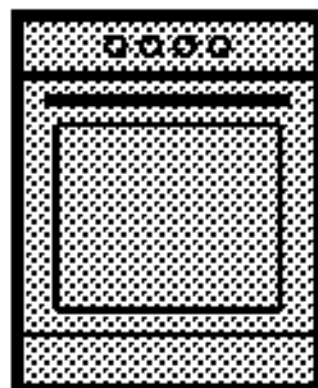


Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FSM57370GX5

FR | NL | DE

285 3094,23/R AC/16,11 2017/8-6

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

Chère cliente, cher client,

Vous vous rendez compte que vous avez choisi un produit Jeko. Nous espérons que vous apprécierez le confort et la performance de votre produit qui a été fabriqué avec des lignes de pointe 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 autre endroit, n'oubliez pas de lui donner le Manuel d'utilisation. Recherchez tous les événements et informations connexes dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs 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 réduire
utilité d'utilisation



Avertissement de situations dangereuses
relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

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

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

2 Généralités 10

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

3 Installation 13

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

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie 16
 Modes cuisson 16
 Réglage de l'heure 16
 Premier nettoyage de l'appareil 17
 Modes cuisson 17

5 Utilisation de la table de cuisson 18

Généralités concernant la cuisson 18
 Utilisation des tables de cuisson 19

6 Utilisation du four 21

Informations générales concernant la cuisson, la
 rôtisserie et le grillage 21
 Utilisation du tour électrique 21
 Modes de fonctionnement 22
 Utilisation de l'étagère du four 23
 Tableau des temps de cuisson 23
 Utilisation du grill 27
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 28

7 Maintenance et entretien 27

Généralités 27
 Nettoyage de la table de cuisson 27
 Nettoyage du bandeau de commande 27
 Nettoyage du four 29
 Retirer la porte du four 29
 Travail de séchage de la porte 29
 Remplacement de la porte du four 30

8 Recherche et résolution des pannes 31

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de 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.

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

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

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

en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié le sque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage ou de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolant du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** Les cartouches accessoires de l'appareil devien-

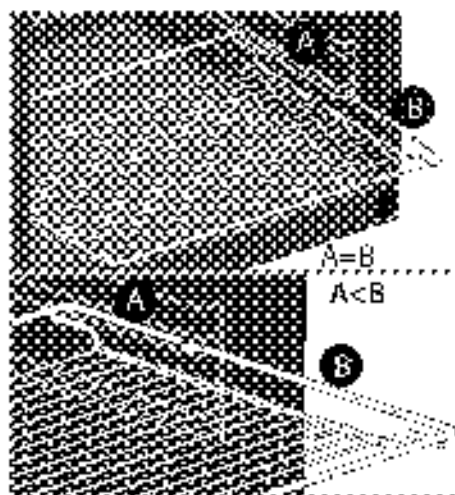
rent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

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

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

Placer soigneusement la grille et le lèche-frite sur les grilles. Faites coulisser la grille ou le lèche-frite entre 2 gissières de coulisser et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus. (Observez l'illustration ci-dessous).





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

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

- **AVERTISSEMENT** Assurez-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.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne peut être placé ni sur un socle ni sur un poêle.
- **AVERTISSEMENT** Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez ou tôte l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éloignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriqués, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- L'accareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distant.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le cas de la casserole peut éclater cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du feu et le bas des casernes sont toujours secs.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des accareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans la manuel d'utili-

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

Pour que votre appareil soit fiable :

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

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, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher ou réchauffer que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sort d'origine pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive D.L.L. (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent manuel a été fabriqué avec des matériaux recyclés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les déchets ménagers 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 la matière électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre local. Pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive RoHS :

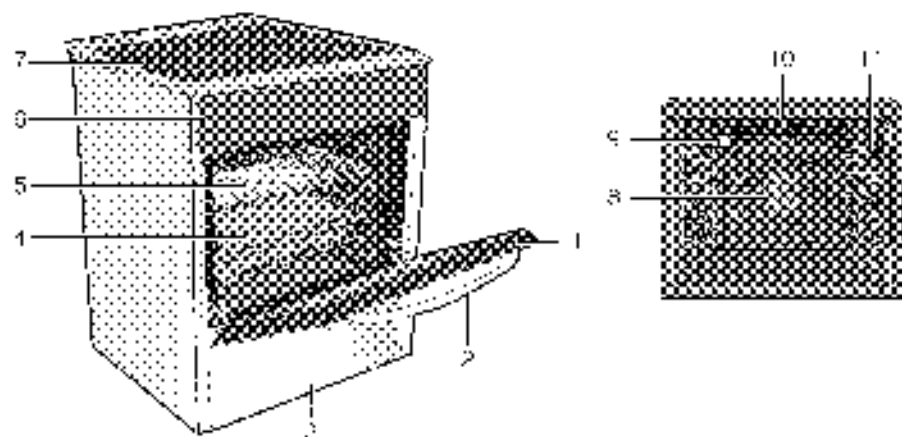
L'appareil que vous venez d'acheter est conforme à la directive RoHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les métaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

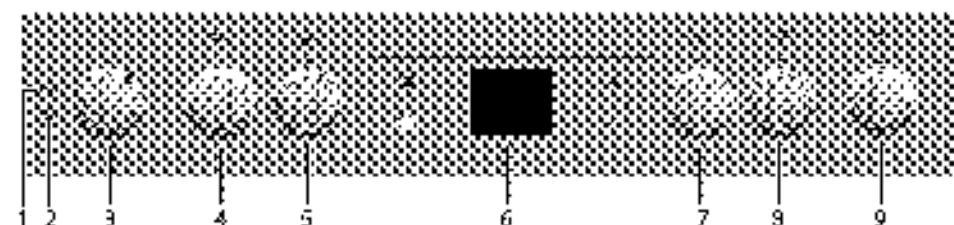
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Introduisez ces matériaux appropriés et lisez les instructions des informations de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Plaque de commande | 7 | Plaque d'azote |
| 2 | Prigrip | 8 | Volant de commande (à droite) / plaque à rotation |
| 3 | Tiroir intérieur | 9 | Assiette |
| 4 | L'achefite | 10 | Élément chauffant du grill |
| 5 | Gilet | 11 | Grilles |
| 6 | Branche de commande | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Touche d'arrêt/arrêt |
| 2 | Interrupteur de fonctionnement du four |
| 3 | Sélecteur des fonctions du four |
| 4 | Maquette d'assiette à gauche |
| 5 | Maquette d'assiette à droite de la gauche |
| 6 | Minuterie numérique |
| 7 | Maquette d'assiette à droite |
| 8 | Touche de plaque à rotation à gauche |
| 9 | Sélecteur de température du grill |

Contenu de l'emballage



Le contenu de la boîte comprend votre grille à gâteau, votre plaque à gâteau et votre grille à biscuits. Tous les accessoires sont livrés avec un manuel d'utilisation et des vidéos pour les aider à bien les utiliser.

1 Manuel de l'utilisateur

2 Lèche-frite

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



3 Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries et rôtis que les cookies et les biscuits.



4 Grille

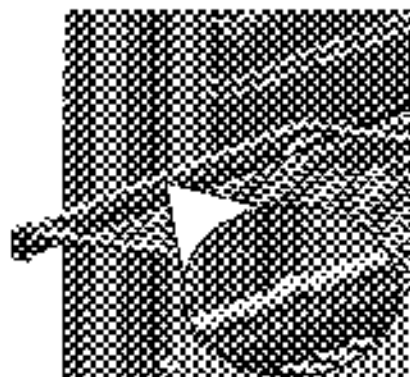
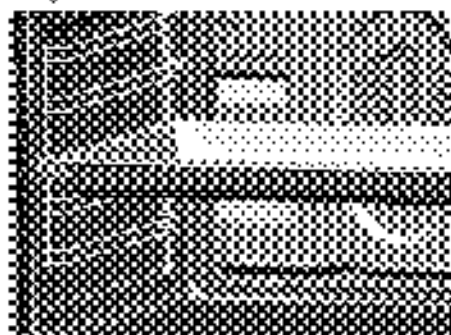
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire tout ou partiellement. Elle est placée dans le four à la hauteur souhaitée.



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

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

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



Caractéristiques techniques

GÉNÉRALITÉS	
Référence fabricant : 204230 / 204230-013-014-015-016-017-018-019-020-021-022-023-024-025-026-027-028-029-030-031-032-033-034-035-036-037-038-039-040-041-042-043-044-045-046-047-048-049-050-051-052-053-054-055-056-057-058-059-060-061-062-063-064-065-066-067-068-069-070-071-072-073-074-075-076-077-078-079-080-081-082-083-084-085-086-087-088-089-090-091-092-093-094-095-096-097-098-099-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-390-391-392-393-394-395-396-397-398-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-490-491-492-493-494-495-496-497-498-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-590-591-592-593-594-595-596-597-598-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-690-691-692-693-694-695-696-697-698-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-790-791-792-793-794-795-796-797-798-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-890-891-892-893-894-895-896-897-898-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-990-991-992-993-994-995-996-997-998-999-1000	
Dimensions (largeur) :	225 (200) mm
Dimensions (hauteur) :	0 (0) mm
Dimensions (profondeur) :	450 (450) mm
Table de cuisson :	
Brûleurs :	
Table de cuisson :	Plaque de cuisson
Ill. (front) :	450 mm
Ill. (top) :	200 mm
Surface utile :	Plaque de cuisson à circuit double
Ill. (côté) :	200 (200) mm
Puissance :	2250 (2250) W
Accessoires :	Plaque de cuisson
Dimensions :	450 mm
Puissance :	2250 W
Surface utile :	Extension de plaque de cuisson
Ill. (front) :	450 (450) mm
Ill. (top) :	200 (200) mm
Four/GRILL :	300 (300) W
Fonct. principal :	Four multifonction
Accessoires :	3 (20) W
Consommation énergétique (à 230 V) :	2 (2) kWh

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des tableaux électriques sont fournies en référence à la norme EN 50562-1 / IEC 60563-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de grille et de sole ou, en fonction de la plaque de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes : 1- Cuisson four à convection 2- Cuisson avec Turbo 3- Cuisson Turbo 4- Cuisson ventilée sole/solée 5- Cuisson grille et sole



Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.






Les caractéristiques techniques peuvent varier sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les valeurs nominales sur les étiquettes de l'appareil ou dans le document qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement réel, notamment de l'appareil, des valeurs peuvent varier.

Installation

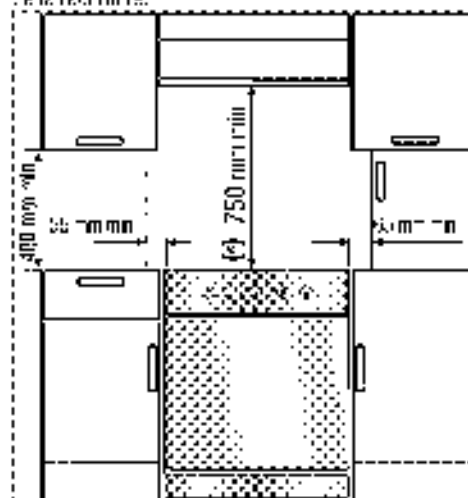
Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformé-ment à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant et nous ne sommes pas responsables des dégâts consécutifs à ces procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler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

	Le préparateur de l'emplacement et l'installation de l'électrique pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.
	DANGER: Installez l'appareil conformément aux recommandations en matière de gaz et de sécurité en vigueur dans votre localité.
	DANGER: Lors de l'installation, vérifiez si l'appareil est installé à l'abri de la chaleur des cuisinières, des plaques de cuisson, des appareils à gaz ou autres équipements susceptibles de provoquer des incendies.

Avant l'installation

Pour vérifier si ce qui est demandé, il est conservé sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de vérifier si des supports ou supports peuvent être utilisés, ou tout autre revêtement de sol.

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

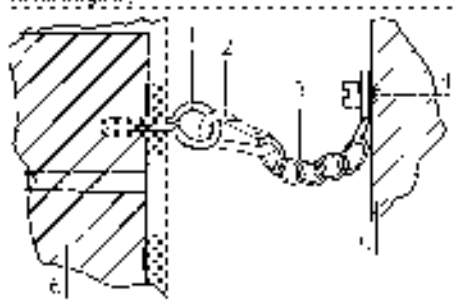


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm à l'avant du dessous de la plaque chauffante; prévoyez un espace de 65 mm entre l'appareil et la mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si l'on veut installer 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 laiton, l'inox ou l'acier.
- 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 basculement par les deux chaînes de sécurité fournies 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 cuisinière de votreillage (3).



- 1 Solide à la cuisinière
- 2 Vérifier le poids de votreillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisinière



La charge de stabilité doit être aussi lourde que possible pour éviter que le cuisinier ne bascule vers l'avant et se blesse. Grâce à cette précaution, le cuisinier ne se blessera pas sur la table.

La charge de stabilité de la cuisinière s'applique pour les plaques de cuisson, en particulier avec une entrée comme support.

Installation et branchement

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



N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. Le chaleur émise par l'appareil augmente considérablement le risque de détérioration de réfrigération.

- Transportez l'appareil avec les mêmes deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une table et un support.



