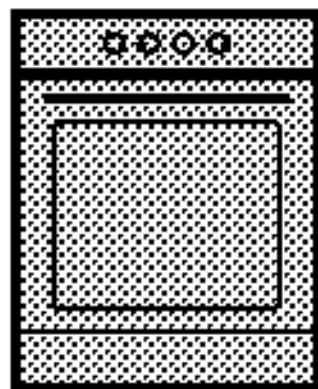


Oven

Gebruikershandleiding



FSV62010DW

NL | FR

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

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Reste klant

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

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Wegrijp informatie of nuttige aanwijzingen voor het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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



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

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

Algemene veiligheid

Veiligheid bij het werken met gas

Lichtschade veiligheid

Productveiligheid

Beeldgebruik

Breedtegebruik

Herbruikbare producten

Verpakkingsmateriaal afvoeren

2 Algemene informatie 10

Overzicht

Inhoud tabel

Technische specificaties

Injaermodel

3 Installatie 13

Voor installatie

Instalatie en verbinding

Reiniging

Toekomstige transport

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Eerste opwarming

5 De kookplaat gebruiken 18

Algemene informatie over koken

Gebruik van de kookplaat

6 Hoe de oven te bedienen 20

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

Hoe de elektrische oven te bedienen

Wersinstelmodus

Tabel -roosteren

Hoe de grill bedienen

Tabel -roosteren voor grillen

7 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie

Reiniging van de kookplaat

Het Bedieningspaneel reinigen

De oven reinigen

De oven erin verwijderen

Rinneglas naar vervoeren

De ovenlamp vervangen

8 Problemen oplossen 27

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

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

Dit geeft problemen met uw product.

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

Veiligheid bij het werken met gas

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

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

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

odelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.

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

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

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

Elektrische veiligheid

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

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

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met naakte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het rasnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektrische nets. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

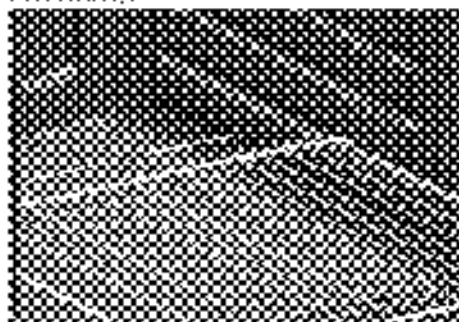
- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingsolie met uw rasnoer. Behave als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beordelingsvermogen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

worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

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

dat kan elektrische schokken veroorzaken.

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



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

van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmings-elementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

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

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product:

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

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

Beoogd gebruik

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

Kindveiligheid

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

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

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

Het oude product afvoeren

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



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

Dit product wordt vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hangen af van de manier waarop u het gebruikt. Het is belangrijk dat u het product niet slijt en het niet oververhit. Het is belangrijk dat u het product niet slijt en het niet oververhit. Het is belangrijk dat u het product niet slijt en het niet oververhit. Het is belangrijk dat u het product niet slijt en het niet oververhit.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

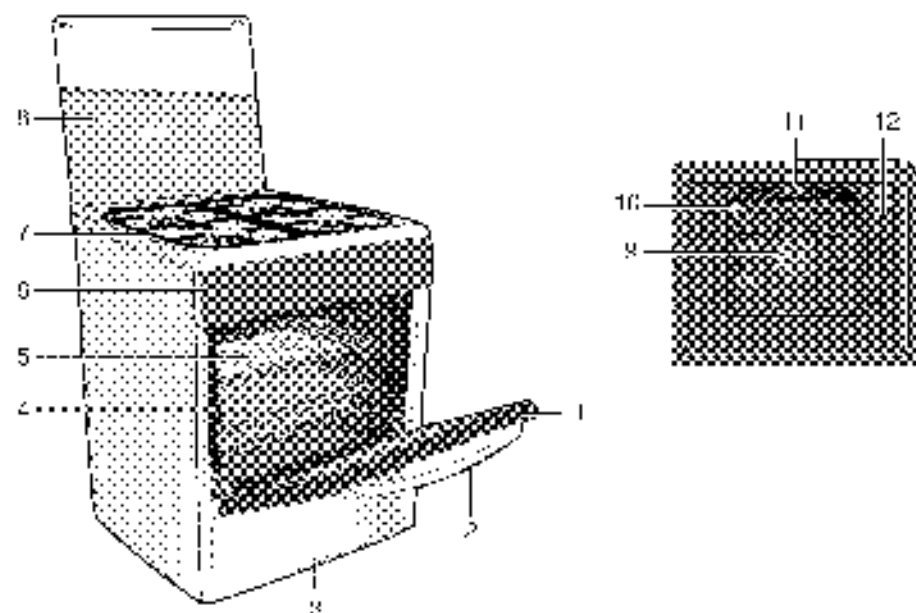
Het door u aangekochte product voldoet aan de E.U-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

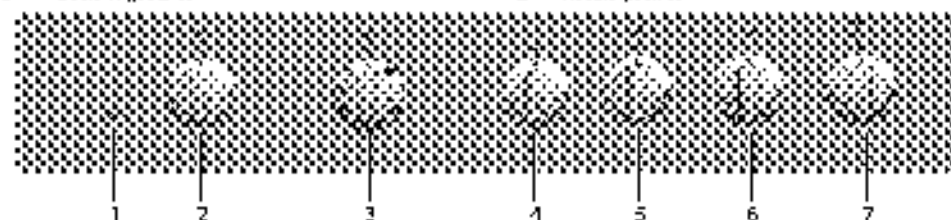
- Verpakkingsmateriaal is gemaakt voor kinderen. Hou verpakkingen afzijdig op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het verwijderen van het overblijvend materiaal, de regels voor recycling afval. Het is belangrijk dat u het product niet slijt en het niet oververhit.

2 Allgemeine informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|-------------|----|----------------------------------|
| 1 | Greuter | 7 | Brewing Unit |
| 2 | Lid | 8 | Water tank |
| 3 | Base | 9 | Vertical: front face: stop plate |
| 4 | Front | 10 | Lamp |
| 5 | Door | 11 | Electronic control system |
| 6 | Front cover | 12 | Coffee pot |



- | | |
|---|--------------|
| 1 | The mesh |
| 2 | The mesh cap |
| 3 | Handle |
| 4 | Handle hole |
| 5 | Handle hole |
| 6 | Handle hole |
| 7 | Handle hole |

Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn de kern van de afgeleverde afbouwset. Het is mogelijk dat er ook andere items in de afgeleverde afbouwset zitten die niet in deze afbeelding zijn opgenomen. Het is belangrijk om de afgeleverde afbouwset te controleren op schade en het juiste aantal items.

1. Gebruikershandleiding

2. Overplaat

Werd gebruikt voor de afbouw van de afbouwset en wordt gebruikt voor de afbouw van de afbouwset.

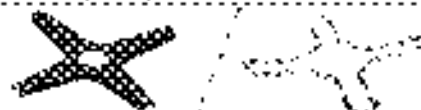


3. Draadrooster

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






4. Koflepotadapter



Werd gebruikt voor de afbouw van de afbouwset.

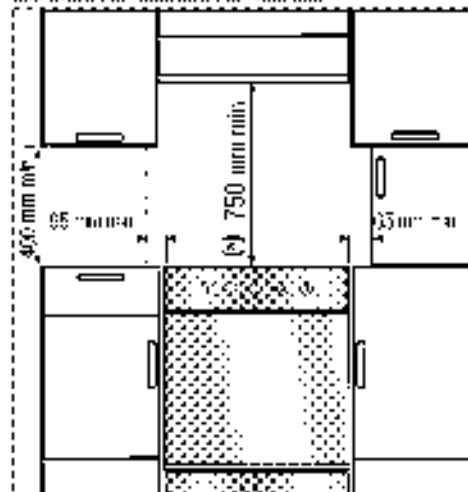
Installatie

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

	De installatie mag niet worden uitgevoerd door kinderen en jongvolwassenen die niet voldoende kennis en ervaring hebben over het gebruik van elektriciteit.
	GEVAAR: Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de elektrische en mechanische schakelingen.
	GEVAAR: De installatie mag niet worden uitgevoerd door personen zonder kennis. Zelfs, ook bij een niet-geïnstalleerd product, moet u goed opletten wanneer u werkt met elektriciteit.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchttoevoer naar het toestel vrij blijft, moet de toestel voor en gekleefd op een harde ondergrond (beton, tegels, gips) zijn. Het is raadzaam de ruimte voor de toestel te reinigen en te drogen plus het extra gewicht van de keukens en de keukens en de keukens.



- Het kan worden gebruikt met de materialen aan het einde van de lijst met een minimum afstand van

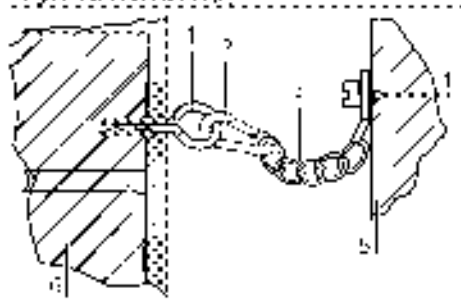
400 mm tot het bovenste deel van de keukens, met een vrije ruimte van 25 mm voor de keukens. Het toestel moet worden geïnstalleerd op een vlakke en vlakke vloer.

