt gekl. 20 uur of 50 minuten later.

2. Raak het alarm in met de toetsen en .

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarm symbool in beeld en verschijnt de alarmtijd op het scherm.

3. Aan het einde van de alarmtijd knippert 9:00:00 of 00:00:00 op de alarmtijd.

Het alarm uitzetten

1. Het alarm 9:00:00 weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarm signaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.
- » Het alarm signaal wordt dan er de huidige tijd weer in de tijd op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
2. Bij drukken op de toets zal *00:00* op het scherm verschijnt..

i De alarmtijd, waaraan u de toetsen raakt. Als u de alarmtijd te laat trekt, is de toets de toetsen vergrendelen om een andere toets te selecteren.

Veranderen van de alarmtoon

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt..
2. Wijzig de gewenste alarmtoon met toetsen en .
3. De toetsen heeft invloed op de toetsen van het product.

» Gesprekssende aan voor de toetsen op het scherm wordt aangegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Het uur van de dag wijzigen

Om het uur van de dag te wijzigen, is de ingestelde tijd van de dag te wijzigen.

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt..
2. Bij het uur van de dag in het scherm en .
3. De tijd die u heeft ingesteld zal kort naars worden geplaatst.

Spaarsland

U kunt tijdens het koken met de op de toetsen 20:00 bespaarsland of de vriesgastijd van de oven in te stellen.




Dees stand schakelt de warmte-elementen voor het einde van de kooktijd uit en voorkomt de kooktijd (0:00:00) (0:00:00) (0:00:00) van de oven.

Spaarsland instellen

1. Raak het symbool van het symbool op het scherm verschijnt..
2. *UIT* verschijnt dan op het scherm.
3. De toetsen en trekt de toetsen.




▲ Als de taatsen nog een keer zijn, verschijnt "On" op het scherm en blijft het symbool een vanden.

Spaarstand uitschakelen

1. Het symbool  aan te het symbool  op het scherm te drukt.
2. "On" verschijnt naar op het scherm.
3. Uitschakelen automatisch moet is door  terug aan te raken.

▲ "Off" zal worden getoond op het scherm, maar de terugverandering is uitgeschakeld.

helderheid van het scherm Instellen

1. Toets  aan om at 4-01 of 4-02 of 4-03 op het scherm te drukt voor de afstemming uit.
2. Aan de gewenste helderheid in menu te kiezen  .

▲ Het "je die" heeft ingesteld zal kort naarna worden geactiveert.

Tabel kooktijden



De tabel met kooktijden bevat de tijd die je samen wilt koken voor de versiering product. Het is ook te wijzigen in de tijd per onderdeel.

Bakken en roosteren



Inde regel van de oven is het onderste 

Deeg	Temperatuur	Temperatuur	Temperatuur	Temperatuur
Deeg op het 4-01-01-01	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-02	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-03	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-04	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-05	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-06	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-07	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-08	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-09	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-10	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-11	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-12	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-13	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-14	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-15	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-16	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-17	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-18	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-19	175°C	175°C	175°C	175°C
Deeg op het 4-01-01-20	175°C	175°C	175°C	175°C

(*) Wanneer voor bereiding veroveren men nodig is, waakt met een car voor te dal te hromsstaalen p uitteer.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met ca. 10° en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik een minder soort of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop is de knie is, zet deze op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verkort de bakje.
- Als de cake goed van binnen gekookt is maar een plakkeige buitenkant heeft, ga dan kan mince vocht te verlaag de temp. aan de verhoog de bakijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met ca. 10° en verkort de bakijd.

Bevocht de laaglagen met een beetje van melk, of de boter en vogel...

- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de vuker van het deeg op de brander hoed, niet roger is dan de temperatuur of schoof.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt, maar niet onder de deeg niet, zorg ervoor dat er niet te veel van de voer het deeg (het kke) zou aumen het laag af. Probeer de een perikravig te verlaag de temp. de overogen en op het gebak voor perikravig bruinen



Wanneer je het deeg met een rooster of een ander rooster in de bakwijze hebt aan een rooster of het rooster hebt het deeg te roger is, plus de deeg te bakken te bakken op een ander rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groen gerecht recht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met kokend in plaats van koude olie samen. In stijgs men pannen blijft het vocht van het gerecht achter over.
- Als een groentengerecht niet gekookt wordt, ook de groenten die eerst al bereid zijn ingedrukt weer af en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Stofreukende oliën en vetten.
Als deze vlammen kunnen ontstaan
van de grill.

Aanzetten van de grill

1. Druk de knop dichtrop naar het gewenste grilltype toe.
2. Sta dan te wachten tot de grill temperatuur is

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Product	100000600	100000601
1.000000000	1.5	2.0
2.000000000	1.5	2.5
3.000000000	1.5	3.0
4.000000000	1.5	3.5
5.000000000	1.5	4.0

* afhankelijk van dikte

3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.

» Het temperatuur display naar aan

Het uitzetten van de grill

1. Druk de knop die op naar uit (p. 10) toe.



Voordat een niet geschikt is voor grillen
heem het te de te verwijderen. Maak
erkeel gr. knedel om geschikt a van
interstia, grill van uit.
Maak het voedsel niet te veel naar
achtelen in de grill. Dit is de ideale
gebied en hier de het a goed te van
water.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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



GEVAAR:

Als u het product aan de stroom aansluit, moet u het apparaat uitschakelen en het veiligheidscontact afdekken om elektrische schokken te voorkomen.



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Het apparaat kan heet worden en ernstig verwonden kan veroorzaken.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo wordt vuil en onzuiverheden verwijderd en wordt voorkomen dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Het is geen specifieke reinigingsmethode vereist voor het product te reinigen. Gebruik warm water met wasdoekjes, een zachte doek of spons voor het reinigen van het apparaat en een zachte doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat u de doekjes vochtige wanden afgevoerd na de reiniging en dat u geen droge doekjes of spons in de oven aanvoert.
- Maak ook het reinigen van de wisselkasten openbaar en de afvoerpijp een reinigingsritueel de zuiverheid en de kwaliteit tegarant. Het is belangrijk om deze onderdelen schoon te houden en het apparaat in de juiste richting te zetten.



Als u de stroom aansluit, moet u het apparaat uitschakelen en het veiligheidscontact afdekken om elektrische schokken te voorkomen.



Gebruik geen scherp voorwerp om het apparaat te reinigen. Het kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel met een zachte doek en een vochtige veekeer of weeg 230099.



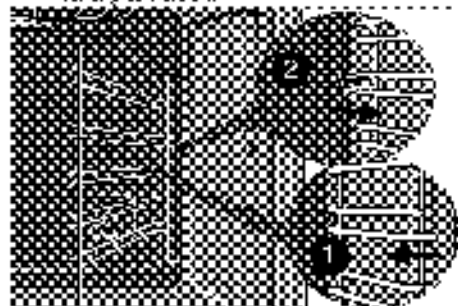
Verwijder de afdekplaatjes van de knoppen en de bedieningspaneel kan beschadigd worden.

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

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

1. Verwijder het voorste gedeelte van de oven door te klikken in de bevestigingsgaten richting van de zijwand te kloeken.
2. Verwijder het rek aan de zijwand door deze in de richting te kloeken.



Katalytische wanden

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

De katalytische wanden (A) en het afvoersysteem (B) van uw product heeft mogelijk met een organische en milieuvriendelijke afwijking. Katalytische wanden zijn licht van kleur en hebben een porus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten regelmatig worden gereinigd. Het product opwarmen van de katalytische wanden is afhankelijk van het absorberende en omzetter van stoffen die ontstaan en katalytische wanden.



Gemakkelijke schoonreiniging

Het gaat om de gemakkelijke reiniging, omdat het de afvoerpijp te lang wordt gevuld met vuil gemaakt. Het vuil die in de afvoerpijp wordt opgenomen en het condenseren van de waterdampels na de kookproces van de oven.