N'utilisez pas le plateau pour la portée ou pour porter ou déplacer l'appareil. Le déplacement de la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise prise à la terre protégée par un disjoncteur différentiel de capacité au moins tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la prise à la terre par un spécialiste qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Vous seul êtes responsable des dommages résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de prise à la terre conforme aux règles en vigueur locales et régionales.



DANGER:

L'appareil est un appareil à être raccorcé à l'alimentation électrique par une personne qualifiée et certifiée. La période de montage de l'appareil doit être uniquement après son installation terminée.

Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dommages causés par des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé, brisé et endommagé par des objets étrangers ou des pièces détachées de l'appareil.

Le câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble identique. Dans ce cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de choc et d'incendie graves!

Les câbles d'alimentation desquels des fils sont pointés aux câbles ne figurent pas à chaque signe que ce câble est la plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts. Ce câble est situé sur la paroi arrière de l'appareil en fonction du type de l'appareil.

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



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché et le câble d'alimentation débranché.

Ne touchez pas les fils dénudés!

Raccourcement du câble d'alimentation

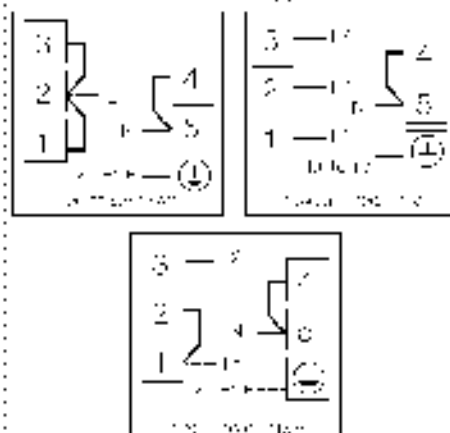


En cas de l'usage de câbles autres que les recommandés dans le tableau «Caractéristiques techniques» et si les câbles sont raccorcés, les câbles doivent être raccorcés conformément aux règles en vigueur locales et régionales. Avant de raccorcer le câble, assurez-vous d'avoir une longueur de câble suffisante pour effectuer le raccourcissement. Prenez les précautions suivantes: ne raccorciez pas les câbles de filaire à la main.

1. Il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de raccordement avec un couvercle inférieur de 2 mm d'épaisseur, l'intermittent de stabilité, normalement, doit être ouvert. Sous les pôles de câble, il n'y a de détecteur de vent et de détecteur de produit inflammable. Conformément aux directives IEC 60335-1, le raccourcissement des instructions, il est conseillé d'arrêter le fonctionnement et d'évaluer la garantie du produit.

Une protection de palémeatère par un disjoncteur de caractéristique est recommandée.

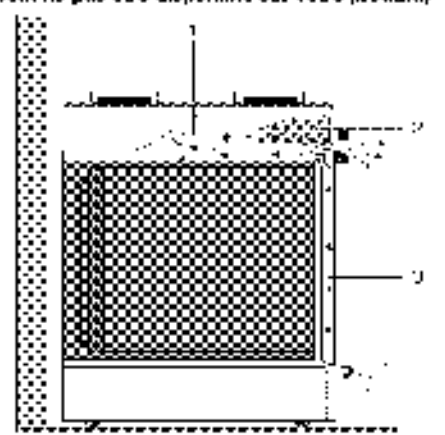
Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, lire et lire comme indiqué ci-dessous :

- Câble maron (L) phase
- Câble bleu (N) neutre
- Câble vert/jaune (PE) terre
-
- Frottez le produit avec le mur et la cuisinière. Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équipé et stable.
- Pour votre sécurité, vérifiez systématiquement que le produit est stable en réglant les quatre pieds au bas du four avant d'insérer le pain de cuisson et de le faire aligner avec le bord.

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



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois la bandeau de commande et la façade de cuisson.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'arrêt du four.

Vérification finale

1. Rapprochez le produit au mur.
2. Vérifiez les fondations électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour emballer le produit. Utilisez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballer l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour éviter les frottements.
- Aligner soigneusement la grille et la face inférieure de l'intérieur du four n'ont pas à être alignés. Placez une bande de carton sur la grille avant d'insérer les plaques. Attachez la grille au four aux points latéraux à l'aide du ruban adhésif.
- Ne lissez pas la porte ou la poignée pour éviter de déformer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne l'utilisez pas.



Les câbles et les fils généraux de l'appareil peuvent être coupés ou dénudés et doivent être protégés.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine récents et d'un matériau à transmission de chaleur sûre et isolée.
- Lorsque vous cuisinez, laissez un panneau de isolation adhésif dans le menu d'usage, et ou à disposition de la notice.
- Vérifiez pas la porte du four s'ouvrant partiellement.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément, sans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer des plats de cuisson sur le chassis métallique.
- Préchauffez plusieurs plats successivement à la fin d'une cuisson à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en déprogrammant le four quelques minutes avant le temps de cuisson. Vérifiez pas la porte du four.
- Décongélez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients ronds et recouverts. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le mode ou le mode adapté à la taille du plat de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser vos casseroles à fond plat pour la cuisson sur une plaque de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 10% de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être complètement secs avant la cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus brillant que la plaque d'œuf.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, couvrez le fond de cuisson à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20% d'énergie en utilisant le chauffage double

Première utilisation

Réglage de l'heure



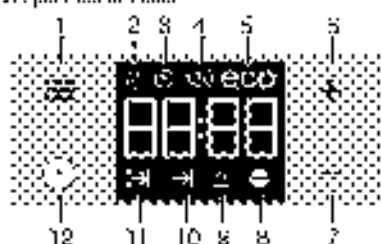
Les symboles correspondants d'icônes et de caractères indiquent l'heure pendant la cuisson des réglages.

Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler l'heure au jour pour la première fois.



Après les modifications, appuyez sur la touche **+** et **-** pour définir l'heure et le jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole **OK** et pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmer.



- 1 Toucher de mise sous tension
- 2 Symbole de démarrage des touches
- 3 Symbole d'arrêt
- 4 Symbole de réinitialisation de la cuisson (Elle ne peut pas être éliminée sur votre produit)
- 5 Symbole du mode de cuisson
- 6 Cuisson plus
- 7 Cuisson moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la zone
- 9 Symbole de réchauffement
- 10 Symbole de la fonction de cuisson automatique
- 11 Symbole de cuisson plus
- 12 Toucher de programmation



Si le temps de cuisson n'est pas réglé, l'heure de cuisson à partir de 12 h 00 sera le point de départ de l'heure de programmation.



Le réglage de l'heure actuelle est en cours en cas de coupure de courant. Il vous faudra réinitialiser le réglage de l'heure.

Premier nettoyage de l'appareil



La surface peut être encroûlée par ce terre dégraissant ou produits de nettoyage. Utilisez des produits abrasifs, des polissoirs à métaux de nettoyage ou d'autres produits pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'un collage.
2. Lavez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les unités de cuisson sont conçues pour être utilisées à l'intérieur.

L'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson. Les brûlures peuvent survenir en touchant l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil lorsqu'il est chaud. Utilisez des gants de cuisine à chaud.

Il est recommandé de laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer et de le fermer.

Four électrique

1. Ouvrez la porte, les plaques de cuisson et le grille-métal du four.
2. Fermez à nouveau le four.
3. Sélectionnez la position 'Traditionnel'.
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill : voir l'illustration de four électrique, page 24.
5. Laissez fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four : voir l'illustration de four électrique, page 24.

Four à grill

1. Ouvrez la porte, les plaques de cuisson et le grille-métal du four.
2. Fermez à nouveau le four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill : voir l'illustration du grill, page 24.
4. Laissez fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre grill : voir l'illustration du grill, page 24.



Une plaque de cuisson ne peut se dégripper pendant quelques heures à l'aide de la première cuisson. Ce processus est très silencieux. Assurez-vous que la plaque est bien serrée par l'aval et l'ouverture à l'avant. Voir l'exemple de l'unité de cuisson réglée.

Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais de plus de 2000 à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'eau. Une table sans surveillance expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau. Utilisez l'huile d'olive, évitez la avec une ouverture par-dessus d'un couvercle humide. Évitez la table de cuisson si vous ne possédez aucun fusible à double isolation.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les immerger dans l'huile chaude, assurez-vous que les aliments sur les poêles soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous êtes absent de l'unité.
- Déposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessous de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pesants qui peuvent facilement tomber sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les feux qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Une chauffe à un foyer et l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Allumez les feux de cuisson une fois à cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être endommagée si elle tombe accidentellement en contact avec un objet chaud. Vérifiez immédiatement l'état matériel de ce type avant d'ouvrir la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipient à usage professionnel de plus d'un tiers.
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.
- Réglez la quantité de chauffage appropriée pour les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'avez pas à effectuer un nettoyage supplémentaire. Les plats ne déforment.
- Ne placez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur la table de cuisson.

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

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

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



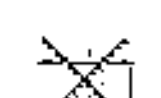
Les rebords tranchants peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



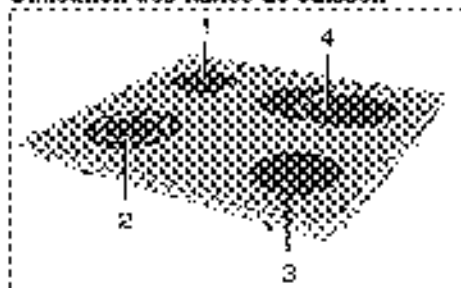
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou irrégulier.



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



Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14,18 cm
- 2 Plaque de cuisson 14,18 cm (14,57-23,17-14,57 cm)
- 3 Plaque de cuisson 16,20 cm
- 4 Espace de cuisson de cuisson 17,10-20,23 cm. Les dimensions indiquées représentent les diamètres communs des brûleurs associés à un feu.



DANGER:

Ne laissez jamais votre enfant seul avec la cuisinière. Vous devez toujours surveiller la cuisinière pendant son utilisation.

Ne laissez jamais votre enfant seul avec la cuisinière. Ne laissez jamais votre enfant occuper la cuisinière.

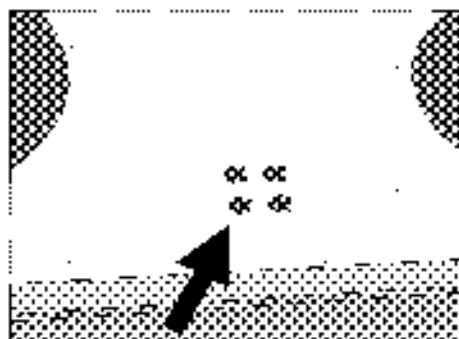
Si un enfant est occupé à utiliser la cuisinière, il est recommandé de le surveiller (exemple) :
 Ne laissez jamais votre enfant seul avec la cuisinière pendant les risques d'électrocution.

La table vitrocéramique est conçue pour fonctionner à un régime d'échauffement de chaleur résiduelle.

Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active ou, plus tôt, après l'extinction de la plaque chauffante. Lorsque la température de la zone de cuisson baisse à un niveau qui permet de toucher la main, le voyant d'avertissement s'éteint. Le signallement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une indication.



Les tables vitrocéramiques s'échauffent rapidement et à un niveau élevé. Elles sont conçues pour être utilisées à l'intérieur.



Allumage des plaques en céramique

Les manivelles de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Elles permettent la puissance de cuisson désirée, normée à la manivelle de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 8
	faible	forte	très forte

Niveau de cuisson	1	2	3
	faible	forte	très forte

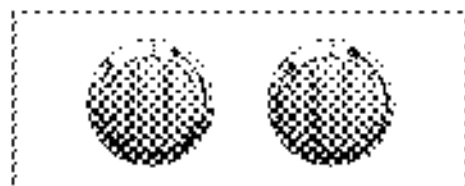
Extinction des plaques en céramique

Tournez le bouton de la plaque sur 0 (planchaieur vers le haut).

Utilisation des foyers extensibles

Les foyers extensibles permettent de faire d'un foyer des foyers de taille inférieure au même foyer. Lorsque ces foyers sont activés, la plus petite partie du foyer s'allume.

1. Pour changer le diamètre du foyer, tournez le bouton de commande dans le sens horaire.
2. Un réglage réinitialisé que le rayon de la plaque s'est facilement changé.



Arrêt des foyers extensibles

- Tourner le bouton dans le sens antihoraire sur 3/4 de révolution vers le haut pour arrêter le feu. Tous les foyers de la zone de culasse sont arrêtés.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Les positions 2 et 3 des foyers extensibles sont arrêtées. Consultez le manuel d'entretien.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

Le couvercle peut être très chaud et se soulever si le four est touché à l'intérieur. Ne touchez jamais les brûleurs ou les éléments chauffants du four, les surfaces chaudes ou les objets chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous manipulez des plats du four chaud.



DANGER:

Ne laissez jamais le couvercle du four ou de la casserole se détacher.