- Het toestel kan ook geïnstalleerd worden op een vloer voor een minimum afstand van 750 mm boven het vloeroppervlak.
- Indien het toestel wordt geïnstalleerd op een vloer, moet de afstand van de keukens tot de vloer (met de keukens) 100 mm zijn.
- Het toestel moet worden geïnstalleerd op een vlakke en vlakke vloer met een minimum afstand van de keukens tot de vloer (met de keukens) 100 mm zijn. Het toestel moet worden geïnstalleerd op een vlakke en vlakke vloer met een minimum afstand van de keukens tot de vloer (met de keukens) 100 mm zijn.
- Elk keukenmeubel naast het toestel moet een minimum afstand van 100 mm zijn.

Veiligheidsketting

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

Beveilig de haak (1) met de veiligheidsketting (2) en verbind de veiligheidsketting (3) met de haak door middel van het veiligheidsmechanisme (4).



1. Stabiele haak
2. Veiligheidsketting
3. Veiligheidsketting
4. Beveiligingsmechanisme (4) met de haak (1)
5. Afsluitmechanisme (5)
6. Keukens



Stabi leidingkabel met flexibel vlecht en met geïsoleerde draad voor een draad die over een reeks kortsluitingen draagt en om te voorkomen dat de overloop kan ontbranden.

Stabiliteitskabel voor leiding die niet zijn vlecht met een stevige draad voor geleiding.

Kamerventilatie

In elke kamer moet een opengaat, venster of iets gelijkaardigs voor een ventilatie. In sommige kamers moet er een ventilatie aan een wandier.

De lucht voor verfrissing wordt gewonnen van de kamerventilator of de uitlaat (essen worden vast zure in de kamer afgevoerd).

Goede kamerventilatie is essentieel voor de juiste behandeling van de meubelen. Indien er geen raam of een beschikbaar is voor kamerventilatie moet er een extra ventilatie, zonder afstelbaar.

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

Instalatie of basis niet in een slecht verlooping (niet of een minuscule aan zijn wijf) (open is het de gelijke over een leiding).

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

Installatie en verbinding

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



Installeer het product in een droge ruimte en de draad moet niet in het product afgevoerd worden. Het product moet niet in een ruimte van koelkasten worden geïnstalleerd.

- Zorg dat het product niet in een ruimte van twee personen.
- Het product moet niet te dicht bij de vloer worden geplaatst. Het moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst op een draad of een voetstuk.



Zorg ervoor dat het product niet in een ruimte van twee personen wordt geplaatst. De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.

Elektrische aansluiting

Stik het product aan op een geïsoleerde en geschikt de bedrading is voor een zekering niet de draad of de draad.

vermeld in de tabel "Technische specificaties" met de aansluiting van de draad en de draad voor een bewegende elektrische aansluiting. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een persoon die een geschikte opleiding heeft gevolgd worden gebruikt. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.



GEVAAR:

De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.

De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.

De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.



De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.



GEVAAR:

De draad moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst. Het product moet niet in een ruimte van twee personen worden geplaatst.

Sleek de draad niet in de draad van de draad.

Gasoppelling



GEVAAR:

Gebruik de afstandsbediening niet als een kwalificerende persoon kan het niet bedienen en worden aangesloten. Het is de verantwoordelijkheid van de professionele installateur. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit verkeershandelingen door onbevoegde personen.



GEVAAR:

Stel de gasdruk alvorens te beginnen aan de gasinstallatie niet te laag.

- Geef de nodige veiligheidsinstructies af aan de gebruiker op basis van de afbeeldingen op het label op de afstandsbediening.
- Verlaag de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de juiste gasdruk te handhaven.



GEVAAR:

De gasleiding mag niet worden vastgeklemd, vastgeperst of beschadigd. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasleiding te beschermen tegen schade van buitenaf.

- Zet het proces naar de kookplaat.
 - Stel de poten van de oven. Trillingen tijdens het gebruik van verschuiving van de oven kunnen deze gasleiding beschadigen. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasleiding te beschermen tegen schade van buitenaf.
- Verzekeren met een eigen aansprakelijkheid voor het proces. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasleiding te beschermen tegen schade van buitenaf.

Laatste controle

1. Controleer de kluisdeur.
2. Open de gasdruk.
3. Controleer de gasdruk en de juiste installatie van de afstandsbediening.
4. Controleer de branders en controleer het verschijnen van de vlam.



Wanneer de vlam niet is een eigen aansprakelijkheid van de gebruiker. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.

Gasomzetting



GEVAAR:

Stel de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.

Om het gas te verwarmen te verwarmen, wijzig de druk van de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.

Injector voor de branders vervangen.

1. Haal het branderkleefstuk en de brander eruit.
2. Schuif de injector erin door deze tegen de klik in te druksen.
3. Plaats de nieuwe injector.
4. Controleer de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.



Stel de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.



1. Verwijder de brander van de kookplaat.
2. Controleer de gasdruk.
3. Controleer de gasdruk.
4. Controleer de gasdruk.



Controleer de gasdruk niet te laag. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.

Instelling verminderde gasstroomnelheid voor kookplaatkraan.

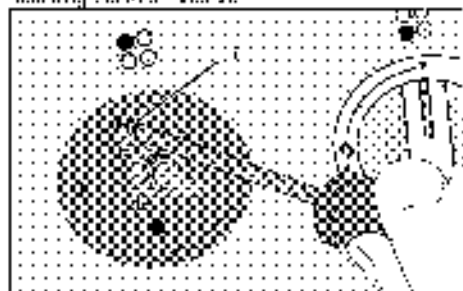
1. Controleer de brander die is aangesloten op de kookplaatkraan.
2. Verwijder de kookplaatkraan.
3. Gebruik een schroefdraaier om de gasdruk te handhaven.

Wanneer de vlam niet is een eigen aansprakelijkheid van de gebruiker. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om de gasdruk te handhaven.

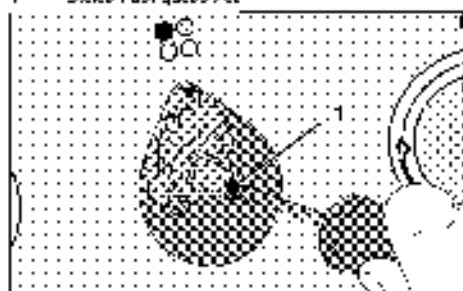
• De minimale lengte van een ras is de lengte in de heugve slare met 5,7 mm zijn.

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

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



1 Snelen het gasdelet



1 Snelen het gasdelet



nieuwe gasgas van de andere gasjege- wend, met het type plaatje die erop zijn. van de andere gasjege met het type plaatje.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele maas van het product en vervoer het product daarvoor. Het is aanwijzing op de doos. Als u de originele maas niet hebt, verpak het product dan in luchtdoorslatende of dik karton of lappe, goed vast.
- Om te voorkomen dat de reedgrill erda deet in de over de vandeur beschied van, plaats een strip karton op de afmerkant van de vandeur. ook, ook vandeur komt in de positie van de plaat. Bewaak de vandeur aan de zijanten met tape.
- Bewaak de doosdele of permeerders met keefant.
- Til of vandeur het product niet in de buidelpar- ee dan of handroep.



Plaats een vandeur op het product en verpakt het met tape.



Controleer of de maas van het product op evenbreedte de tijd van het transport. vande vandeur.

4 Voorberedingen

Tips om energie te besparen

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

- Gebruik de ontkleur- of afgedekte kookkamer in de vorm die wordt voor een betere warmtehuishouding.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruiksaanwijzing of de afgedekte afwijking.
- Open de oven niet te vaak om de afwijking te bekijken.
- Probeer van tevoren af te meten of er meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. Het aantal koken door lessespanning op het grillrooster te plaatsen.
- Besluit uzelf dan ook goed van elkaar. De oven zal al vermogen.
- Jouw energie bespaart door u van een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Het is overduidelijk niet aan.
- Ondoorzakelijke gerechten voor u af bereiden.
- Gebruik de achterpaneel met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de grootte van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste panmaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



De oppervlakte kan beschadigd raken door sommige dekselpanen of een reinigingsmiddel. Reinig geen zij- en dekselpanen, en gebruik geen metaal of harde schuurschoenen.

1. Verwijder alle verpakkingen en restanten.
2. Voer de oppervlakken van het toestel na de eerste wichtige taak afspoelen. Troeg het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op om de stekker te verwarmen. Zo voorkomt u het produceren van rook of brandstof of verwijdert.



WAARSCHUWING

De aansluitingen van de kabel kunnen brandgevaarlijk zijn en kan het apparaat oververhott worden. Raak de kabel niet aan. Het is niet toegestaan om de kabel te gebruiken voor andere doeleinden. Gebruik de kabel niet als een draad. Het is niet toegestaan om de kabel te gebruiken voor andere doeleinden.

Elektrische oven

1. Lees alle beschrijvingen van het grillrooster en de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de laagste grillstand die overeenkomt met de afwijking, pagina 22.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten verwarmen.
6. Draai de oven uit de High de afwijking over de afwijking, pagina 22.

Grilloven

1. Lees alle beschrijvingen van het grillrooster en de oven.
2. Sluit de oven af.
3. Selecteer de laagste grillstand die overeenkomt met de afwijking, pagina 22.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten verwarmen.
5. Draai de grill uit de High de afwijking over de afwijking, pagina 22.



Idere het eerste gebruik kunnen gedeeltelijke en geen rook worden afgegeven. Dit is heel normaal, zo is er een rook of rook. Het is niet toegestaan om de kabel te gebruiken voor andere doeleinden. Het is niet toegestaan om de kabel te gebruiken voor andere doeleinden.