1. Verwijder de afvoerpijp uit de oven.
2. Plaats de afvoerpijp op de afvoerpijp van de oven. Weeg 400 ml water op de afvoerpijp.



3. Stek de overtrek op de makkelijkste manier (het is niet is en laat deze gedurende 25 minuten staan op 220°C).
4. Open de deuren neem de binnenoppervlakken van de oven af met een wachtpoort of steek.
5. Gebruik warm water om de vuilvlekken zacht te maken of spoel met een zachte zeep of spoel met hardzeep en haarschuim om te verwijderen en een droogdoek om het te drogen.

Reinig de ovendeur

Gebruik om de ovendeur te reinigen, warm water met een middel aan zachte zeep of spoel met het product te reinigen en een droogdoek om het te drogen.

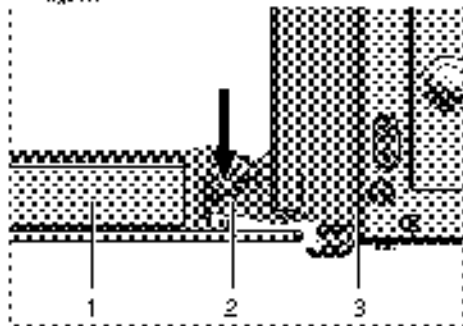


Gebruik voor de afvoer van het product de afvoer van de oven (zie de afvoer van de oven in de afvoer van de oven).
 Het is niet aan te raden om de oven te reinigen met een afvoer van de oven (zie de afvoer van de oven in de afvoer van de oven).

De ovendeur verwijderen

Open de ovendeur (1).

2. Open de afgevoerde schuifmechanisme (2) aan de rechterkant van de ovendeur. Trek de afvoer mechanisme omhoog zoals aangegeven in de afbeelding.



1. Ovendeur
2. Schuifmechanisme
3. Oef



3. Maak de ovendeur in het open.
4. Verwijder de ovendeur door de afvoer van de oven. Het is niet aan te raden om de oven te reinigen met een afvoer van de oven (zie de afvoer van de oven in de afvoer van de oven).

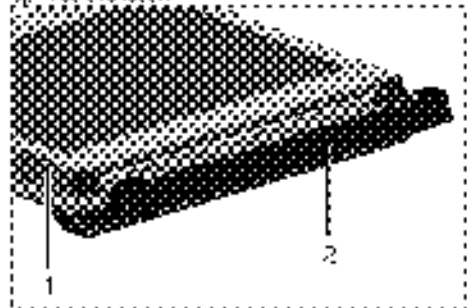


Om de deur weer terug te plaatsen, moet u de afvoer van de oven in het open zetten. Het is niet aan te raden om de oven te reinigen met een afvoer van de oven (zie de afvoer van de oven in de afvoer van de oven).

Binnenglas deur verwijderen

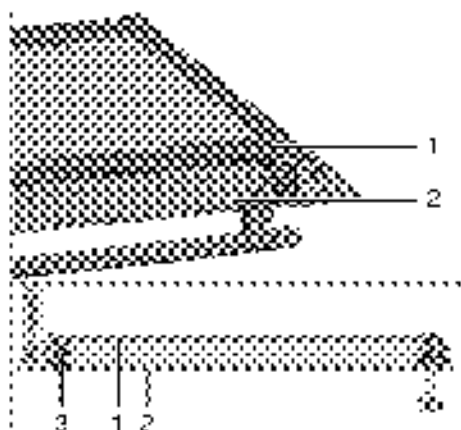
(Deze functie is niet aanwezig. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

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



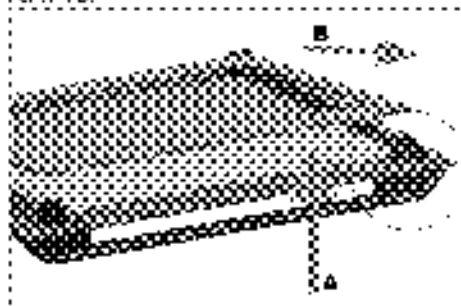
1. Frame
2. Glasdeur

Trek het opperoppertje en verplaats het glasdeur tot op het bovenste gedeelte van de ovendeur (zie de afbeelding).