Le couvercle peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal appropriés ou des céramiques au minimum ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'usage du couvercle au mieux.
- Placez la manivelle de cuisson à l'unité.
- Sélectionnez l'emplacement approprié pour placer le four ou le grill, le thermostat (C) placé avant lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonnez les pièces de viande, si c'est le cas, avec du vinaigre et du jus de citron et du sel avant la cuisson afin d'augmenter la perméabilité de la viande.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de cuisson, avec des os par rapport à un rôti dénoyauté sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande nécessite environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Lorsque la viande rôtit dans le four fermé, environ 10 minutes après le temps de cuisson, le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et le coulera vers sa découpe.
- La cuisson doit être placée au milieu du four ou plus bas dans un rôtisier ou la grille.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et légumes sont grillés, il faut laisser refroidir les aliments pendant quelques minutes

avant de les servir. Les arômes chimiques, les brochettes de viande et les saucisses, mais aussi les légumes à forte teneur en huile (par exemple les tomates) et les signaux sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Réajuster les arômes à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace ouvert ne débrasse pas la grille ou les ustensiles.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson au-dessus pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une cuisson de grill à l'intérieur du four sans la courtoisie trop au front du grill. Le grill de la cuisinière n'est pas adapté et les aliments gras peuvent prendre feu.

Utilisation du four électrique

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



- 1 Réglez sur la température souhaitée.
- 2 Réglez la manivelle des fonctions sur la fonction souhaitée.
- 2 Réglez la manivelle Température sur la température souhaitée.

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

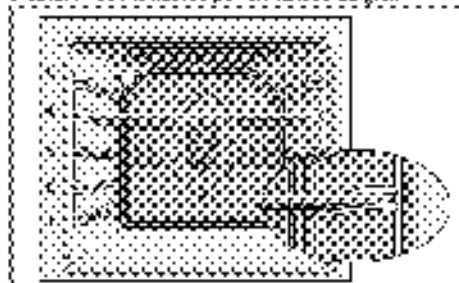
Arrêt du four électrique

Tournez la manivelle des fonctions au calé de la température sur la position arrêt (au pâtisseries).

Positions des châssis (pour moule avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques, comme sur l'illustration. Ne laissez pas la plaque de grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites refroidir la grille avec le four.

crisis et passe à l'aide de la commande afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement a été écrit tout visible sur le côté opposé.

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 adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des rôtis dans des moules. Cuison avec une seule plaque.

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizzas, pour cuire le dessous des plats.



Cette fonction doit également être utilisée pour assiler et laisser vapeur.

Élément chauffant supérieur/intérieur avec ventilateur



Les éléments chauffants inférieurs et le ventilateur dans la paroi arrière sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuison avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur dans la paroi arrière est en marche. Adapté pour congeler les aliments congelés sur des aliments à température ambiante et refroidir les aliments cuits.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti uniformément de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.



Cela permet de cuire des plats sur différents niveaux et de préchauffer le four sans nécessiter dans le plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage après.

Fonction "3D"



Les éléments supérieurs et inférieurs et le ventilateur dans la paroi arrière sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuison avec une seule plaque.

Grill fort



Le grill fort sur le haut du four fonctionne adapté pour les grilles de grandes dimensions de diamètre.

- Placez des portions de viande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les griller.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

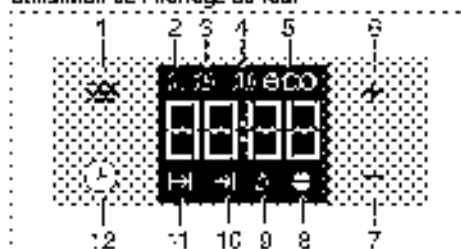
Grill pulsé



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

- Placez des portions de viande ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les griller.
- Réglez la température élevée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation de l'horloge du four



- 1 touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de variation de la température
- 3 Symbole «craquelé»
- 4 Symbole du volume de l'air qui peut ne pas être réglable sur votre modèle.
- 5 Symbole du mode éco
- 6 touche plus
- 7 touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de 30 min
- 9 Symbole de 30 min
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 touche de programmation

	Le temps de cuisson réglable peut aller de 30 minutes à 5 heures et 59 minutes. Le temps de cuisson réglable ne peut pas dépasser le temps de cuisson programmé.
	Les réglages manuels doivent être effectués avant de régler le four. Vous devez attendre un bref instant pour que les réglages prennent effet.
	Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure de début doit être réglée.
	Le temps de cuisson réglable est de 30 min à 5 heures et 59 min au début de la cuisson.

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

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

- 1 Sélectionnez le fonction de cuisson.
- 2 Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
- 3 Définissez la durée de la cuisson avec la touche .

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole et l'intervalle de temps s'affichent en continu.

4. Placez le récipient dans le four et régler la température à l'écran ou bouton ou, alternativement, une fois la température réglée, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et chaque partie s'allume, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

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

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

1. Sélectionnez le fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche .

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

4. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de fin de cuisson s'affiche à l'écran.

5. Appuyez sur les touches pour régler l'heure de fin de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson et l'heure de fin du symbole et le symbole ont une valeur de temps s'affichent en continu. Dès que la cuisson démarre, l'écran disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et régler la température à l'écran ou bouton ou, alternativement, une fois la température réglée, la cuisson commence.

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

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et chaque partie s'allume, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'écran s'éteint.

8. À la signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de sélection pour arrêter l'alarme. L'alarme s'arrête et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Si vous appuyez sur **+** ou **-** à la fin de l'alarme, le buzzer recommence à fonctionner. Lorsque le buzzer cesse de fonctionner, le symbole « 0 » s'affiche à l'écran pendant 5 secondes et la main d'entretien s'affiche à l'écran pendant 5 secondes à la fin de l'entretien.

Activation du verrouillage des touches

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

1. Appuyez sur **⏏** jusqu'à ce que le symbole **⏏** s'affiche à l'écran.
2. À l'écran, « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
3. Appuyez sur **+** pour activer le verrouillage de la touche.
4. Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole **⏏** reste affiché.



Le buzzer de l'alarme s'affiche pendant 5 secondes après avoir appuyé sur la touche de verrouillage des touches. Le buzzer s'arrête à la fin de l'entretien.

Pour désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur **⏏** jusqu'à ce que le symbole **⏏** s'affiche à l'écran.
 2. À l'écran, « Marche » s'affichera à l'écran.
 3. Désactivez le verrouillage de la touche en appuyant sur la touche **⏏**.
- » L'écran affiche « ARRÊT » après la désactivation du verrouillage des touches.

Définir l'alarme

Vous pouvez utiliser la minuterie de l'appareil pour définir l'heure de déclenchement du buzzer à la fin du programme de cuisson.

L'alarme retentit pendant 2 minutes sur les touches de cuisson. Le son s'arrête automatiquement. Vous pouvez arrêter le buzzer en appuyant sur une touche de sélection. Les alarmes cessent de fonctionner à certains temps. Le minuteur se fera entendre à l'heure réglée.

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



L'heure d'alarme maximum de cuisson est 14:00 heures. « 0 » s'affiche.

1. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches **+** / **-**.



Assurez-vous que les touches de fonction s'affichent au sein du signal. Pour ce faire, vérifiez les paramètres de l'écran et le temps de cuisson réglés à la position 0 (OFF/ARRÊT).

2. Le symbole **⏏** restera affiché pendant le temps de cuisson s'il est réglé. Appuyez une fois la touche de l'alarme réglée.

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

Couper l'alarme.

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

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

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur **⏏** jusqu'à ce que le symbole **⏏** s'affiche à l'écran afin de supprimer l'alarme.
2. Appuyez sur la touche **⏏** et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



Vous pouvez annuler l'alarme à l'écran. L'écran affiche « 00:00 » et le buzzer s'arrête. Également, le buzzer s'arrête à la fin de l'entretien.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur **⏏** jusqu'à ce que le symbole **⏏** s'affiche à l'écran.
2. Réglez le son de l'alarme à l'aide des touches **+** / **-**.
3. La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.

» La tonalité d'alarme s'écrit comme s'il est réglé comme « b-01 », « b-02 » ou « b-03 » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous avez réglée auparavant :

1. Appuyez sur **⏏** jusqu'à ce que le symbole **⏏** s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches **+** / **-**.
3. Le temps que vous avez défini s'affiche après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie avec le mode « économie » en réduisant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode permet de cuisiner à l'échelle de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économique »

- Appuyez sur la touche **ECO** jusqu'à ce que le symbole « ECO » apparaisse à l'écran.
 - La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
 - Verifiez le mode « économique » en appuyant sur la touche **+**.
- À ce stade le verrouillage des touches est débloqué, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économique »

- Appuyez sur la touche **ECO** jusqu'à ce que le symbole « ECO » disparaisse à l'écran.
- La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.

Tableau des temps de cuisson



Les courses indiquées dans ce tableau ne sont que d'exemple. Elles peuvent varier selon le matériel, la épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

- Désactivez le mode « économique » en appuyant sur la touche **ECO**.
- L'écran affichera « Arrêt » sous la coactive, en fin de rouillage des touches.

Réglage de la luminosité de l'écran

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

- Appuyez sur **ECO** jusqu'à ce que d-01 ou d-02 ou d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'aliment.
 - Régler la luminosité désirée en appuyant sur les touches **+** / **-**.
- Le temps que vous avez défini s'affichera dans un court instant.

Cuisson au four et rôtisserie



Le four fonctionne en préchauffement et préchauffez le matériel.

Plat	Format du matériel de cuisson	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes) (à 180°C)
200g de viande	100x100	1	200	15
200g de viande	100x100	2	200	15
200g de viande	100x100	3	200	15
200g de viande	100x100	4	200	15
200g de viande	100x100	5	200	15
200g de viande	100x100	6	200	15
200g de viande	100x100	7	200	15
200g de viande	100x100	8	200	15
200g de viande	100x100	9	200	15
200g de viande	100x100	10	200	15
200g de viande	100x100	11	200	15
200g de viande	100x100	12	200	15
200g de viande	100x100	13	200	15
200g de viande	100x100	14	200	15
200g de viande	100x100	15	200	15
200g de viande	100x100	16	200	15
200g de viande	100x100	17	200	15
200g de viande	100x100	18	200	15
200g de viande	100x100	19	200	15
200g de viande	100x100	20	200	15
200g de viande	100x100	21	200	15
200g de viande	100x100	22	200	15
200g de viande	100x100	23	200	15
200g de viande	100x100	24	200	15
200g de viande	100x100	25	200	15
200g de viande	100x100	26	200	15
200g de viande	100x100	27	200	15
200g de viande	100x100	28	200	15
200g de viande	100x100	29	200	15
200g de viande	100x100	30	200	15
200g de viande	100x100	31	200	15
200g de viande	100x100	32	200	15
200g de viande	100x100	33	200	15
200g de viande	100x100	34	200	15
200g de viande	100x100	35	200	15
200g de viande	100x100	36	200	15
200g de viande	100x100	37	200	15
200g de viande	100x100	38	200	15
200g de viande	100x100	39	200	15
200g de viande	100x100	40	200	15
200g de viande	100x100	41	200	15
200g de viande	100x100	42	200	15
200g de viande	100x100	43	200	15
200g de viande	100x100	44	200	15
200g de viande	100x100	45	200	15
200g de viande	100x100	46	200	15
200g de viande	100x100	47	200	15
200g de viande	100x100	48	200	15
200g de viande	100x100	49	200	15
200g de viande	100x100	50	200	15
200g de viande	100x100	51	200	15
200g de viande	100x100	52	200	15
200g de viande	100x100	53	200	15
200g de viande	100x100	54	200	15
200g de viande	100x100	55	200	15
200g de viande	100x100	56	200	15
200g de viande	100x100	57	200	15
200g de viande	100x100	58	200	15
200g de viande	100x100	59	200	15
200g de viande	100x100	60	200	15
200g de viande	100x100	61	200	15
200g de viande	100x100	62	200	15
200g de viande	100x100	63	200	15
200g de viande	100x100	64	200	15
200g de viande	100x100	65	200	15
200g de viande	100x100	66	200	15
200g de viande	100x100	67	200	15
200g de viande	100x100	68	200	15
200g de viande	100x100	69	200	15
200g de viande	100x100	70	200	15
200g de viande	100x100	71	200	15
200g de viande	100x100	72	200	15
200g de viande	100x100	73	200	15
200g de viande	100x100	74	200	15
200g de viande	100x100	75	200	15
200g de viande	100x100	76	200	15
200g de viande	100x100	77	200	15
200g de viande	100x100	78	200	15
200g de viande	100x100	79	200	15
200g de viande	100x100	80	200	15
200g de viande	100x100	81	200	15
200g de viande	100x100	82	200	15
200g de viande	100x100	83	200	15
200g de viande	100x100	84	200	15
200g de viande	100x100	85	200	15
200g de viande	100x100	86	200	15
200g de viande	100x100	87	200	15
200g de viande	100x100	88	200	15
200g de viande	100x100	89	200	15
200g de viande	100x100	90	200	15
200g de viande	100x100	91	200	15
200g de viande	100x100	92	200	15
200g de viande	100x100	93	200	15
200g de viande	100x100	94	200	15
200g de viande	100x100	95	200	15
200g de viande	100x100	96	200	15
200g de viande	100x100	97	200	15
200g de viande	100x100	98	200	15
200g de viande	100x100	99	200	15
200g de viande	100x100	100	200	15

170) Pour les processus de cuisson nécessitant un premier séchage, procédez de la façon suivante : du pré-cuit à la fin jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, diminuez le temps de cuisson ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, baissez la température intérieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de sucre, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humidifiez les couches de pâte avec une couche composée de lait, d'huile, d'œuf ou de sucre.
- Si la pâtisserie est trop dure, laissez cuire, faites attention à ne pas dépasser de la température que vous avez préparée en fonction de la préférence de cuisson.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie est craquelée, que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sucre pour le dessus de la pâtisserie. Essayez de répartir le sucre équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les donner la même cuisson.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (minutes)
200g de viande hachée	1	25-30 min
200g de viande hachée	2	25-30 min
200g de viande hachée	3	25-30 min
200g de viande hachée	4	25-30 min
200g de viande hachée	5	25-30 min
200g de viande hachée	6	25-30 min



Placez dans le panier conformément au manuel de la table à manger et l'inducteur de cuisson. Si la table à manger est mal placée, les aliments cuisent plus vite, ce qui entraîne des brûlures à la cuisson inférieure.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne cuit pas plus de jus et devient trop sec, mettez-le dans une casserole avec un peu d'eau et laissez cuire à la vapeur. Les légumes sont prêts à être utilisés.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable en présence des autres aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

À manipuler avec précaution les grilles et autres chaudes pendant la cuisson.