De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



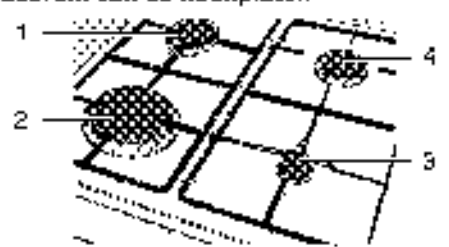
Wanneer de pan rookt, voer je er een ander er niet die. Maar de kookplaat niet onmiddellijk achter de u die voer... Over de hitte die geeft is ontgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water. Het is de beste manier in brand te brengen een brandweer of een vochtige doek. Zet de kookplaat,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

- Zorg er altijd voor dat de pan goed af staat het een en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat er een varen vult de zij ontsteekt voor het koken.
- Doe de kookplaat af als de olie rookt.
- Plaats potten en steekpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die geen afdekking over de olie of omvallen.
- Plaats geen lage kookpotten en steekpannen op kookplaten die zijn ingesloten. Ze kunnen oververhit raken.
- Een kookplaat is ontworpen zonder kookplaat. Een pan of schotel moet zeker zijn dat het goed is. Schakel de kookplaat uit nadat de kookplaat is afgedekt.
- Plaats geen afdekking of afdekking op kookplaten, omdat dat kan branden. Het is niet mogelijk de pan te openen, ook niet gebruikt om een salade te bakken.
- Gebruik enkel steekpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangegeven hoeveelheid vloeistof in de kookpotten en pannen. Zo hoef je niet moeite te reinigen door het overvullen van de kookplaat.
- Plaats geen deksels en steekpannen of pannen op kookplaten.
- Plaats steekpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen. Als u een steekpan van één kookplaat naar een andere wilt te verplaatsen, heeft u een handvat te plaatsen op de andere kookplaat te schuiven.

Koken met gas

- Het gas moet overeenkomen met de gromme van de kookplaat. Pas de gasdruk aan zodat er geen gas aan de brandplaat van de kookplaat komt. In aanwezigheid van de kookplaat op het opstapstuk.

Gebruik van de kookplaten



- De kookplaat is 76 x 20 cm.
- 1. De kookplaat is 72 x 24 cm.
- 2. De kookplaat is 12 x 16 cm.
- 4. De kookplaat is 10 x 20 cm. Het is een afdekking van de kookplaat. Het is een afdekking van de kookplaat.

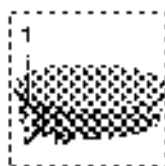
Het gas is afgesloten op de kookplaat. De kookplaten zijn en het gas is afgesloten. Het is de laagste kookplaten. Het is de laagste kookplaten. Het is de laagste kookplaten. Het is de laagste kookplaten.

Ontsteking van de gasbranders

1. Haal de brander met de hand af.
2. Draai het gas toe de kookplaat naar het gas afdekking.
3. Het gas wordt afgesloten met de ontstekingsknaop.

Schakel de gasbranders uit. Schakel de kookplaat uit in de u. positie (af). Het is de kookplaat.

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



veiligheidsonderbreking van de gaslevering

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

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

- Het af het gas wordt afgebroken wanneer de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijft en het veiligheidsmechanisme schakelt.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop inrukt of loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden ingedrukt.



GEVAAR:

Als de knop op de raai niet in de juiste positie wordt gehouden, kan gas uitstromen. Het is niet toegestaan te roken of andere activiteiten te verrichten die de aandacht van de gebruiker afleiden.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

• Het bovenste raket verbruikt een brandvermogen dat veel af kan halen van de warmte die u gebruikt. • Maak de hete branders de binnenste keer van de oven, vervolgens anderszins. • Houd knieën uit de buurt. • Gebruik altijd warmtebestendige overhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of er uit haalt.



GEWAAR:

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

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte naden als bakjes met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of vitelbestend glasbakken en vorm.
- Maak op maat gebruik van de ruimte op de bak.
- Zet de bakvorm in het midden van het raket.
- Kies de juiste roosterpositie voor het bakken of grillen aan de voorzijde van de oven of grill aan de achterzijde van de oven afhankelijk van de oven heeft.
- Laat de oven afkoelen.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf bevroren vlees van heel op, kneden en garen is het beste met draadgrill met draadgrill op de voorzijde van de oven of draadgrill op de achterzijde van de oven.
- Vlees met bakken moet ongeveer 15 tot 20 minuten langer roeien om te bakken dan het braadstuk van dezelfde grootte zonder vlees.
- Het moet ongeveer 4 tot 5 minuten per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het koken van de kooktijd. De jus van het vlees moet ook over het vlees braadstuk of kooktijd van het vlees wordt gemeten.
- Vis moet in een vacuüm zak in het vriezede of een rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt slijm of bruinheid het vlees niet kan droogt het vlees. De plakken, absorptie van vet, maar ook grasden met een laag waterdampende laag.

roosteren en niet zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verplaats de grille of de draadgrill of in de bak of het draadgrill zodanig dat de ingetrokkenheid de afmetingen van de verwarmen niet overschrijft.
- Schuif de draadgrill of de draadgrill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillen of draadgrill schuif van de bak of naar het raket brander om het op te koken. Voeg wat water toe aan de draadgrill om deze gelijkmatig te koken.



• Weet dat niet geschikt is voor grille. Het is het beste te gebruiken. Gebruik enkel grillvlees dat geschikt is voor intensieve grillen. • Plaats het vlees niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het beste gebied en hier kan vliegende vlammen water.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Temperatuur

2. Functie

1. Selecteer de temperatuur in op de gewenste werkingsmodus.

2. Selecteer de temperatuur in op de gewenste temperatuur.

• De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuur op aan.

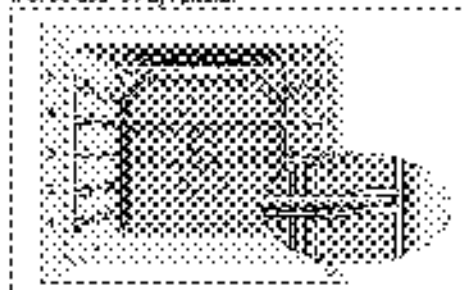
Schakel de elektrische oven uit.

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

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

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

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



Werkingsmodussen

De volgende van de hier getoonde werkwijzen zijn niet kan afwijken van de schikking op uw proces..

Boven- en onderverwarming



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

Onder



Alleen de verwarmingsruimte is in werking. Bijvoorbeeld: geschikt voor pizza en waar vóór het vóór van gerecht en een de oven-ent.

Onder-/bovenverwarming met hete lucht



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

Werkling met ventilator



De oven is niet verwarmd. Friel de ventilator zijn de achterwand zijn in werking. Het roosterlijk de oven verspreid wordt mag op kanten en plakken en deesid of bards van sal een het gebak.

Hete lucht



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

"3D" functie



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

Grill



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

- Plaats grote en rijk elemente pot, of in de juiste rooster, en onder de grillen om de grote grillen.
- Stel de temperatuur in de het maximumniveau.
- Draai het rooster in de hult van de grillen om.

Grill+Ventilator



Het grillefac is niet en sterk gekookt velding grill.

- Plaats kleine en rijk elemente pot, of in juiste plaatselijke onder de grillen om de grote grillen.
- Stel de passende temperatuur in.
- Draai het rooster in de hult van de grillen om.

Tabel kooktijden



De foto's in dit schema stellen alle recepten voor. Ieder kunnen variëren op de hoeveelheid ingrediënten, op het aantal personen en de bereiding en bakwijzen.