1. Binnenpaneel
2. Buitende caprice
3. Plaat glas voor glaspaneel-Onder

III, zoals in de afbeelding weergegeven, het in de oven glaspaneel (3) dichtjes in de richting A of B, afhankelijk van de afmeting B.



Als u het in te glaspaneel (3) installeert, dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van het paneel altijd naar het binnenpaneel is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnen glaspaneel in de plastic benedenrand (2) gefixeerd worden. Druk het glas paneel naar het frame tot u een 'klik' hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Alvorens aan de ovenlamp te werken, moet u het apparaat afgeplugd hebben van het elektriciteitsnet. Het is belangrijk dat u een elektrische schok voorkomt.

Als u deze stappen niet correct uitvoert, kan het apparaat beschadigd raken.



De ovenlamp is een energiebesparende lamp die werkt op de temperatuur van 200°C en wordt aan de TechniActive aangesloten. Het is niet toegestaan om de ovenlamp te vervangen met een andere lamp, of bijvoorbeeld een halogeenlamp, of een andere lamp van een andere fabrikant.



De positie van de lamp kan anders zijn van de afbeelding.



De lamp die in de afbeelding wordt gegeven, is het geschikt voor maximaal 250W. Het is belangrijk om de lamp te vervangen met een lamp van dezelfde afmeting en vermogen. Het is belangrijk om de lamp te vervangen met een lamp van dezelfde afmeting en vermogen.



De ovenlamp is een energiebesparende lamp die werkt op de temperatuur van 200°C en wordt aan de TechniActive aangesloten. Het is niet toegestaan om de ovenlamp te vervangen met een andere lamp, of bijvoorbeeld een halogeenlamp, of een andere lamp van een andere fabrikant.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Trek de glas cap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenschijf heeft van het type A, dan in de onderstaande afbeelding ziet, verwijder de cap door erin te draaien. Het is belangrijk om de ovenschijf te draaien om de ovenschijf te verwijderen. Als u een ovenschijf heeft van het type B, trek de cap naar buiten en verwijder het.



4. Plaats het glas paneel terug.

7 Problemen oplossen

De twee meest voorkomende problemen zijn:

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

Als de oven verbrandt of rookt, geeft deze meestal een hoge geluidsoverlast:

- Wanneer de oven een meerdelig systeem is, kan er fout u zelden in geluk veroorzaken. => Dit is geen fout.

Als de oven niet werkt goed:

- De installatie van de oven moet worden gecontroleerd. Controleer de aansluitingen in de aansluitingskast. Verwijder of reset deze indien nodig.
- De stroom van het product is niet in het juiste stopcontact. Controleer de plug-aansluiting.

De oven verbrandt of rookt:

- De ventilatie is niet goed. Verwijder de ventilatie.
- De stroom is afgesloten. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de aansluitingskast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.

De oven werkt niet goed:

- De installatie of temperatuur zijn niet juist. Stel de functie en de temperatuur in met de functie *instel temperatuur/keuken*.
- Het model is niet aan het koken. De timer moet worden gestopt. Pas de tijd aan. De producten met een magnetron moeten de timer alleen de magnetron.
- De stroom is afgesloten. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de aansluitingskast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.

Als de oven niet werkt goed, controleer de aansluitingen of de aansluiting is niet goed:

- Er moet zich om de oven aansluiting van gas. Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.



De informatie hierin wordt uitsluitend gebruikt voor informatie. Het is niet bedoeld als advies. Het is niet bedoeld als advies. Het is niet bedoeld als advies. Het is niet bedoeld als advies. Het is niet bedoeld als advies.