Allumage du grill

1. Tourner à l'avant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
 2. Régler ensuite la température désirée du grill.
 3. Si nécessaire, afficher le préchauffage d'environ 5 minutes.
- » Le voyant thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tourner à l'arrière les boutons sur la position arrêt, il s'éteint.





Les aliments non cuits après pour le grill exposent à des risques d'incendie. Ne utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill inférieure. Ne placez pas la nourriture trop haut sur le grill. La grille de la zone à cuisiner chauffe et les aliments ne sont pas cuits, prenez soin.



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. Vous risquez un choc électrique !
	DANGER: N'utilisez jamais de produits abrasifs ou nettoyants agressifs sur les surfaces en vitrocéramique !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture échauffés, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante avec un produit nettoyant polissant (voir les notes) afin de nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien couvrir les accès de l'air de votre nettoyage et essayez immédiatement un tout nouveau air.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'alcali ou du chlore pour nettoyer les surfaces en vitrocéramique ou la poignée. 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 peut être égratignée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs de produits de nettoyage à l'abrasif ou de produits pour le nettoyage.
	N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil car cela est préjudiciable à la plaque d'électrode.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques


Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide à l'eau tiède pour ne pas laisser de traces de produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon sec et sec. Les résidus peuvent compromettre la surface directement lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

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

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

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


Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Répétez ensuite la surface avec une brosse à crin pour éliminer les résidus.

	Les lignes de cuisson, en particulier, peuvent être nettoyées avec un produit de nettoyage à base d'acide. Cependant, évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base d'acide sur les surfaces vitrocéramiques.
---	--

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les résidus et les surfaces vitrocéramiques. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se désalourtera elle-même dans des conditions normales d'utilisation. Un nettoyage régulier suffit.

Nettoyage du bandeau de commande

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

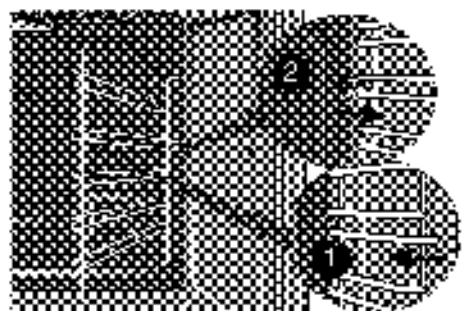
	Ne nettoyez pas les boutons de commande avec des produits abrasifs ou corrosifs. Utilisez un chiffon humide et essuyez-le.
---	--

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

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

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



Panneaux catalytiques

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

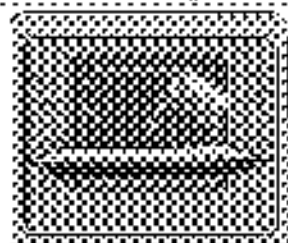
Les panneaux catalytiques numérotés (1) et (2) sont en céramique et votre produit peut être équipé d'un évier catalytique. Les parties catalytiques ont une capacité limitée de nettoyage de surface poreuse. Ne nettoyez pas les parties catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parties catalytiques sont très sensibles et sont affectées par abrasion et par des produits de nettoyage à base de vapeur, d'alcools ou d'acides.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir été séchée pendant longtemps) est ramollie par le vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les parties de cuisson sont protégées sur les surfaces intérieures du four.

1. Fermez tous les accessoires du four.
2. Réglez 500 ml d'eau sur le plateau de cuisson. Attendez la fin de la cuisson.



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

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

Nettoyage de la porte du four.

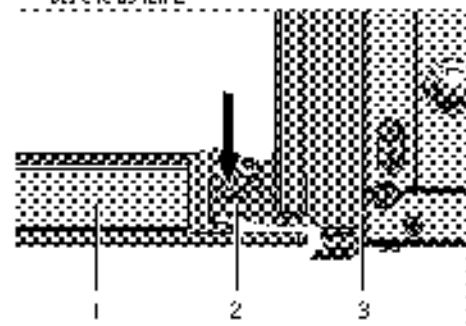
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



Ne Utilisez pas de détergents ou des produits abrasifs ou métalliques pour nettoyer la porte du four. Vous pouvez rayer la surface et endommager le produit.

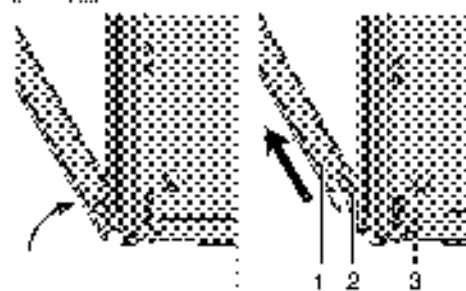
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte (comme (1)).
2. Couvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte (comme (3)) en faisant pression sur les clips (comme illustré sur le schéma).



Vue frontale

1. Charnière
2. Four



3. Couvrez la porte (comme (3)).
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers la haut pour la libérer des charnières droites et gauches.



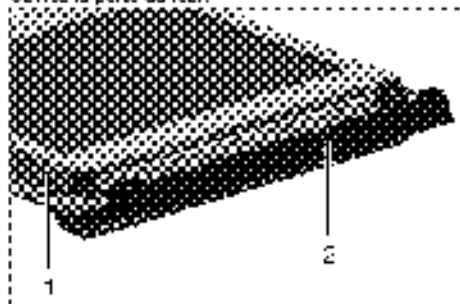
Les deux affichures pendant le processus de retrait doivent être sur les deux faces internes pour installer la porte. Évitez également de former les bords ou d'appliquer de la pression lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

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

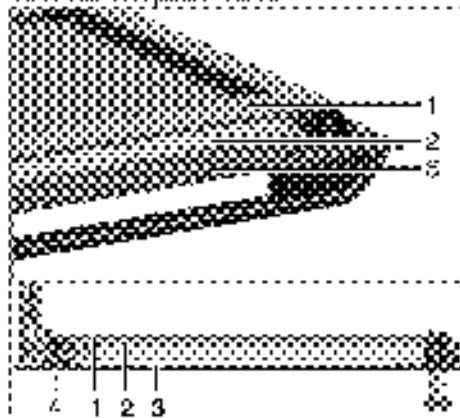
Le panneau de verre de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Couvrez la porte du four.



- 1 Verre
- 2 Fils en caoutchouc

Tirez vers vous et inclinez le morceau en plastique pour le retirer de la porte d'entrée.

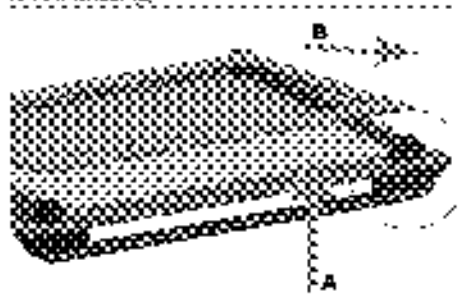


- 1 Verre, côté du fond
- 2 Verre, côté du fond
- 3 Verre, côté extérieur

1 Tirocque en plastique. Le morceau de verre H18

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

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



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

Comme illustré sur la figure, placez le bord inférieur du panneau en verre pour qu'il repose sur le côté charnière de l'encadrement plastique.








Le panneau de verre inférieur (2) doit être installé dans l'encadrement en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au bord inférieur du verre.

Il est important d'essayer les deux côtés de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encadrement en plastique inférieur.

Une fois le morceau en plastique dans le cadre, appuyez sur vous afin d'entendre un 'click'.

Remplacement de l'ampoule du four

	DANGER: Ne touchez pas l'ampoule nue. Elle est très chaude et peut provoquer des brûlures graves. Utilisez des gants à protection thermique pour manipuler l'ampoule. Ne touchez pas la lampe nue. Ne touchez pas la lampe nue avec vos doigts.
	L'ampoule du four est une ampoule à incandescence à économie d'énergie. Elle est résistante à des températures jusqu'à 320 °C. Reportez-vous aux caractéristiques techniques page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien agréé.
	Uniquement utiliser le type d'ampoule recommandé à l'étiquette.
	L'ampoule d'éclairage est toujours inférieure ou égale à celle d'une ampoule à économie d'énergie. Cette ampoule est destinée à éclairer le four sans émettre de chaleur supplémentaire.
	Ne touchez pas la lampe nue avec vos doigts. Évitez de toucher à une ampoule nue à 320 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.

2. Dévissez la plaque de l'ampoule en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type A) comme illustré à la schéma ci-dessus, tirez-la en la faisant pivoter comme illustré avec la main gauche. Si, par contre, elle est de type B), tirez-la pour l'élever comme illustré sur la schéma ci-dessous à la page 22.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Recherche et résolution des pannes

Le tiro à vapeur lorsque il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par le tiro, en mode... >>> Ceci n'est pas un défaut.

Le appareil émit des bruits anormaux lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et émettre des bruits... >>> Ceci n'est pas un défaut.

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible a été grillé ou est coincé dans le grille... >>> Vérifiez les fusibles dans le tiro à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
- L'appareil n'est pas relié à la prise ou n'est pas branché... >>> Vérifiez le branchement de la prise.

Le tiro ne chauffe pas.

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

Le tiro ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées... >>> Réglez la fonction et/ou la température avec les touches/nombres fonction et/ou température.
- Si les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé... >>> Réglez l'heure (Sur les modèles avec leur minuteur, le minuteur contrôle ou le tiro précis.)
- L'alimentation est coupée... >>> Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans le tiro à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

Sur les modèles avec un minuteur, l'écran de commande affiche ou le symbole de l'horloge est allumé.

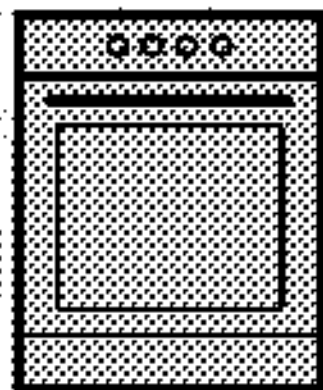
- Une coupure de courant a eu lieu... >>> Réglez l'heure / l'ajoutez l'appareil, puis réactivez-le.



Consultez le manuel utilisateur du réfrigérateur pour savoir où l'appareil a été enregistré pour résoudre le problème avec succès. Si l'information n'est pas disponible, contactez le service client de votre appareil.

Oven

Gebruikershandleiding



NL

beko

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Reste klant

Dank u voor het aankopen van een Bose product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt met uw product, dat we vervaardigd in met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en de 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 wand andere contexten, lees dan de gebruikershandleiding ook altijd alle extra aanwijzingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat elke gebruikershandleiding ook een toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen voor het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Algemene veiligheid

Elektrische veiligheid

Hydroveiligheid

Brandveiligheid

Kinderveiligheid

Het goede product(e) kiezen

Verpakkingsmateriaal afvoeren

2 Algemene informatie 10

De zicht

Inhoud pakweg

Technische specificaties

3 Installatie 13

Voorinstallatie

Installatie en verticing

Te gebruiken transport

4 Voorbereidingen 16

Tips om energie te besparen

Het eerste gebruik

Optimalisatie

Eerste reiniging van het toestel

Levensduur

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

Wersinstellingen

Het gebruik van de ovendeur

Tabel kooktijden

Hoe de grill te bedienen

Tabel kooktijden voor grillen

7 Onderhoud en verzorging 26

Algemene informatie

Reiniging van de kookplaat

Het beschermingsrooster reinigen

De oven reinigen

De oven deur verwijderen

Uitroepen van de ovendeur

De overtemp. verzorgen

8 Problemen oplossen 30

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

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

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product af te luidend aan de een geaarde uitganglijn met een nulwage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegde elektricien terwijl u het product niet of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan voordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit, door of water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om veiligheidsredenen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dergelijk geïnstaalleerd 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.
- Achte kant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de acontactkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het rooster 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 af te luidend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product af en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daarmee de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

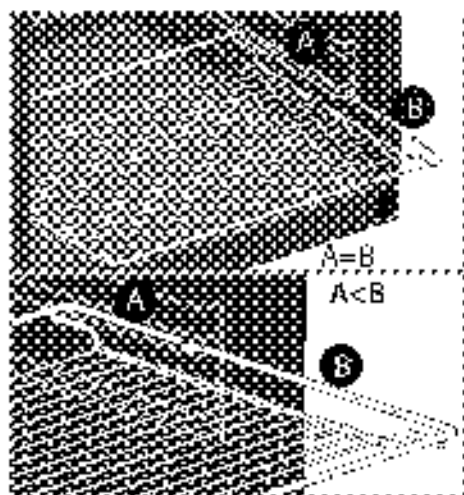
Productveiligheid

- **WAARSCHEUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. De talve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijd. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het van het moment dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dicht bij het apparaat aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Sluit alle ventilatieopeningen van de kast af.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en gazen potten in de oven. De druk die

zich in het blik/de pot ophoopt 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 schoonmiddelen of scherpe metalen schepers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De funel is verschillend per product model.)
Het rooster en de plaat correct op de draad ekkers plaatsen. Het is belangrijk het rooster of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hier onder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of goed sluit is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaats, of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of de hot ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overvloedige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik

nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermeldde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

WAARSCHEUWING Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- **WAARSCHEUWING** Onbehoord koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NIET** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bespreek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHEUWING** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

- **WAARSCHEWING:** Als het ooppvlak gebast is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Haak het apparaatoppvlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden o.m.v. een externe timer of een afzende lijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppvlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzekert u er daarom van dat het fornuisoppvlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- **WAARSCHEWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product,

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

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingsstoelset worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handschoenen, theeschoenen enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of besiering.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van vlees.