Recept	Porties (van 10 personen)		Bereidingstijd	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
1.1.1.1	10	15	15	175	15
1.1.1.2	10	15	15	175	15
1.1.1.3	10	15	15	175	15
1.1.1.4	10	15	15	175	15
1.1.1.5	10	15	15	175	15
1.1.1.6	10	15	15	175	15
1.1.1.7	10	15	15	175	15
1.1.1.8	10	15	15	175	15
1.1.1.9	10	15	15	175	15
1.1.1.10	10	15	15	175	15
1.1.1.11	10	15	15	175	15
1.1.1.12	10	15	15	175	15
1.1.1.13	10	15	15	175	15
1.1.1.14	10	15	15	175	15
1.1.1.15	10	15	15	175	15
1.1.1.16	10	15	15	175	15
1.1.1.17	10	15	15	175	15
1.1.1.18	10	15	15	175	15
1.1.1.19	10	15	15	175	15
1.1.1.20	10	15	15	175	15
1.1.1.21	10	15	15	175	15
1.1.1.22	10	15	15	175	15
1.1.1.23	10	15	15	175	15
1.1.1.24	10	15	15	175	15
1.1.1.25	10	15	15	175	15
1.1.1.26	10	15	15	175	15
1.1.1.27	10	15	15	175	15
1.1.1.28	10	15	15	175	15
1.1.1.29	10	15	15	175	15
1.1.1.30	10	15	15	175	15
1.1.1.31	10	15	15	175	15
1.1.1.32	10	15	15	175	15
1.1.1.33	10	15	15	175	15
1.1.1.34	10	15	15	175	15
1.1.1.35	10	15	15	175	15
1.1.1.36	10	15	15	175	15
1.1.1.37	10	15	15	175	15
1.1.1.38	10	15	15	175	15
1.1.1.39	10	15	15	175	15
1.1.1.40	10	15	15	175	15
1.1.1.41	10	15	15	175	15
1.1.1.42	10	15	15	175	15
1.1.1.43	10	15	15	175	15
1.1.1.44	10	15	15	175	15
1.1.1.45	10	15	15	175	15
1.1.1.46	10	15	15	175	15
1.1.1.47	10	15	15	175	15
1.1.1.48	10	15	15	175	15
1.1.1.49	10	15	15	175	15
1.1.1.50	10	15	15	175	15
1.1.1.51	10	15	15	175	15
1.1.1.52	10	15	15	175	15
1.1.1.53	10	15	15	175	15
1.1.1.54	10	15	15	175	15
1.1.1.55	10	15	15	175	15
1.1.1.56	10	15	15	175	15
1.1.1.57	10	15	15	175	15
1.1.1.58	10	15	15	175	15
1.1.1.59	10	15	15	175	15
1.1.1.60	10	15	15	175	15
1.1.1.61	10	15	15	175	15
1.1.1.62	10	15	15	175	15
1.1.1.63	10	15	15	175	15
1.1.1.64	10	15	15	175	15
1.1.1.65	10	15	15	175	15
1.1.1.66	10	15	15	175	15
1.1.1.67	10	15	15	175	15
1.1.1.68	10	15	15	175	15
1.1.1.69	10	15	15	175	15
1.1.1.70	10	15	15	175	15
1.1.1.71	10	15	15	175	15
1.1.1.72	10	15	15	175	15
1.1.1.73	10	15	15	175	15
1.1.1.74	10	15	15	175	15
1.1.1.75	10	15	15	175	15
1.1.1.76	10	15	15	175	15
1.1.1.77	10	15	15	175	15
1.1.1.78	10	15	15	175	15
1.1.1.79	10	15	15	175	15
1.1.1.80	10	15	15	175	15
1.1.1.81	10	15	15	175	15
1.1.1.82	10	15	15	175	15
1.1.1.83	10	15	15	175	15
1.1.1.84	10	15	15	175	15
1.1.1.85	10	15	15	175	15
1.1.1.86	10	15	15	175	15
1.1.1.87	10	15	15	175	15
1.1.1.88	10	15	15	175	15
1.1.1.89	10	15	15	175	15
1.1.1.90	10	15	15	175	15
1.1.1.91	10	15	15	175	15
1.1.1.92	10	15	15	175	15
1.1.1.93	10	15	15	175	15
1.1.1.94	10	15	15	175	15
1.1.1.95	10	15	15	175	15
1.1.1.96	10	15	15	175	15
1.1.1.97	10	15	15	175	15
1.1.1.98	10	15	15	175	15
1.1.1.99	10	15	15	175	15
1.1.1.100	10	15	15	175	15

1.1.1. Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarf de oven de voorverwarmtemperatuur op het oorspronkelijke recept.

Tips voor het bakken van cakes

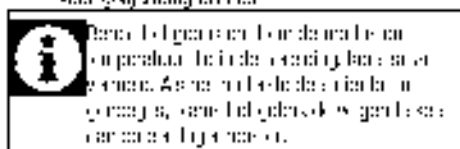
- Als de cake te vroeg in verloop, kan de temperatuur met zo'n 10° en verort de baktijd.
- Als de cake te vroeg is, gebruik van 1 liter vett, of verhoog de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te corker is, act dat dan na een ogenblik, verhoog de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnr opbak-kan ik maar een plakke tje hulle kant heeft, gebruik dan

inrider want verhoog de temperatuur en verleng de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te vroeg is, verhoog de temperatuur met zo'n 10° en verort de baktijd. Berocht de coagloger met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Na het oegg te lang moet bakden, zorg erover dat de cikke van het oegg dat e borsje heeft, de cogen te van de cikke van de cikke.

- Als de beveiliging van het draagbruin wordt inactief, het onderste deel niet, zorg ervoor dat u niet te veel van de voor het draagbruin gekte saus omhoog hebt toegelaten. Probeer de saus gelijkmatig te verdeel tussen de bevestigingen op het draagbruin gelijkmatig in het



Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht rechtstreeks wordt op de draagbruin bereid, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van open schaal. In afgesloten pan het blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een ander gerecht niet op de draagbruin wordt bereid, de groenten er eerst in bereid, ze als ingrediënt voegde in plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHEUWING

Elke bevestiging mag niet te glijden.
Alle bevestigingen kunnen vandaan worden verwijderd.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grilprogramma.
 2. Sluit de gewenste grillomgeving.
 3. Verwarm het in het gewenste ongeveer 6 minuten voor.
- » Het temperatuurtempo gaat aan.

Het uitzetten van de grill

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



Wanneer dat niet geschikt is voor griller heeft het risico te vervaarzen. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillzware.
Pas na het voer van niet te ver naar achteren in de grill. De grill heeft mogelijk gehed en hier kan het de draagbruin vullen.

Tabel kooktijden voor grillen


Grillen met elektrische grill


Voedsel	Grilltemperatuur	Grilltijd (ongeveer)
Belegde brood	175°C	2-3 min.
Belegde pizza	175°C	2-3 min.
Belegde pasta	175°C	2-3 min.
Belegde rijst	175°C	2-3 min.
Belegde aardappelen	175°C	2-3 min.

7 Onderhoud en verzorging


Algemene informatie


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

 **GEVAAR:**
Stuif het product van de vloer af, voor de
beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.
Het kan de nek omhoog komen.

 **GEVAAR:**
Zorg er steeds voor dat er voldoende afstand
tussen de bovenste kanten brandwonder
verschaffen!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo
zou u konaster gemakkelijker verwijderen en
verkleint u de verbrandings- of afzetrisico's
de volgende keer gebruik...
- Frisjagen speciale reinigingsmiddelen verast
om het product te reinigen. Gebruik warm water
met wasdoelstof, een zachte doek of spons voor
het reinigen van het product en een droge doek
om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat ovendeur gesloten blijft
wanneer afgevoegd wordt reiniging en/of
geïmmerseerd stoffen steeds meteen worden
afgevoegd.
- Gebruik een fletreiniger van roestwielster
opgedroegen en de reinigingsdoek
reinigingsmiddel, de zuur of schuimde bevallen
gebruik een zachte doek met een vloeibaar
dehanger (niet-schurende) om deze onderdelen
schone te vegen, en het droep de, u in 30 minuten
veegt.

 Het is niet mogelijk te reinigen met
een vloeibare reinigingsmiddel. Gebruik
geen agressieve schoonmaakmiddelen,
reinigingsmiddelen of andere producten die
lijes of andere reinigingsmiddelen.

 Gebruik geen schoonmaakmiddelen op het
schone deuren, want dat kan de afzet
schone van de deuren.

Reiniging van de kookplaat


Geskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de draaier en de
brandwonder en reinig ze af.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de brandwonder en draaier op de
correcte plaatsen.

4. Let erop dat de opzetstukken voor de draaier en de
brandwonder geplaatst zijn op hun correcte plaatsen, waarna
zij de installatie van de bovenste zijn.

Het bedieningspaneel reinigen


Reinig het bedieningspaneel af met een zachte doek, ge-
noeg en veeg het droog.

 Gebruik geen agressieve reinigings-
middelen op het bedieningspaneel.
Het bedieningspaneel kan beschadigd worden.

De oven reinigen

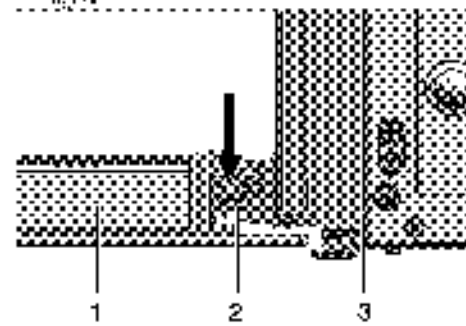
Reinig de ovendeur

Gebruik om de ovendeur te reinigen, warm water met
wasdoelstof, een zachte doek of spons om het product
te reinigen en een droge doek om deze droog te
wrijven.

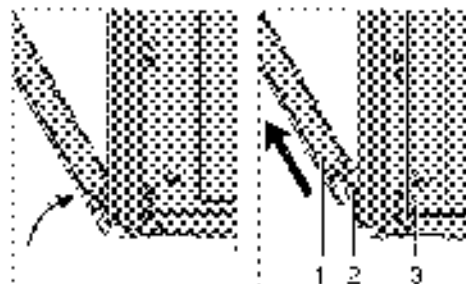
 Let op de afzet van de ovendeur
reinigingsmiddel, schone van de metalen
deuren van de ovendeur te reinigen. Zij
kunnen de opzetstukken het
bedieningspaneel.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de ritje of de scharnierbevestiging (2) aan de
rechter- en linkerzijde van de ovendeur door de
reus te verwijderen door de ritjes te verwijderen in de
figuur.



1. Gevoel
2. Scharnier
3. Gevoel



3. Druk de wanden het raam.
4. Verwijder de wanden door deze omhoog te tillen waardoor hij uitkomt uit de venten en in kusschen valt.

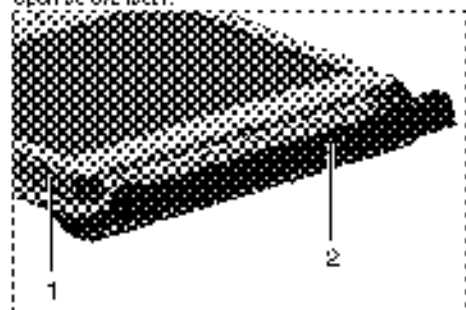


Om de deur weer te openen te plaatsen, wordt u de sluiters ijzers te verwijderen en geteekend wijzigen. Het raam met de oorspronkelijke schakelmechaniek samen met de oorspronkelijke ophanging te plaatsen.