Kindveiligheid

- **WAARSCHEWING** negatieve onderdelen kunnen tijdens

gebruik moet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe de oelzer van de verpakking weg volgens de instructies.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product verdoan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze er mee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of doorscharen en kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product valt onder de WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiecode voor afvoer (afg) van elektrische en elektronische apparaten (WEEE).

Dit product wordt vervaardigd uit grondstoffen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Geef het restproduct aan het afvoeren van afval niet weg bij normaal huishoudelijk of anderszels afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektriciteit en elektronische apparaten. Meer pleeg het plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze worden afvoeren kan.

Volg de aan RoHS-richtlijn:

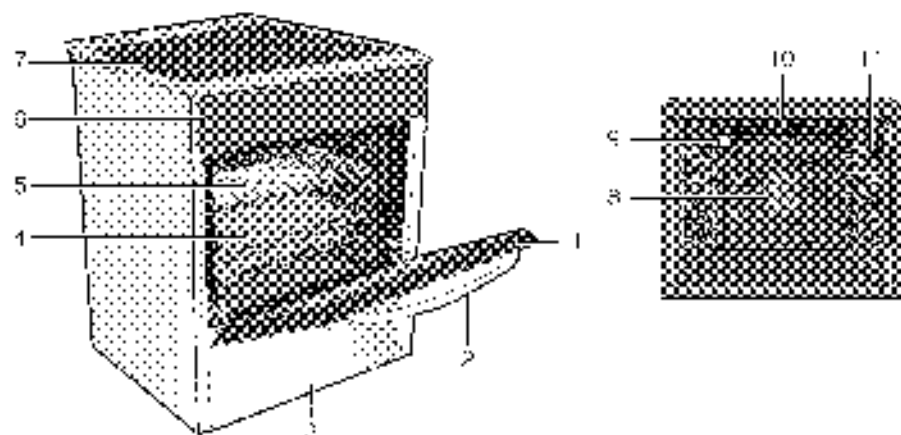
Het product is gereguleerde product volgens de RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

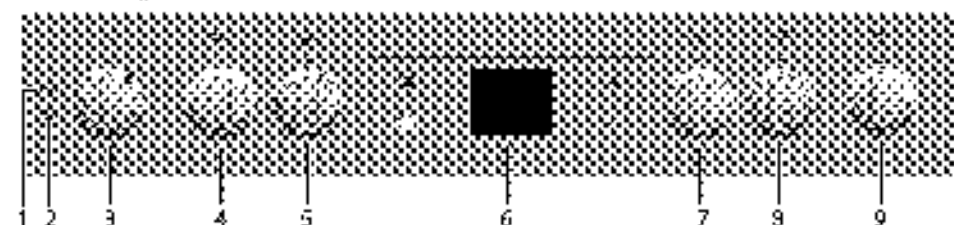
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het recyclebaar of anderszels afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van afval. Meer pleeg het plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze worden afvoeren kan.

2 Allgemeine Information

Überzicht



- | | | | |
|---|------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Geschale | 7 | Brühkopf |
| 2 | Umschaltknopf | 8 | Wasserwanne (oder Filterhalter) |
| 3 | Gründesig | 9 | Lampe |
| 4 | Flach | 10 | Filterhalter |
| 5 | Düsenkopf | 11 | Restspäne |
| 6 | Beleuchtungszone | | |



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Wasserschleppband |
| 2 | Thermoschalter |
| 3 | Flachdeckel |
| 4 | Single- und Doppelfilterhalter |
| 5 | Das- und Doppelfilterhalter |
| 6 | Wasserwanne |
| 7 | Single- und Doppelfilterhalter |
| 8 | Wasserwanne |
| 9 | Thermoschalter |

Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn de kern van het product, afhankelijk van de afmeting. De afgebeelde afmetingen kunnen verschillen van de afmetingen van het fysieke product.

- 1 Gebruikershandleiding
- 2 Overplaat
Wort, gebruikt voor barbecue, bevroren vlees en grote broodstukken



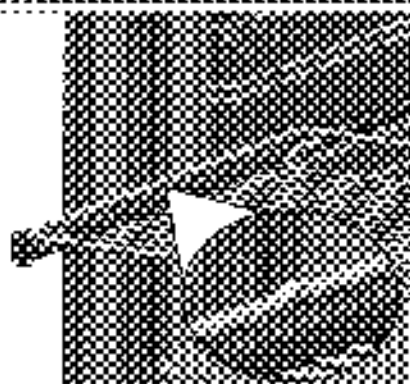
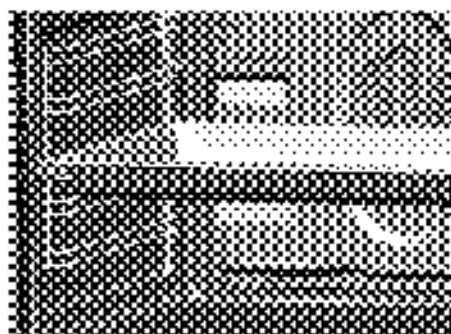
- 3 Bakplaat
Wort gebruikt voor gebakken vlees, vis en pasta's



- 4 Draadrooster
Gebruikt bij het braden en wort het plaatsen van de lekkerste vlees of kwark vlees in draadrooster op het gewenste rek.



- 5 Het grillrooster en de plaat correct op de uitgeschuifde plaatsen
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
U zult merken hoe aan het mesdijk de platen en rooster makkelijk te bevestigen en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster in de uitgeschuifde positie hebt geplaatst, moet u zich ervan verzekeren dat de punten van de achterkant van het uitgeschuifde rooster en de zijken van het rooster en de plaat stevig



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Modelnummer	ES 53 14 0001 410 200 M
Uitbreidbaar type afzuigkap	220-240 V, 50/60 Hz
Productafmetingen (B x D x H)	0,60 x 0,50 x 0,70 m
Netvoeding	220-240 V
Elektrische aansluiting	1-fase, 15 A, 230 V, 50/60 Hz
KOOKPLAAT	
Branders	
Links/rechts	Standaard kookplaat
Afmeting	45 cm
Stroom	200 W
Linker (1/3)	Dual-circuit kookplaat
Middel (1/3)	2 EC, 20-410
Rechts (1/3)	250/70 W
Productcode	Standaard kookplaat
Afmeting	45 cm
Stroom	200 W
Rechts/rechts	Uitgebreide kookplaat
Afmeting	45/55 cm
Stroom	300/300 W
OVEN/GRILL	
Heeloven	
Multifunctionele oven	
Branders	
5-20 A	
Stroomverbruik grill	
2,2 kW	

* Basisgegevens. Informatie over het energielabel van elektrische toestellen wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60550-1 / IEC 62350-1. Dit waarde zijn bepaald op basis daarvan ingepast met onder andere versnimmer of filters voor het lichtvervalv (afhankelijk van het type).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hier te geven de volgende afzinkelijke van de consumenten van de betreffende klasse in het product. 1-Branders met 200 W licht, 2-Turbos met 2-Turbos met 1-500 W-ovenverwarming met hete lucht, 3-Branders met ovenverwarming.



De afmetingen zijn in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter.



De afmetingen in de afmetingen zijn afmetingen in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter.



De afmetingen zijn in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter. De afmetingen zijn in millimeter en de afmetingen zijn in millimeter.

Installatie

Product dient gefabriceerd te worden door een bevoegd persoon in een voorschriftige methode van kracht zijnde voorrichting. De fabrikant is niet aanspreekbaar schade die voortvloeit uit verkeersgebruik door onvoorzorg van personen. Het is niet mogelijk de garantie ongeacht te maken.



De installatie dient volgens de handleiding te worden uitgevoerd. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken voor andere doeleinden dan die welke bedoeld zijn.



GEVAAR:

Het apparaat moet zorgvuldig worden gebruikt. Het is niet toegestaan de elektrische aansluitingen te wijzigen.

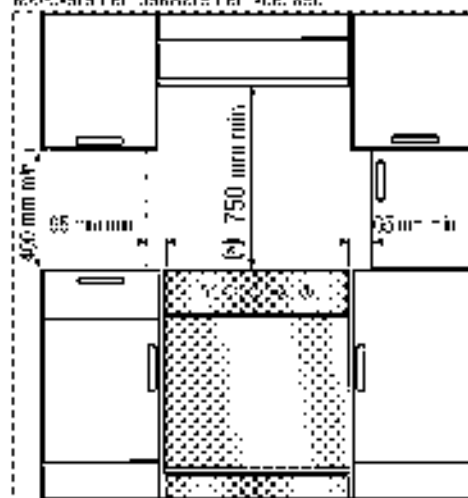


GEVAAR:

De installatie van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken voor andere doeleinden dan die welke bedoeld zijn.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchttoevoer onder het toestel vrij blijven, moet het toestel worden geplaatst op een harde ondergrond, zoals een vloer van beton, tegels of in een speciale voorbereiding gegraven. De keuken moet niet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van keukenvan en bakoven en vaatwasm.



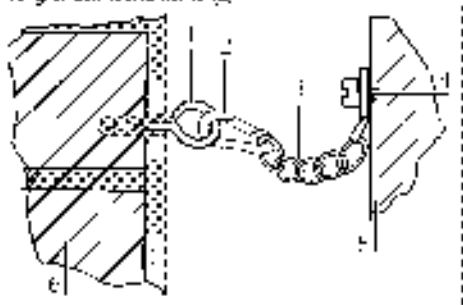
- Het kan worden gebruikt met deuren en aan zette afgevoerd met een minimum maat van 402 mm. Het is niet toegestaan met u

aan zijn in te van 55 mm voor er tussen het toestel en de muur van de keuken of van grote kast.

- Het is niet toegestaan het toestel worden geplaatst voor de muur in een afstand van 750 mm boven het vloeroppervlak.
- (1) In het geval het toestel van aluminium wordt geplaatst, dient de instructie van de fabrikant te worden opgevolgd met betrekking tot de installatie, die een afstand van 550 mm is.
- Het toestel wordt alleen met toestel op een vloer van beton geplaatst met een minimum hoogte van 550 mm. Het is niet toegestaan het toestel op een vloer van beton geplaatst met een minimum hoogte van 550 mm. Het is niet toegestaan het toestel op een vloer van beton geplaatst met een minimum hoogte van 550 mm.
- Het is niet toegestaan het toestel op een vloer van beton geplaatst met een minimum hoogte van 550 mm.

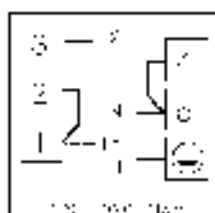
Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen vallen via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen. Bevestig de haak (1) in een geluk van een goed steunpunt aan de muur of aan de vloer. Bevestig de veiligheidsketting (2) aan de haak door middel van het voorgedrukte mechanisme (3).



1. Haak
2. Veiligheidsketting
3. Bevestigingsmechanisme
4. Bevestigingsmechanisme aan de muur of aan de vloer
5. Scherpe rand van het toestel
6. Keukenwand

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



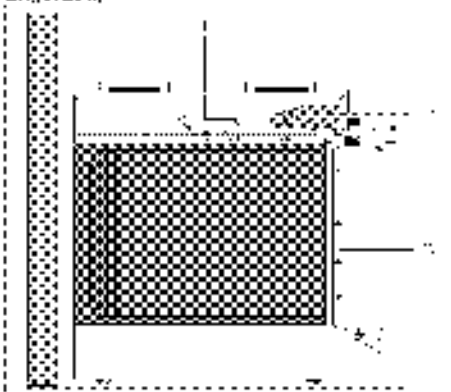
2. Sluit voor eenfase aansluiting aan zoals hiernaar aangegeven:

- Drie-kabel (L, N, 0)
- Vier-kabel (L, N, 0, PE)
- Drievij gele kabel (L, N, PE)
- Tuss het product naar de kabelklemmen.
- Stel de poten van de oven

trillingen tijdens het gebruik en verschuiving van de oven voorzeker. Deze gewaarschuiving kan voorkomen worden als het product vlak en waterpas staat.

Voorzeker u de voor de eigen veiligheid van dat het product dek staat tenzij de oven op de de voorkant is uitgerust door deze naar links of rechts te draaien of zo de bovenkant uit te lijnen.

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



2. Bedieningspaneel

3. Deur

De koelventilator (niet toegevoegd) het bedieningspaneel als de voorkant van het toestel.



De koelventilator is 20-30 minuten na installatie te overtuigen gestart.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product, of vervoer het product daarin. Vind de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtblaasfolie of in klemmen en tape het goed vast.
- Om te voorkomen dat de draadrijl of de stoot in de oven de deuropeningsmechanisme, plaats een strip karton op de binnenkant van de deuropeningsmechanisme overeenkomstig met de positie van de plaat. Verwijzig de overeenkomstig de rijzender met tape.
- Til af en plaats het product niet meer behulp van de deur of handgreep.



Er is geen voorverken op het product en de plaats het beschopassere.



Controleer of het product kan uw product of eventuele schade die tijdens het transport van het product.

4 Voorberedingen

Tips om energie te besparen

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

- Gebruik de klokfunctie of gelijke functies om de warmte af te regelen voor een betere warmtehuishouding.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruiksaanwijzing of de kookbeschrijving.
- Open de oven deuren zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer van tevoren te plannen of u meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door lessen achter op het ovenrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan een gerecht tegelijk aan. De oven zal al vermogen.
- Uw energiebesparing wordt nog beter als u een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit de oven gaat. Het af overdeken helpt om te.
- Ondoor openen van de oven voor u al bereid.
- Gebruik de achterpaneel met de kookers om te koken. Als u geen dekplaat gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de grootmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste panmaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Het droppen of te snel openen van de oven kan de elektrische aansluiting oververhitten. Pannen met een dikke bodem vooraf in een hete vormgeleiding. U kunt tot een 10% energie besparen.
- Schermer en pannen moeten veilig zijn met de kookplaten. De bodem van de schermer of pan en rooster niet koken zijn dan te wettelijk.
- Hou de kookplaten en de bodem van de oven schoon. Het zal de warmtegeleiding tussen de kookplaten en de bodem van de oven verminderen voor lang koken draait in de kookplaten of 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. U kunt tot 25% energie besparen door de restanten te wassen te gebruiken.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling



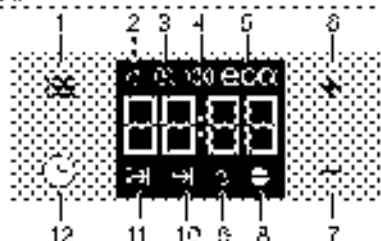
Hi het koken van bepaalde ingrediënten de bereidingswijze en in het menu.

Druk op de knop **+**/**-** om het menu van de tijd in te stellen met de oven voor het gebruik is (00:00).



Passen voor de oven instaan van de bereiding van de ingrediënten met **+**/**-** om de tijd in te stellen in de oven.

Om de wijzigingen te bevestigen, druk het symbool **OK** aan en wacht 4 seconden zonder aan te raken.



Bestelingscode

1. Keuze van de tijd in de oven
2. Keuze van de tijd
3. Keuze van de tijd
4. Symbool van de oven (alle ingrediënten) en de bereidingswijze in het menu
5. Symbool van de oven
6. Plus knop
7. Min knop
8. Symbool van de oven
9. Keuze van de tijd
10. Symbool van de oven (alle ingrediënten) en de bereidingswijze in het menu
11. Keuze van de tijd
12. Keuze van de tijd



Als de bereidingswijze is ingesteld, begint de kooktijd met 12:00 en wordt de kooktijd **OK** weergegeven. De kooktijd wordt met **+**/**-** in te stellen.



Naaf tijd van de huidige tijd we een
angelijk consument gewaarschuwd
beantwoordt en worden verder ingedeeld
de de stroomkring over is

Eerste reiniging van het toestel



De eerste keer is de eerste keer
een speciale reiniging nodig om de
reuk te verwijderen en de
reuk te verwijderen en de
reuk te verwijderen.

1. Verwijder alle vervaardigde delen.
2. Veeg de oppervlaken van het toestel met een
vochtige doek af en droog het met een
doek.

Eerste opwarming

Om het product ongeveer 50 minuten op a
het de uit te worden alle producties en afgevoerd
afgevoerd en afgevoerd



WAARSCHUWING

De eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer

Elektrische oven

1. Neem alle haarschalen en het grillrooster uit de
oven.
2. Sluit de oven af.
3. Kies de modus Elektrisch.
4. Selecteer de laagste grillstand die *Hot de
de eerste keer is de eerste keer*
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai de oven uit die *Hot de eerste keer is de
de eerste keer is de eerste keer*

Grillrooster

1. Neem alle haarschalen en het grillrooster uit de
oven.
2. Sluit de oven af.
3. Selecteer de laagste grillstand die *Hot de
de eerste keer is de eerste keer*
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai de grill uit die *Hot de eerste keer is de
de eerste keer is de eerste keer*



Tijdens de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer
de eerste keer is de eerste keer

De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Wanneer de pan roeit voor meer dan een uur, moet de kookplaat niet onmiddellijk achter de uitschakelaar worden gezet. Dit geeft brandgevaar. Probeer het mogelijk vuur nooit te doven met water. Het is de beste manier om te voorkomen dat de kookplaat, afsluitveiligheid, afsluitveiligheid brandvaar.

- Zorg er altijd voor dat de pan op de juiste plaats is geplaatst. Het is belangrijk dat de pan op de juiste plaats is geplaatst. Het is belangrijk dat de pan op de juiste plaats is geplaatst.
- De kookplaat moet op de juiste manier worden gebruikt.
- Plaats de pan op de juiste manier op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Plaats geen lage kookpotterij op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Een kookplaat moet worden gebruikt op de juiste manier. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Plaats geen kleine of grote kookpotterij op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Gebruik enkel steekpannen of kookpotterij met een vlak bodem. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Plaats de kookplaat op de juiste manier op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.

Tips voor glazen keramische kookplaten

- Glazen keramische oppervlakken zijn uitsluitend geschikt voor gebruik met gasbranders.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagruimte of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steekpannen en pannen met een vlak bodem. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.
- Gebruik geen sluitveiligheid op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.



Gebruik enkel steekpannen en pannen met een vlak bodem. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.



Gebruik geen sluitveiligheid op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.

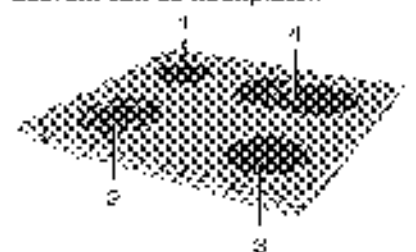


Gebruik enkel steekpannen en pannen met een vlak bodem. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.



Gebruik geen sluitveiligheid op de kookplaat. Het is belangrijk dat de pan op de juiste manier is geplaatst.

Gebruik van de kookplaten



- 1 Single-circuit kookplaat 7-10 cm
- 2 Dual-circuit kookplaat 21-23/12-17 cm
- 3 Single-circuit kookplaat 3-20 cm
- 4 Hoge kookplaat 14-16 cm x 25 cm (een 1,5 liter afsluitveiligheid kookplaat en een 2 liter afsluitveiligheid kookplaat)

**GEVAAR:**

De gas- of elektriciteitsleidingen van de kookplaat moeten goed beschermd zijn tegen schade van de kookplaat. Het is belangrijk dat de kookplaat niet op de gas- of elektriciteitsleidingen wordt geplaatst.

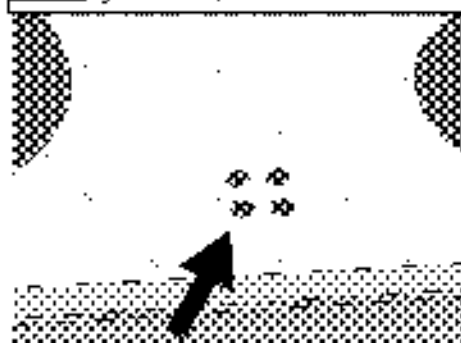
Als u de kookplaat wilt verwijderen, moet u de kookplaat eerst goed afkühlen en de kookplaat van het gas- of elektriciteitsnet afkoppelen. Het is belangrijk dat de kookplaat niet op de gas- of elektriciteitsleidingen wordt geplaatst.

De keramische kookplaat is uitgerust met een bedieningsknopje en een overstromingsindicator voor het deuren.

De overstromingsindicator voor hete zones bestaat uit de status van de afvoerzone en blijft branden nadat de kookplaat is uitgeschakeld. De overstromingsindicator voor het aanraken van de kookplaat wordt bediend als de kookplaat wordt bediend. Het is belangrijk dat de kookplaat niet op de gas- of elektriciteitsleidingen wordt geplaatst.



De keramische kookplaat is uitgerust met een bedieningsknopje en een overstromingsindicator voor het deuren.

**De keramische kookplaten inerschakelen**

De kookplaat is uitgerust met een overstromingsindicator voor het deuren. Om het gewenste ankeremingen te verkrijgen, moet u de kookplaat open naar het overstromingsnet.

Kookniveau	1	2	3
	0,000100	0,000100	0,000100
	0,000100	0,000100	0,000100

De keramische kookplaten uitschakelen

Draai de kookplaatknop naar de uitpositie (rechts).

Kookzones met meerdere segmenten gebruiken
Kookzones met meerdere segmenten zijn uitgerust met een knopje en een overstromingsindicator voor het deuren. Als u de kookplaat wilt uitschakelen, moet u de knopje naar de uitpositie draaien.

1. Om de diameter van de afvoerzone te wijzigen, moet u de overstromingsindicator indrukken.
2. U kunt ook 'klik' zodra de draai van de kookplaat overdekt.

**Kookzones met meerdere segmenten uitschakelen**

1. Draai de knop tegelijk in de uitpositie (rechts) om de kookplaat te zetten. Als segmenten van de kookplaat worden uitgeschakeld.



1. Positie 1
2. Positie 2
3. Positie 3

Kookniveau	1	2-3	4-6
	0,000100	0,000100	0,000100
	0,000100	0,000100	0,000100



Als u de kookplaat wilt uitschakelen, moet u de knopje naar de uitpositie draaien.

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 wanneer het in gebruik is. Maak de hete branders de komende keer van de oven, verbruikt anders, vocht aan, 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 geïrriteerd of verbrandt.

Tips bij het bakken

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

Tips bij het roosteren

- Het voorste beheerpaneel van de oven kan over een grote schikking een rooster met draadgrill of draadrooster en wordt ondersteund door een draadrooster.
- Kies met bakken met ongeveer 15 tot 20 minuten langer roeien om te bakken dan het draadruket van dezelfde grootte zonder rooster.
- Het roeien ongeveer 4 tot 5 minuten per draadrooster werken per draadrooster dikte van het vlees.
- Laat de vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het koken van de kooktijd. De jus van het vlees wordt ook over het hele draadruket of rooster, niet over het vlees, wordt gemaakt.
- Vis of eel in een vacuümzakje smaakt in het draadruket of draadrooster wordt opgehaald.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt sibilant bruisen met het vlees, met een draadgrill of draadrooster. Het draadruket, draadrooster of draad, naar het draadruket met een draadrooster wordt.

toeater en niet zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verveel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakjes met het draadgrill zodanig dat de ingetrokkenheid de afmetingen van de verbruiker niet overschrijft.
- Schuif de draadgrill of de draadrooster op in de oven op het gewenste niveau. Als u grillen of draadgrill "schuif" van de bakjes met het draadrooster om het op te hangen. Vraag het vlees hoe aan de draadrooster om deze gemakkelijk te hangen.



• Weet dat niet geschikt is voor grillen. Het is het raket te gebruiken. Gebruik enkel grillrooster dat geschikt is voor intensieve grillen met draad. Plaats het vlees niet te ver naar achteren in de grill. Om te het vlees te gebod en hier kan vliegende vliegwater.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Functieknop

2. Temperatuurknop

1. Stel de temperatuurknop in op de gewenste werkingssmodus.
2. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.

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

Schakel de elektrische oven uit.

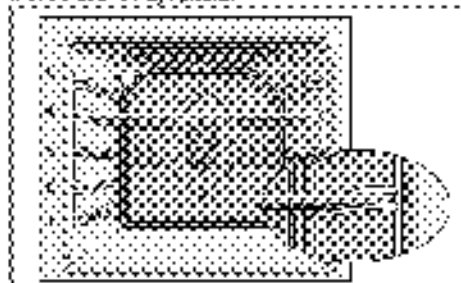
Draai de functieknop en temperatuurknop naar de specifieke (verwante stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het draadruket, draadrooster of draadgrill wordt in het draadrooster geplaatst. De draadgrill moet tussen de draadruketen geschoven worden zoals aangegeven in de figuur.

Laat de draadgrill met de draadrooster van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het draadrooster.

aan het meest en dit is de beste voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodussen

De volgende van de hier getoonde werkingsopties kan afwijken van de beschrijving op uw product.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voerfel vormt gelijk aan de bovenzijde en de onderzijde voerfel. Bijvoorbeeld: geschild, voor cakes, gebak of cakes en stroopjes in bakvorm of vlees op schaal koken.