Binnenglas deur verwijderen

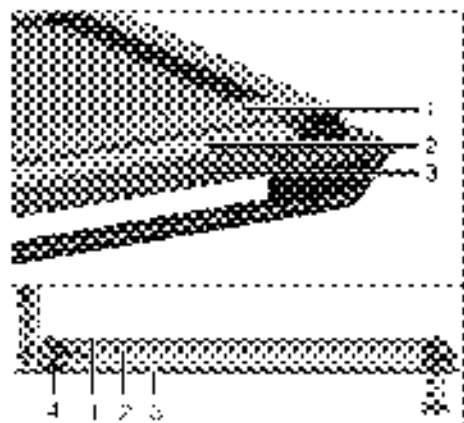
Het binnenglas van de wanden kan verwijderd worden om te reinigen.

Opzet voorzet.



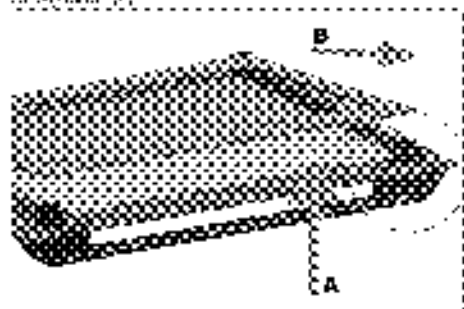
1. Frame
2. Plasticschild

Trek het naar u uit, de in verwijder het glas, de dat op het levende gedeelte van de voorzet te plaatsen is.



1. Binnen-A-glas-paneel
2. Binnenplaat
3. Binnen-B-glas-paneel
4. Plastic glijde van glas paneel

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



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstellen van het binnenglas (de 2).
Pas de plaats overgeven in de afbeelding de afgekaatste hoek van het glas-paneel en de hand die het raam op de afgekaatste hoek van de plastic greep.



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

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

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

De afsluitplaat moet naar het front van de oven 'klik' hoor.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Voeg nooit olie toe aan pavenij. Dit kan brandgevaar opleveren en kan het elektrische systeem schade toebrengen. Bij schade aan het elektrische systeem moet u contact opnemen met de klantenservice van de fabrikant.



De ovenlamp is een speciale veiligheidsproduct met een temperatuur tot 300°C aan warmte. Zie de gebruiksaanwijzing voor de juiste manier om de lamp te vervangen. Het is belangrijk dat de lamp goed wordt vastgezet.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt is het geschilderde kunststof. Het is belangrijk dat de lamp goed wordt vastgezet. Het is belangrijk dat de lamp goed wordt vastgezet.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt is het geschilderde kunststof. Het is belangrijk dat de lamp goed wordt vastgezet. Het is belangrijk dat de lamp goed wordt vastgezet.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

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



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

Problemen oplossen

De oordoor geeft stroom of als hij in gebruik is.

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

Als de oordoor voortdurend de kost goedkope noodzakelijke gebieden.

- Wanneer te betalen of andere problemen ervaren, kunnen deze allemaal en get u verder zaken. => Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De bedieningswijze is de juiste manier. => Controleer zekeringen in de zekeringkast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.
- De stekker van het product is niet in het juiste contact. => Controleer de aansluiting.

De oordoor werkt niet.

- De oordoor is niet in de doos. => Afscherm oventang.
- De stroom is afgekeerd. => Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.

De oordoor werkt op.

- De oordoor is niet in de juiste positie. => Wilt de oordoor en de bedieningswijze van de functie van de oordoor oventang.
- De stroom is afgekeerd. => Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Verwijder of reset de zekeringen indien nodig.

Er is geen aansluiting van de oordoor.

- De oordoor is niet in de juiste positie. => Controleer zekeringen in de zekeringkast.

Er is geen gas.

- De oordoor is niet in de juiste positie. => Open de gaskraan.
- De gasleiding is gebogen. => Installeer de gasleiding correct.

De oordoor brandt niet (of de oordoor brandt niet).

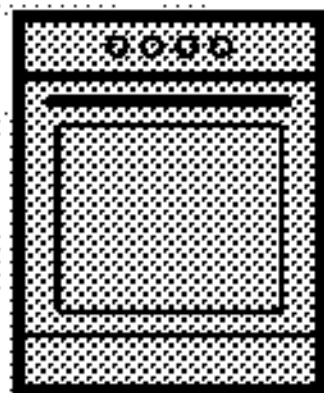
- Branders zijn niet in de juiste positie. => Regel de branders correct.
- Branders zijn niet in de juiste positie. => Regel de branders correct.
- De branderdekking is niet veilig gemonteerd. => Monteer de branderdekking correct.
- De oordoor is afgekeerd. => Open de gaskraan.
- Gas in de oordoor is niet in de juiste positie. => Monteer de gasleiding.



Lees de handleiding aandachtig op de oordoor voor het product hebt geïnstalleerd. Het is belangrijk om de oordoor te gebruiken op de juiste manier om de oordoor te gebruiken op de juiste manier. Het is belangrijk om de oordoor te gebruiken op de juiste manier om de oordoor te gebruiken op de juiste manier.

Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

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

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou autres
utilises d'utilisation



Avertissement de dommages
causés 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 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

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

2 Généralités 10

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

3 Installation 14

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

4 Préparation 18

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

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson 19
 Utilisation des tables de cuisson 19

6 Utilisation du four 21

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

7 Maintenance et entretien 25

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

8 Recherche et résolution des pannes 28

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

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

Sécurité générale

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

éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.

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

Sécurité lors de l'installation du gaz

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

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

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

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

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

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

que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

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

Sécurité du produit

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

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



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

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

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

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

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

Pour que votre appareil soit fiable :

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

Utilisation prévue

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

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

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

Sécurité des enfants

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Conformité avec la directive LdSD :

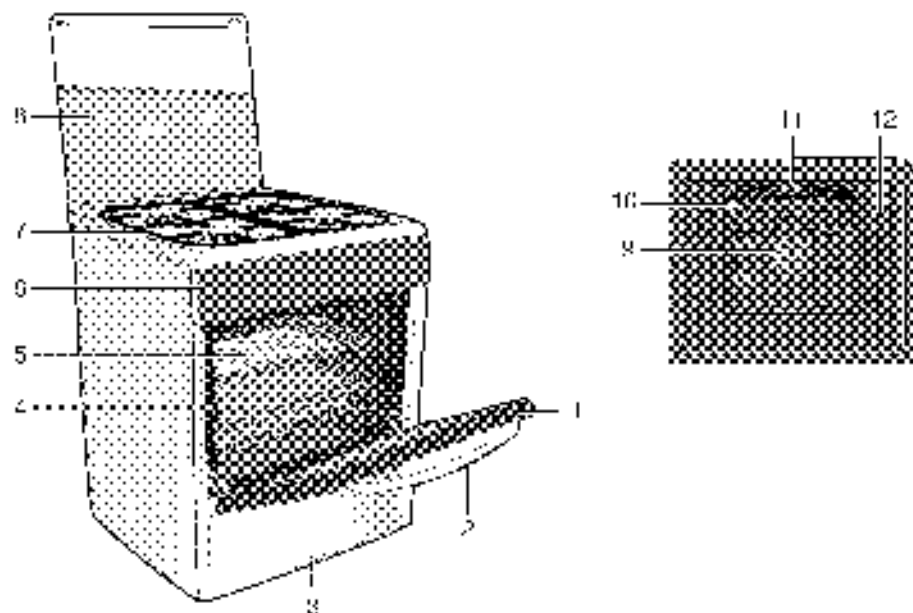
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2002/95/CE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Pain (craquelé) | 7 | Plaque à pain |
| 2 | Sélection de température du four | 8 | Panier à pain |
| 3 | Sélection des fonctions du four | 9 | Partie inférieure |
| 4 | L'élément chauffant inférieur | 10 | Arrière |
| 5 | Grille | 11 | Élément chauffant supérieur |
| 6 | Sélection de la fonction | 12 | Craquelé |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Voie de fonction du four |
| 2 | Sélecteur de température du four |
| 3 | Sélecteur des fonctions du four |
| 4 | Bouton de commande (gauche) |
| 5 | Bouton de commande (gauche) |
| 6 | Bouton de commande (gauche) |
| 7 | Bouton de commande (gauche) |

Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte comprend les éléments suivants :
- un manuel de l'utilisateur
- une notice
- un manuel d'utilisation en français
- un guide pour le montage et le réglage

1. Manuel de l'utilisateur

2. Léchefrite

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

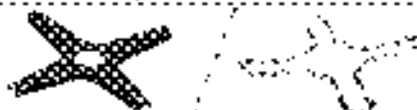


3. Grille

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



4. Adaptateur pour cafetière






Utilisé pour les cafetières

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW	2,4 kW	1,4 kW	2 kW
	Arrière gauche	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit
Type pression de l'air				
0-220 mbar	001	114	71	001
0-633 mbar	22	21	20	22
0-252 mbar	33	13	72	101
0-313 mbar	22	01	32	22

Installation

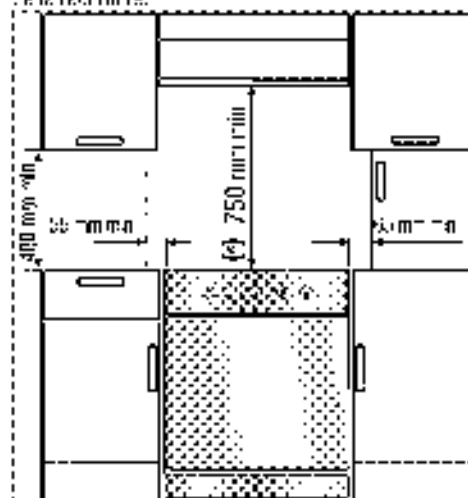
Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformé-ment à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant et vous n'êtes pas responsables des dégâts consécutifs à ces procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler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

	Le préparateur de emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.
	DANGER: Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et de l'électricité en vigueur dans votre localité.
	DANGER: Lors de l'installation, vérifiez si l'appareil conviendrait à l'installation. Si le cas est oui, vérifiez si le produit est compatible avec les gaz et les équipements existants de votre cuisine (voir le manuel).