Onder



Alleen de verwarming onder is in werking. Bijvoorbeeld geschild voor abrak en voor venter in leer van geschilder van de broekant.



Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke schoonmaak.



Onder-/bovenverwarming met hete lucht



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met 3D schaal koken.

Werkling met ventilator



De oven is niet oververhit. Fries de ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. Kom snel tot dieptetemperatuur wordt laag op het uiterste punt van de oven en bereid over het algemeen afgekoeld.

Hete lucht



Alleen de hete lucht zijn de achterzijde zijn in werking.

Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarming niet nodig. Geschikt voor bereiding van bijvoorbeeld de eerste tierce ruzerhoogtes. Geschild, voor koken met meer dan 20 liter.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke schoonmaak.

"3D" functie



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achterzijde zijn in werking. De grillen worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met 3D schaal koken.

Volledige Grill



De grille grillen het beschikbare zijn in werking. Het is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en mediumgrote porties in de juiste manier aan onder de grillen om het te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het deksel na de helft van de grilltijd om.

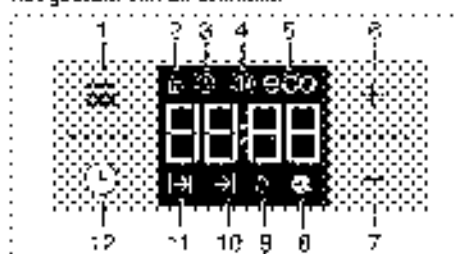
Grill+Ventilator



De grillen zijn niet afsluitend op volledige grill.

- Plaats kleine en mediumgrote porties in juiste plaatselijke onder de grillen om het te grillen.
- Stel de temperatuur in op maximum.
- Draai het deksel na de helft van de grilltijd om.

Het gebruik van de ovenklink



1. Hete touch op
2. Taakoverende Noesy mode
3. Noesy mode
4. Symbool de armatuur (H) is mogelijk dat uw product erin (naar in de gaten)
5. Symbool gas in afzet
6. Fluo mode
7. Minus
8. Symbool timer
9. Aan/uit knop
10. Symbool bereidingstijd
11. Symbool bereidingslid
12. Intraan mode

	De maximale bereidingstijd is 3 uur en 59 minuten. Het bereidingstijd wordt in geval van een afwijking van de bereidingstijd, wordt de overblijvende tijd weergegeven op het scherm.
	Bij het kiezen van een uitschakelmodus (Fluo, Noesy, Intraan) wordt de bereidingstijd automatisch gereset.
	Als er geen bereidinginstelling is geselecteerd, wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld.
	De bereidingstijd wordt automatisch gereset als de oven wordt gesloten.

Maaktijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven in uw eigen instellen: het bereiden van het gerecht voor de bepaalde tijd stop, door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor bereiding
2. Klik op de knop, het symbool \rightarrow voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

3. Draai de bereidingstijd in met toetsen $+$ / $-$.
 - Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnen het symbool \rightarrow en de klok voorloopt en de oven start om
4. Zet de oven in de over en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start
 - De bereidingstijd begint met tellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het koegsmoed verdicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgeteeld in 4 gelijke delen of als de tijd van in het oort voortbij is, gaat het symbool voor dat deel uit, zo kunt u de rest van de resterende bereidingstijd naar de lokale bereidingstijd makkelijk door

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen;

Na het instellen van de bereidingstijd, na de klok knop in de bereidingstijd naar een ander tijdstip instellen.

1. Selecteer de functie voor bereiding
2. Raak op de knop het symbool \rightarrow voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt
3. Draai de bereidingstijd in met toetsen $+$ / $-$, zodat de bereidingstijd is ingesteld, is, verschijnt continue het symbool \rightarrow op het scherm.
4. Raak op de knop het symbool \rightarrow voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt
5. Klik op toetsen $+$ / $-$ om de bereidingstijd in te stellen

• Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnt het symbool \rightarrow en \rightarrow op het scherm en gaat de klok voorloopt. Dit symbool \rightarrow van wijzen op de bereidingstijd wordt reset.

6. Zet de oven in de over en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start
 - De oven timer berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingstijd die u heeft ingesteld af te trekken. De gekozen werktijd wordt gereïfereerd af de uitgerenkeerde tijd voor de bereiding en als de over tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De over berekent de temperatuur in het einde van de bereidingstijd.
 - De bereidingstijd begint met tellen als de bereiding van start gaat, of alle delen van het koegsmoed verdicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgeteeld in 4 gelijke delen of als de tijd van in het oort voortbij is, gaat het symbool voor dat deel uit, zo kunt u de rest van de resterende bereidingstijd naar de lokale bereidingstijd makkelijk door
7. Aan het einde van het bereidingstijd verschijnt "Einde" op het scherm en wordt blinkende geluidssignaal
8. Het alarm signaal wordt elke 2 minuten om het alarm signaal te stoppen, druk op de knop op

Tips voor het bakken van raket

- Als de raket te vroeg in verhoog, kan de temperatuur niet zo'n 10 °C verhoogd de baktijd.
- Als de raket te vroeg is, gebruik een raket met of verhoog de temperatuur met 10°C.
- Als de raket te vroeg is, verhoog de temperatuur en vulring de baktijd.
- Als de raket niet van binnen gaar en is maar een plakkerige buitenkant heeft, gaar ik den in de vocht, verhoog de temperatuur of verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de raket te vroeg is, verhoog dan de temperatuur niet zo'n 10 °C verhoogd de baktijd, zodat de laagjes met een rouje van ma k die, wordt in vultur...
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg niet bereid heeft niet te dik is dan de dikte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet te veel van de voor het deeg gebruikte eier ont erin het deeg zit. Probeer de eier gelijkmatig te verdelen tussen de laagjes en op het gebak voor grillen om gelijkmatig te bakken.



Beide de tips zijn van de reden van de temperatuur te laag, de temperatuur kan te laag of te hoog. Als u het deeg niet in de oven kunt bakken, probeer de eier gelijkmatig te verdelen tussen de laagjes en op het gebak voor grillen om gelijkmatig te bakken.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatgrootte	Grilltijd (per stuk)
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C
25%	1,2	25-30°C

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht te vroeg wordt, wordt het, kan in een paar minuten de raket in plaats van een open rooster in afgedekte panier blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gaar wordt, kan de grootte van de raket te klein of te groot zijn, vermeer en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Elke tweede tijd is te grillen, alle omstandigheden kunnen veranderd worden.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillprogramma.
2. Stop dan de gewenste grilltemperatuur.
3. Verwarm, in het gewenste ongeveer 5 minuten voor.

» Het temperatuurtempo gaat aan

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-poosle (stop).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillen. Pas op het vuur van het vuur naar achteren in de grill. De kookvoedsel gebied en hier kan vettig voedsel vloeien.

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:

Lees het product van de voorzijde voor de beginnende onderhouds- en reinigingswerkzaamheden zorgvuldig door.



GEVAAR:

Lees het product af en toe voor het reinigen de bovenstaande punten aandachtig voor.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo wordt het meest gebruikte gereedschap er sterker uit en zal het langer meekomen.
- Reinig geen speciale reinigingsmiddelen verslaat om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasdoelstof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een zachte doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat de vloer schoon is en wordt algevoegd na de reiniging en het gemiddelde vloerstoffen steeds meeren voor afgevoerd.
- Gebruik een fleturiner van een afvalwater op de vloer en de vloer, neem geen reinigingsmiddel die zuur of schadelijk bevatten. Gebruik een zachte doek met een zachte degen, het reinigingsmiddel om deze onderdelen schoon te maken, en het droog doek om het droog te maken.



De vloer kan worden gereinigd met een zachte doek met een zachte degen, het reinigingsmiddel om deze onderdelen schoon te maken, en het droog doek om het droog te maken.



Gebruik geen speciale middelen om het product schoon te maken, want dat kan de vloer beschadigen.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een zachte doek met een zachte degen, het reinigingsmiddel om deze onderdelen schoon te maken, en het droog doek om het droog te maken. Het is niet aan het glazen keramische

oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gebruik geen vestjes of andere voorwerpen die het glazen keramische oppervlak kunnen beschadigen of gebogen maken, zoals het afwijzen van de kookplaat. Verwijder onmiddellijk hete vloeistoffen met een kleine hoeveelheid water of een doek. Het is niet aan het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het gebruik.

Brong het reinigingsmiddel aan de vloer open en wacht tot het goed is ingedroogd, als het oppervlak droog is. Reinig dan het oppervlak van de kookplaat met een zachte doek.



Gebruik geen speciale middelen om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasdoelstof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een zachte doek om het te drogen.

Na verloop van tijd kan de vloer van de vloer of andere oppervlakken licht veranderen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Verwijder het reinigingsmiddel na het gebruik van het glazen keramische oppervlak met een zachte doek met een zachte degen.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel met een zachte doek met een zachte degen.



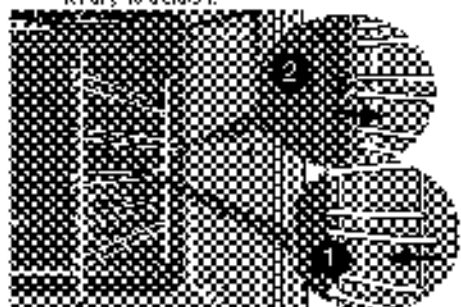
Verwijder het bedieningspaneel met een zachte doek met een zachte degen.

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

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

1. Verzijdel het bovenste gedeelte van uw oven door de aan de loga-waaggestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verzijdel het nek van de zijwand door deze in de richting te trekken.



Katalytische wanden

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

De binnenwand van het ovenscherm kan van een product zijn voorzien met een katalytische aanhefwerking. Katalytische oven die zijn lichtbruin van kleur en heiter en aderen aandelen. De katalytische wanden van de oven ruisten niet zonder gereinigd. Het poortje open dekken om de katalytische wanden te zelfreinigen door het afschrijven en omzetting van vuilstof naar water en koolstofdioxide.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het gereedschap gemakkelijk reinigen, omdat het vuil inzien in de kachel wordt afgevoerd (licht wordt gemaakt) met de stoom die in de oven wordt gevormd. Het apparaat is uitgerust met de waterdrukpomp en de binnenkant van de oven.

1. Verzijdel alle accessoires uit de oven.
2. Schuik 500 ml water in de bakplaat of zet deze op het bakplaat in de oven.



3. Sla de oven in op gemakkelijke stoomreinigingsmodus en laat deze gedurende 25 of meer minuten op 100°C.
4. Open de oven en neem de binnenopzetplaat van de oven af met een geschikte soort afdekking.
5. Bebruik warm water met warmtehitte, een zachte doek of spons om het veldrijg vuil te verwijderen of een sopje doek om het te drogen.

Reinig de oven deur

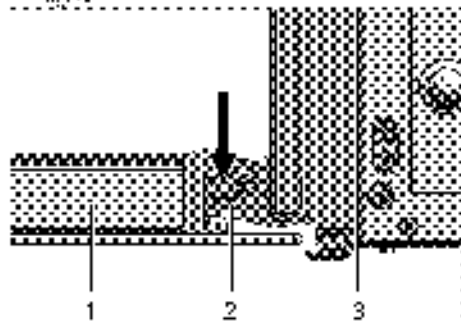
Deurlik om de oven deur te reinigen. Warm water met warmtehitte, een zachte doek of spons om het product te reinigen. In een droge doek om het droog te wijzen.



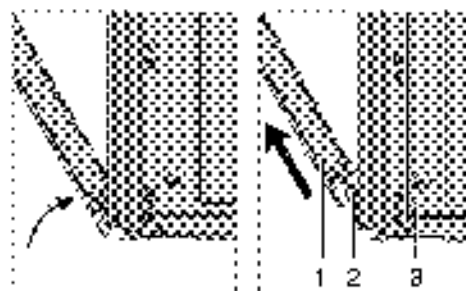
De kachel is van de kachel met de kachel gereinigd. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust. Het poortje open dekken om de katalytische wanden te zelfreinigen.

De oven deur verwijderen

1. Open de oven deur (1).
2. Open de deuren bij de schuifmechanisme (2) naar de rechter- of linkerzijde. De oven deur wordt naar beneden geleid door de draaibare draad aangegeven in de figuur.



1. Oven deur
2. Schuifmechanisme
3. Oven



3. Maak de wanden herfsaper.
4. Verwijder de wanden door deze omhoog te tillen waardoor hij uitkomt uit de vetten en in kurstank uitkomt.



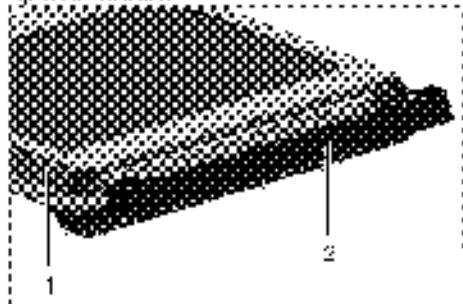
Om de deur weer te openen te plaatsen, wordt u de sluiters ijzers te verwijderen en gebreken wijzigen. Het is raadzaam om de glaspaneel te plaatsen met behulp van de juiste gereedschappen.