Avant l'installation

Pour vérifier si ce qui est demandé être conservé sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de vérifier si ces pièces ne sont pas percées, brûlées, déformées, ou tout autre réajustement de soi.

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

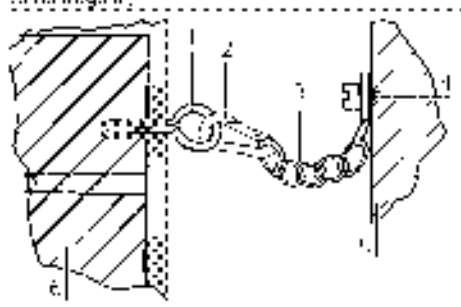


- Vous pouvez l'utiliser avec des brûleurs de part et d'autre, mais en procédant uniquement à l'incision de 40 mm à l'arrière du dessous de la plaque chauffante; pressez un œuf de 65 mm de long, l'appareil et la mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si l'on veut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, vérifiez vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 670 mm).
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En termes techniques, il ne doit être placé avec le côté arrière en un côté comme les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de cuisine brûlés. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de brûlés (100 mm ou plus).
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (130 °C min.).

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le déclenchement par les deux chaînes de sécurité formées avec votre cuisinière.

Fixez la chaîne (1) sur le mur et la cuisinière en utilisant la chaîne appropriée et connectez la chaîne de sécurité (2) sur le crochet de la trépanation de votreillage (3).



- 1 Solide à la cuisine
- 2 Vérifier le ce votreillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Base l'ajustement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine



La charne de stabilité doit être aussi conçue que possible pour éviter que à cause de sa pesanteur elle ne tombe et ne dérange le fonctionnement. Grâce à cette construction, la stabilité est assurée même sur la table.

La charne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Ventilation de la pièce

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

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz brûlés sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement et à la sécurité de votre appareil. Si l'air n'a pas de possibilité de s'échapper pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée. Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, mais jamais dans un garage, dans la chambre, salon, mais jamais dans une salle de douche ou de bain. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre salon ou dans une pièce de 20 m³.

Évitez de réinstaller cet appareil dans une pièce en cas de sous-ventilation ou de fuite, et vérifiez que cette pièce soit au moins au niveau du sol sur l'air des étages inférieurs.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Surface de 5 m ²	0,06 m ²
Surface de 6 m ²	0,07 m ²
Surface de 7 m ²	0,08 m ²
Surface de 8 m ²	0,09 m ²
Surface de 9 m ²	0,10 m ²
Surface de 10 m ²	0,11 m ²
Surface de 11 m ²	0,12 m ²
Surface de 12 m ²	0,13 m ²
Surface de 13 m ²	0,14 m ²
Surface de 14 m ²	0,15 m ²
Surface de 15 m ²	0,16 m ²
Surface de 16 m ²	0,17 m ²
Surface de 17 m ²	0,18 m ²
Surface de 18 m ²	0,19 m ²
Surface de 19 m ²	0,20 m ²
Surface de 20 m ²	0,21 m ²
Surface de 21 m ²	0,22 m ²
Surface de 22 m ²	0,23 m ²
Surface de 23 m ²	0,24 m ²
Surface de 24 m ²	0,25 m ²
Surface de 25 m ²	0,26 m ²
Surface de 26 m ²	0,27 m ²
Surface de 27 m ²	0,28 m ²
Surface de 28 m ²	0,29 m ²
Surface de 29 m ²	0,30 m ²
Surface de 30 m ²	0,31 m ²
Surface de 31 m ²	0,32 m ²
Surface de 32 m ²	0,33 m ²
Surface de 33 m ²	0,34 m ²
Surface de 34 m ²	0,35 m ²
Surface de 35 m ²	0,36 m ²
Surface de 36 m ²	0,37 m ²
Surface de 37 m ²	0,38 m ²
Surface de 38 m ²	0,39 m ²
Surface de 39 m ²	0,40 m ²
Surface de 40 m ²	0,41 m ²
Surface de 41 m ²	0,42 m ²
Surface de 42 m ²	0,43 m ²
Surface de 43 m ²	0,44 m ²
Surface de 44 m ²	0,45 m ²
Surface de 45 m ²	0,46 m ²
Surface de 46 m ²	0,47 m ²
Surface de 47 m ²	0,48 m ²
Surface de 48 m ²	0,49 m ²
Surface de 49 m ²	0,50 m ²
Surface de 50 m ²	0,51 m ²
Surface de 51 m ²	0,52 m ²
Surface de 52 m ²	0,53 m ²
Surface de 53 m ²	0,54 m ²
Surface de 54 m ²	0,55 m ²
Surface de 55 m ²	0,56 m ²
Surface de 56 m ²	0,57 m ²
Surface de 57 m ²	0,58 m ²
Surface de 58 m ²	0,59 m ²
Surface de 59 m ²	0,60 m ²
Surface de 60 m ²	0,61 m ²
Surface de 61 m ²	0,62 m ²
Surface de 62 m ²	0,63 m ²
Surface de 63 m ²	0,64 m ²
Surface de 64 m ²	0,65 m ²
Surface de 65 m ²	0,66 m ²
Surface de 66 m ²	0,67 m ²
Surface de 67 m ²	0,68 m ²
Surface de 68 m ²	0,69 m ²
Surface de 69 m ²	0,70 m ²
Surface de 70 m ²	0,71 m ²
Surface de 71 m ²	0,72 m ²
Surface de 72 m ²	0,73 m ²
Surface de 73 m ²	0,74 m ²
Surface de 74 m ²	0,75 m ²
Surface de 75 m ²	0,76 m ²
Surface de 76 m ²	0,77 m ²
Surface de 77 m ²	0,78 m ²
Surface de 78 m ²	0,79 m ²
Surface de 79 m ²	0,80 m ²
Surface de 80 m ²	0,81 m ²
Surface de 81 m ²	0,82 m ²
Surface de 82 m ²	0,83 m ²
Surface de 83 m ²	0,84 m ²
Surface de 84 m ²	0,85 m ²
Surface de 85 m ²	0,86 m ²
Surface de 86 m ²	0,87 m ²
Surface de 87 m ²	0,88 m ²
Surface de 88 m ²	0,89 m ²
Surface de 89 m ²	0,90 m ²
Surface de 90 m ²	0,91 m ²
Surface de 91 m ²	0,92 m ²
Surface de 92 m ²	0,93 m ²
Surface de 93 m ²	0,94 m ²
Surface de 94 m ²	0,95 m ²
Surface de 95 m ²	0,96 m ²
Surface de 96 m ²	0,97 m ²
Surface de 97 m ²	0,98 m ²
Surface de 98 m ²	0,99 m ²
Surface de 99 m ²	1,00 m ²
Surface de 100 m ²	1,01 m ²

Installation et branchement

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



Ne l'installez pas dans une pièce où il y a une forte humidité ou un congélement. Ne l'installez pas dans une pièce où il y a une consommation élevée de gaz ou de gaz carbonique.

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



Ne l'installez pas à proximité d'un point de prise pour éviter un choc électrique. Cela concerne également la borne, la borne et les câbles.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'il est indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Pour réinstaller la machine, éteignez le perçage en utilisant le bouton "arrêt d'urgence" sans transformateur. Le bouton "arrêt d'urgence" ne sera pas utilisé pour réinstaller des câbles qui surchargent et l'utilisation de l'appareil sans une réinstallation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. Le périmètre de garantie de l'appareil est limité à uniquement les dommages matériels et matériels. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dommages consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé, brisé ou endommagé par contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Le câble d'alimentation doit être installé et installé conformément aux réglementations locales en vigueur. Dans le cas contraire, il présente un risque de choc électrique, de court-circuit et de incendie.

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

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



Le processus de l'alimentation doit être réalisé d'accès après l'installation. Ne l'installez pas dans une pièce où il y a une consommation élevée de gaz ou de gaz carbonique.



DANGER:

Le câblage doit être effectué par un professionnel. L'appareil doit être raccordé à un réseau d'alimentation électrique. Ne l'installez pas dans une pièce où il y a une consommation élevée de gaz ou de gaz carbonique.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Recommandement au gaz



DANGER:

Appareil conçu pour fonctionner au gaz.
La conversion en gaz nécessite l'intervention
d'un technicien qualifié et autorisé.
Tous les travaux de réparation doivent être
effectués par des personnes
professionnelles.
Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable
des dégâts consécutifs à des procédures
réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

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

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



DANGER:

Le gaz ne peut être utilisé que par des personnes
qualifiées et autorisées. Les personnes
qualifiées de l'appareil
de gaz ne peuvent être qualifiées et autorisées
qu'après un examen.

- Vérifier le produit vers le mur de la cuisinière.
- Réglages des pieds de la cuisinière
Les vibrations peuvent nuire au produit.
Vérifier les pieds de la cuisinière. Cette situation doit
être évitée si le produit est équipé
d'un pied réglable.
Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le produit
est stable en réglant les quatre pieds en bas
en les tournant vers la gauche et la droite afin
qu'ils soient à la même hauteur.

Vérification finale

1. Vérifier les fonctions de base.
2. Ouvrir la robinetterie de gaz.
3. Vérifier les raccords de l'installation de gaz.
4. Vérifier les ardeurs et vérifier l'aspect de la
flamme.



La flamme doit être bleue et verte. Une
flamme blanche est présente dans les zones
de la cuisinière où il n'y a pas de brûleur
installé et réglé. La flamme :

Conversion du gaz



DANGER:

Appareil conçu pour fonctionner au gaz.
La conversion en gaz nécessite l'intervention
d'un technicien qualifié et autorisé.
Tous les travaux de réparation doivent être
effectués par des personnes
professionnelles.

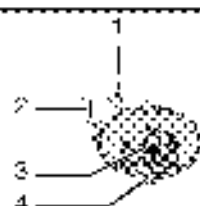
Pour changer la type de gaz de votre appareil, changez
tous les injecteurs et régler les flammes de toutes les
brûleurs à la pression de gaz réglée.

Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirer la couvercle de brûleur et le corps de
brûleur.
2. Mélanges les injecteurs en tournant dans le sens
contraire des aiguilles de montre.
3. Fixer le nouveau injecteur.
4. Vérifier le branchement de tous les raccords.



La pression de gaz de votre appareil est
indiquée sur le gaz. Les conditions de gaz
doivent être respectées. L'installation de gaz
doit être effectuée par des personnes
qualifiées et autorisées.



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



Sauf en cas de condition d'urgence, ne tentez
pas de modifier les réglages des brûleurs de gaz.
Vous devez contacter le service après-vente si est
nécessaire de changer les brûleurs.

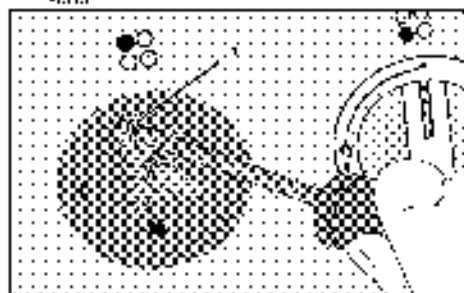
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la
manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton de réglage de gaz.
3. Utilisez un tournevis approprié pour ajuster la
valeur de réglage de débit.

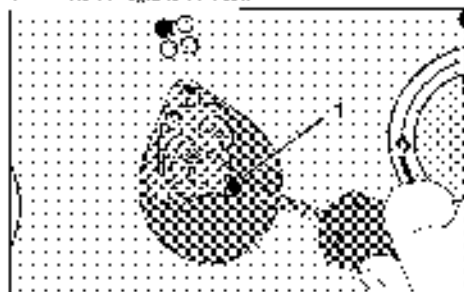
Pour le LPS (Solano - Firenze), utilisez le tournevis
contre le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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

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



1 Vue éclatée et côté



1 Vue éclatée et côté



Ne touchez pas le gaz de l'appareil et surtout pas les brûleurs. Ne touchez pas les brûleurs et les brûleurs pendant l'opération de réglage.

Déplacement ultérieur

- Conservez le centre d'origine de l'appareil et utilisez le pour déplacer le produit. Utilisez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, contactez l'appareil avec ou sans le brûleur ou du carton épais avec ou sans bar adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la bouteille soient à l'intérieur du four, ne touchez pas la grille, placez une bande de carton sur la partie inférieure de la grille. Attachez la grille et le brûleur aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et les vis de support avec du ruban adhésif.
- Ne touchez pas la grille ou la poignée pour seule avec le déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne touchez pas le brûleur.



Respectez les restrictions de l'appareil pour déplacer les câbles potentiels et de la transporter.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine récents et d'un matériau à transmission de chaleur sans inertie.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un préchauffage si cela est conseillé dans le menu d'utilisation ou la description de l'accessoire.
- Évitez gaspiller de l'énergie en laissant l'appareil ouvert.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément, sans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer des plats de cuisson sur les châssis métalliques.
- Évitez cuire plusieurs plats successivement à la même température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en désactivant l'appareil quelques minutes avant et après le temps de cuisson. Évitez gaspiller de l'énergie.
- Décongélez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients ronds et recouvrez. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le mode ou le menu adapté à votre produit, basé sur la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Multi-étape de nettoyage des surfaces de cuisson et de l'intérieur pour un nettoyage.

1. Nettoyer tous les éléments d'emballage.
2. Essayer les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge humide à sec, au chiffon sec.

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

Appareil à utiliser en mode de service normal uniquement. Ne pas utiliser dans les conditions de fonctionnement de l'appareil en mode de service normal.

Utiliser uniquement la grille de cuisson à l'intérieur de l'appareil. Ne pas utiliser de plats ou d'ustensiles de cuisson à l'extérieur.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez la position "Four électrique".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation des fonctions électriques*, page 27.
5. Faites fonctionner le four environ 50 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Méthodes de four électrique*, page 27.

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez le porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation des grill*, page 24.
4. Faites fonctionner le four environ 50 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Méthodes de grill*, page 24.



Après l'utilisation, laissez refroidir le four pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de produits corrosifs pour nettoyer le four. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs pour nettoyer le four.

34

Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais de plus de 2/3 un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'eau. Une table sans surveillance expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau. Utilisez l'huile d'origine, couvrez-la avec une couverture pare-feu ou un couvercle humide. Éteignez la table de cuisson si vous ne pouvez aucunement l'appeler les secours-pompiers.

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

foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson seul situé au lieu où la casserole se

Cuisson au gaz

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

Utilisation des tables de cuisson



- Brûleur central 15-20 cm
- Brûleur recte 22-27 cm
- Brûleur latéral 2-10 cm
- Brûleur central 15-20 cm (les dimensions indiquées correspondent à des brûleurs standard. Les brûleurs personnalisés peuvent varier.)

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

Allumage des brûleurs à gaz

- Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
- Tournez le dans le sens anti-horaire vers le symbole approprié (la grande flamme). Le gaz s'allume grâce à l'énergie des ignifères.
- Régulez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz

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

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



Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité la sécurité de coupe mesure en se déplaçant pour couper l'arrivée de gaz en cas de surchauffe de l'électrode sur les brûleurs.

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

- Maintenir enfoncé le bouton pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une minute ou deux.



ATTENTION:

—relâchez le bouton si le gaz fleur à ce moment même pas après 15 secondes.
—attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risquez une accumulation de gaz et une explosion!

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

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



DANGER:

• Soyez attentif lors de l'accès à la chambre de cuisson pour éviter tout contact avec les brûleurs. Ne touchez jamais les brûleurs pendant l'utilisation. Ne touchez pas les brûleurs pendant qu'ils sont encore chauds.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

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

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent cristallins et se dessèchent plus. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses risquent également les brûlures à l'entrée du four ou l'entrée du four (par exemple les saucisses). Les légumes sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Rôtissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille réglable de manière à ce que l'espace ouvert ne dépende pas de la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson sous la grille condenseur au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sous la grille pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

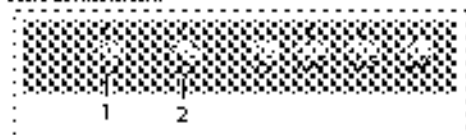


Les aliments non adaptés pour le grillage entraînent des risques d'incendie.

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill interne. Ne placez pas la nourriture trop haut sur le grill. Évitez la viande à charbon chaud et les aliments gras pour éviter le grêle de graisse.

Utilisation du four électrique

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



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

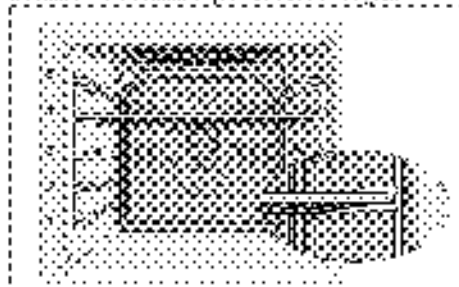
Arrêt du four électrique

Tourner à l'arrière des boutons en bas de la température sur le position arrêt (supérieur).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

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



Modes de fonctionnement

Lisez ces modes de fonctionnement. Ils sont à tout utiliser sur votre appareil.

Convection naturelle



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

Sole



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

Élément chauffant supérieur/Intérieur avec ventilateur



Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur (à l'arrière) fonctionnent ensemble. Le air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisez avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chaud. Seul le ventilateur (à l'arrière) est allumé. Adapté pour décongeler les aliments rapidement et rapidement. L'air est à température ambiante. Ne réchauffez pas les aliments cuits.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par les résistances est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents niveaux et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour cuisiner avec des plaques multiples.

Fonction "30"



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (à l'arrière) fonctionnent ensemble. La nourriture est cuite également sur tous les côtés également. Cuisez avec une seule plaque.

Grill fort



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

- Placez vos portions de viande ou légumes à l'arrière du grill pour les grillés.
- Régler la température sur le niveau maximum.
- Pétermine la cuisson à mi-cuisson.

Grill-pulaé



L'effet grill est activé plus fort que sur Grill-fort.

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

Tableau des temps de cuisson



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

Cuisson au four et rôtisserie



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

Aliment	Nombre de personnes à servir	Éléments	Facteur des grilles	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes, 20 min)
Asperges (à la vapeur)	1 personne	1	1	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	2 personnes	1	2	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	3 personnes	1	3	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	4 personnes	1	4	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	5 personnes	1	5	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	6 personnes	1	6	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	7 personnes	1	7	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	8 personnes	1	8	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	9 personnes	1	9	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	10 personnes	1	10	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	11 personnes	1	11	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	12 personnes	1	12	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	13 personnes	1	13	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	14 personnes	1	14	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	15 personnes	1	15	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	16 personnes	1	16	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	17 personnes	1	17	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	18 personnes	1	18	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	19 personnes	1	19	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	20 personnes	1	20	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	21 personnes	1	21	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	22 personnes	1	22	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	23 personnes	1	23	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	24 personnes	1	24	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	25 personnes	1	25	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	26 personnes	1	26	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	27 personnes	1	27	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	28 personnes	1	28	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	29 personnes	1	29	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	30 personnes	1	30	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	31 personnes	1	31	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	32 personnes	1	32	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	33 personnes	1	33	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	34 personnes	1	34	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	35 personnes	1	35	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	36 personnes	1	36	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	37 personnes	1	37	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	38 personnes	1	38	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	39 personnes	1	39	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	40 personnes	1	40	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	41 personnes	1	41	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	42 personnes	1	42	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	43 personnes	1	43	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	44 personnes	1	44	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	45 personnes	1	45	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	46 personnes	1	46	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	47 personnes	1	47	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	48 personnes	1	48	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	49 personnes	1	49	175	10-15
Asperges (à la vapeur)	50 personnes	1	50	175	10-15


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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte crûte est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Utilisez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, et de sucre sec.
- Si la pâte crûte est mal formée pour cuire, faites attention à ce qui l'épaissit et la déformait, que vous avez préparé ou déposé pas la température et le poids.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie est trop cuite que la partie inférieure, est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sucre pour le pas de la pâte crûte. Essayez de répartir la sauce équitablement à travers les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les donner à cuire mieux.

 Faites cuire la pâte crûte à l'intérieur au milieu et à la température indiquée vers le bas du tableau de cuisson. Si la partie inférieure est trop cuite, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

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

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Parfois, le poêle peut faire brûler les grilles ou les surfaces chaudes peuvent brûler!

Allumage du grill

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

Extinction du grill

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



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

Tableau des temps de cuisson pour le grill


Grillade par grill électrique


Aliments	Position de la grille	Temps de grillage (minutes)
• Saumon • Filet de saumon (100g)	1	15-20 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (150g)	2	20-25 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (200g)	3	25-30 min
• Filet de saumon • Filet de saumon (250g)	4	30-35 min
• Saumon (400g)	4	40-45 min

7 Maintenance et entretien


Généralités


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

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

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

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'éclaircir plus facilement le résidu de cuisson résorbés, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante avec un produit nettoyant performant (20, 10030) adhésif pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien couvrir les accès de l'air de la grille de nettoyage et essayez immédiatement un tout nouveau produit.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou la porcelaine. Utilisez un chiffon doux avec un détergent doux et essuyez pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours travailler dans le même sens.

 La surface en acier inoxydable est protégée par un film de protection au cours du nettoyage. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

Nettoyage de la table de cuisson


Tables de cuisson à gaz

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

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

Nettoyage du bandeau de commande


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

 N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs pour nettoyer le bandeau de commande. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage du four

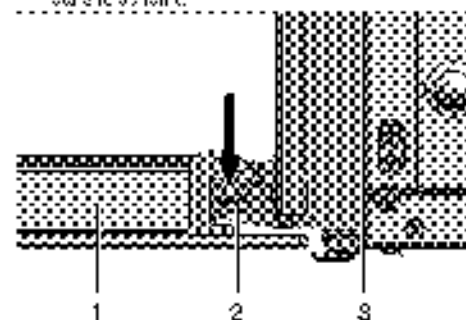
Nettoyage de la porte du four.

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

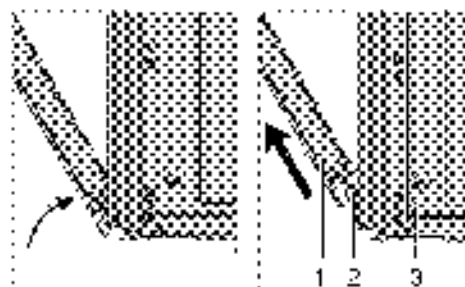
 N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs pour nettoyer la porte du four. Vous pouvez nettoyer la surface extérieure du four à l'aide d'un chiffon sec.

Retirer la porte du four.

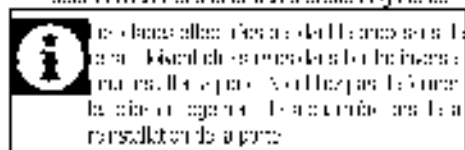
1. Déverrouillez la porte (1).
2. Couvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur le côté droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips (voir l'illustration ci-dessous).



1. Porte frontale
2. Charnière
3. Four



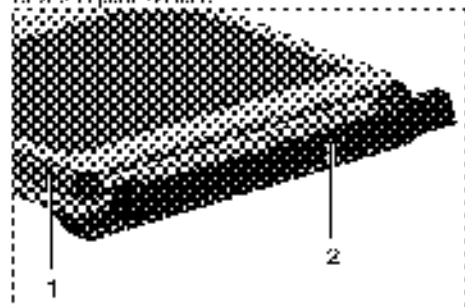
3. Otez la partie frontale à l'aide d'un tournevis.
4. Soulevez la partie frontale en la tirant vers le haut, pour la libérer des charnières droite et gauche.



Retrait de la vitre de la porte

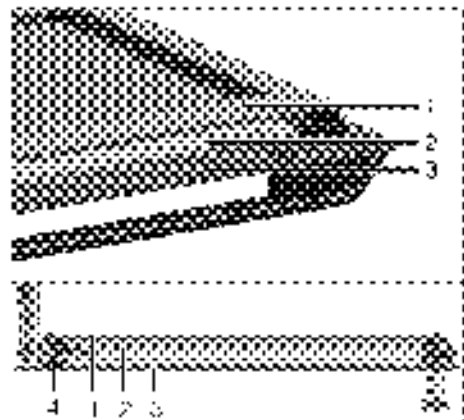
Le panneau en verre de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

À l'aide de la porte du four.



1. Verre
2. Cadre en plastique

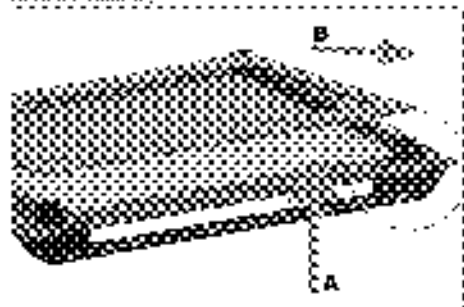
Tirez vers vous et retirez le panneau en plastique en appuyant sur le haut de la porte en tirant.



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

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

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



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

Comme illustré sur la figure, passez le coin encastré ou par le haut en appuyant sur le cadre en plastique de la vitre de la vitre en plastique.



Le panneau en verre (2) doit être installé dans l'arrière en alignant avec du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de l'arrière (2), vérifiez que le côté imprimé du panneau en verre au verso pointe en avant.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux et de vous assurer qu'ils sont bien en place et bien alignés.

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

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Ne pas remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est correctement alimenté et qu'il n'y a pas de problèmes de sécurité. Le four est conçu pour fonctionner avec une ampoule de 40 W.



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



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



Les ampoules à incandescence doivent être remplacées par des ampoules à économie d'énergie. Les ampoules à économie d'énergie doivent être remplacées par des ampoules à économie d'énergie.



Les ampoules à incandescence dans cet appareil doivent être remplacées par des ampoules à économie d'énergie. Les ampoules à économie d'énergie doivent être remplacées par des ampoules à économie d'énergie.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



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

Recherche et résolution des pannes

Le tableau de la vapeur brasse est en marche.

- Le tableau de la vapeur échappe partiellement le fonctionnement. >>> C'est à test des du défaut.

Le tableau des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et émettre des bruits. C'est normal pas de défaut.

Le tableau fonctionne pas.

- Le fusible à droite allum est coincé au grille. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réajustez-les le cas échéant.
- L'apprenti n'est pas relié à la terre comme à la terre. >>> Vérifiez le branchement de la prise.

Il y a du bruit lors de la mise à l'arrêt.

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

Le tableau chauffe pas.

- La fonction et la température ne sont pas réglées. >>> Régler la fonction et la température avec les touches correspondantes fonction et/ou température.
- L'alimentation est coupée. >>> Vérifier s'il y a du courant. Vérifier les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réajustez-les le cas échéant.

Il n'y a pas de réchauffement.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

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

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyez les composants des brûleurs.
- Les brûleurs sont défectueux. >>> Vérifier les composants des brûleurs.
- Le couvercle du brûleur n'est pas assés serré ou serré en excès. >>> Assemblez le couvercle du brûleur correctement.
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> Ouvrez le robinet du gaz.
- La bobine de gaz est bloquée par une utilisation du LPG. >>> Remplacez le distributeur du gaz.



Si vous avez des questions sur le manuel ou le produit, vous pouvez nous écrire à serviceclient@bosch.com ou nous appeler au 0800 20 20 20. Vous pouvez également nous écrire à serviceclient@bosch.com ou nous appeler au 0800 20 20 20.