Binnenglas verwijderen

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

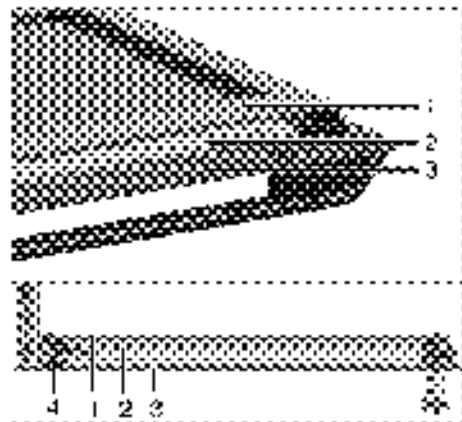
Het binnenglas van de wanden kan verwijderd worden om te reinigen.

Open de wanden.



1. Frame
2. Plasticschild

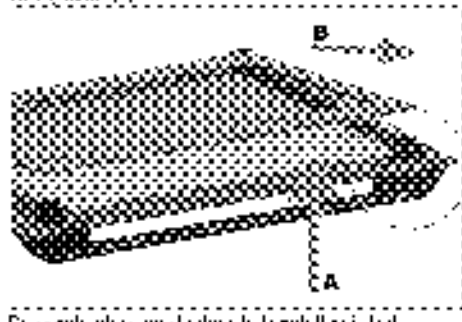
Trek het naar u zelf toe en verwijder het glas op dat op het binnenste gedeelte van de wanden geïnstalleerd is.



1. Binnen glaspaneel
2. Binnen glaspaneel
3. Binnen glaspaneel
4. Plastic glijbaan glaspaneel

Til, zoals in de afbeelding wordt getoond, het binnenste glaspaneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Raak niet te vroeg over in de afbeelding, de afgekeerde look van het glaspaneel is niet erg belangrijk, het is niet op de afgekeerde look van de plastic greep.



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

Als u het binnenste glaspaneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de gipsrijke zijde van de raamrand naar het toezicht binnen glaspaneel gericht is.

Het is belangrijk dat de benedeldroeker van de binnen raampartij in de plastic beschermingsvoet geplaatst wordt.

Dit hulpmiddel moet naar het frame klikken 'klik' hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Voor het vervangen van een ovenlamp, dient de oven afgekoeld te worden. Het is niet toegestaan om de oven te gebruiken als de ovenlamp niet is geïnstalleerd. Het is niet toegestaan om de oven te gebruiken als de ovenlamp niet is geïnstalleerd.



De ovenlamp is een speciale elektrische draadloze temperatuursensor (300°C) van weerstand. Zie Technische specificaties, pagina 12 voor gegevens. De lampen kunnen worden vervangen bij de bevestigingswijze hier.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt is het geschiktste voor uitzonderlijke omstandigheden. Het is belangrijk dat de lamp niet wordt gebruikt in een omgeving met hoge temperaturen.



De lampen die in de oven van vóór worden gebruikt, moeten worden gebruikt in een omgeving met hoge temperaturen (meer dan 300°C).

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Haal de glasplaat eruit en leg de klok in om deze te verwijderen.



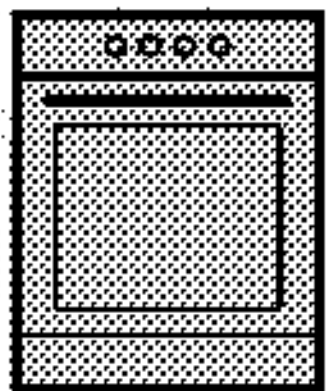
3. Als u een ovenslang heeft van het type B, haal u de onderstaande afbeelding af, verwijderd dit onderdeel of zoek een equivalent aan te draaien en vervang het. Als u een ovenslang heeft van het type B, haal het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glasplaat terug.

Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin / sehr geehrter Kunde
wider Dank für den Kauf dieses Jolly Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und
hochmoderner Technologie hergestellt wurde, Ihnen langjährige Freude bereitet. Dabei bitte die gesamte Bedienungsanleitung
und alle beiliegenden Dokumente zum Lesen durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei
Weitergabe des Produktes durch die Bedienungsanleitung mitzubringen. Alle Warnungen und Informationen in der
Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung in unterschiedlichen Modulen geschrieben wurde. Unterhalb sind
einigen der Verflechter, die alle in diesem Katalog in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung erwarten wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipp zum Gebrauch



Warnung vor möglicher Situation, die
in einem ernsthaften Verletzung oder
Schadung führen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr



Warnung vor heißer Oberfläche



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Proceduralhinweise	6
Beschränkungen der Verwendung	8
Sicherheit von Kindern	8
Geräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **10**

Gerätesymbol	10
Umfeldumfang	11
Technische Daten	12

3 Installation **13**

vor der Installation	13
Lieflächen und Anschlüsse	14
Transport	14

4 Vorbereitungen **16**

Tipp zum Einlegen des	16
Erste Inbetriebnahme	16
Zulassung	16
Ersteinrichtung des Gerätes	17
Erstaullung	17

5 Bedienung Kochfeld **18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	18
Kochfeld einberufen	19

6 Bedienung des Backofens **21**

Allgemeine Hinweise an Backen, Braten und Grillen	21
Selbstreinigung des Backofens	21
Umluftofen	22
Öfenhinweise	23
Grillfunktion	23
Selbstreinigung des Grill	27
Carriehinweise zum Grillen	28

7 Reinigung und Wartung **27**

Allgemeine Hinweise	27
Kochfeld reinigen	27
Backofen reinigen	27
Kaffeemaschine reinigen	29
Backofen für Gasofen	29
Türinnenfläche austauschen	29
Reinigung des Backofens auswaschen	29

8 Problemlösungen **31**

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind.

Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistiger Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die

unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.

Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Beutzung übergeben wird, sollte Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und alle ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einem Teppichboden stellen. Ansonsten kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Probleme mit dem Produkt.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht

auter sie der Personer entstehen;
zudem kann dadurch die Garantie
erlöschen. Vor der Installation
aufmerksam alle Anweisungen
lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht
ordnungsgemäß funktioniert oder
sichtbare Beschädigungen
aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob
die Funktionstaste des
Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler
aufweist, sollte es als zur
Reparatur durch einen
autorisierten
Kundendienstmitarbeiter nicht in
Betrieb genommen werden. Es
besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an
eine geerdete Steckdose an,
deren Spannung und Schutz der
Angaben unter „Technische
Daten“ entsprechen. Lassen Sie
durch einen qualifizierten
Elektriker eine Erdung vornehmen.
Unser Joint-Venturer haftet nicht
für Probleme, die durch eine nicht
entsprechende den örtlicher
Richtlinien geerdete Produkt,
entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals,
indem Sie Wasser darauf
verteilen oder schütten! Es
besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während
Installation, Wartung, Reinigung
und Reparatur nicht an eine
Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes
beschädigt ist, muss es zur
Vermeidung von Gefahren vom
Hersteller, einem
Kundendienstmitarbeiter oder
vergleichbar qualifizierten
Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein,
dass es vollständig vom Netzwerk
getrennt werden kann. Die
Trennung muss entsprechend
der Bauart durch entweder
durch einen Netzstecker oder
einen in der festen elektrischen
Installation eingebauter Schalter
ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im
Betrieb heiß. Achten Sie darauf,
dass der Elektroanschluss die
Rückseite nicht berührt;
ansonsten kann der Anschluss
beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht
zwischen Backofentür und
Palmen ein, fuhren Sie es nicht
über heiße Oberflächen.
Ansonsten kann die
Kabelisolierung schmelzen und in
Folge eines Kurzschlusses einen
Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen
Geräten und Systemen sollten vor

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schade raus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

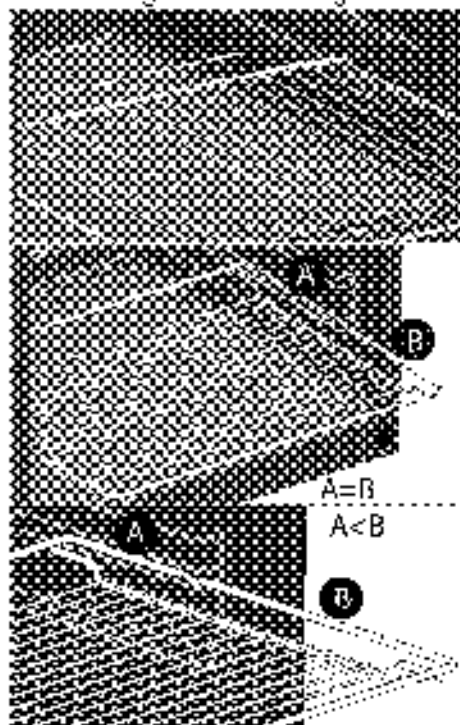
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente

im Inneren des Backofens berühren

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/ im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß explodieren lassen.
- Backbleche, Gerichte und Aufläufe nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Gastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Gas spritzen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; ebenfalls besteht Stromschlaggefahr
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in der Einschieber sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentür nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grifffunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Einbringen oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertürer aufgestellt werden.
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser

zu löschen; stattdessen das Gerät ausschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **WICHTIG II:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschläge sofort abschalten.
- Falls das Gas der Heizplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät getesteten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es

darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Vorwärmen von Töpfen, Hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Gritze.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht wurden
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Versen keine Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf anlegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Kreislaufsymbole für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendbar und recycelbar werden können. Bitte geben Sie das Gerät am Ende seiner Lebenszeit nicht mit dem regulären Hausmüll weiter. Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

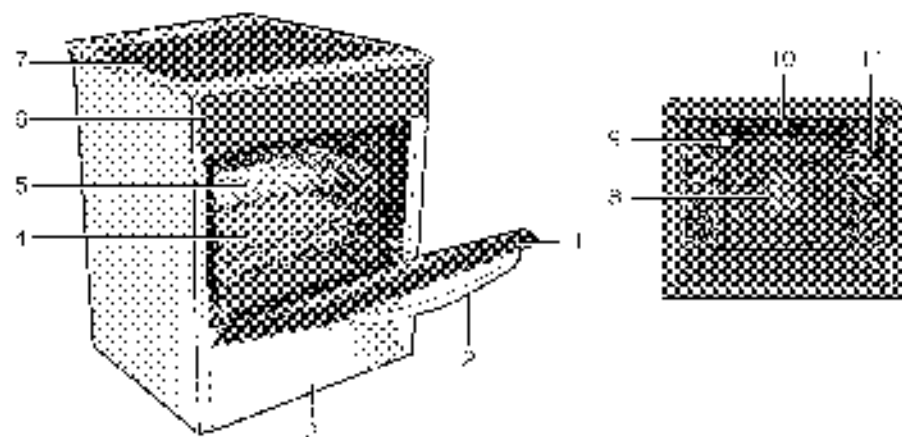
Das von Ihnen erworbenes Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-Richtlinie (2002/95/EG). Dieses enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

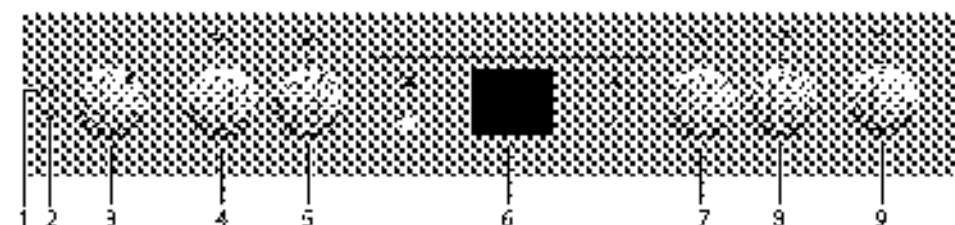
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwendbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend dem auf Entsorgung Beschriftete Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-----------------|----|----------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 7 | Bohrung für ... |
| 2 | Gill | 8 | Lüftung im Inneren (Le Mans) ... |
| 3 | Beckenabdeckung | 9 | Beleuchtung |
| 4 | Bedienfeld | 10 | Gill-Abdeckung |
| 5 | Glasfenster | 11 | Eisenbeschichtung |
| 6 | Beckenfeld | | |



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Wandverklebung |
| 2 | Leuchte für Leuchte |
| 3 | Handabdeckung |
| 4 | Elektronische Filter-Netz |
| 5 | Druckverklebung für Filter-Netz |
| 6 | Drillbohrer |
| 7 | Filter-Netz + Wandverklebung |
| 8 | Elektronische Filter-Netz |
| 9 | Temperaturfühler |

Lieferumfang



Alle vom Modell abhängigen
Zusatzleistungen sind für die Lieferung
inklusive. Die optionalen Leistungen sind für die
Lieferung separat zu bestellen.

- 1 Bedienungsanleitung
- 2 Backblech
in Backwaren-Höhe für die Breite 1000
mm.



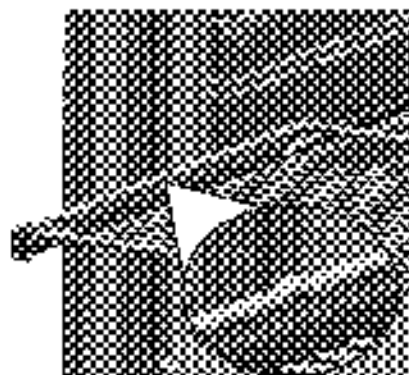
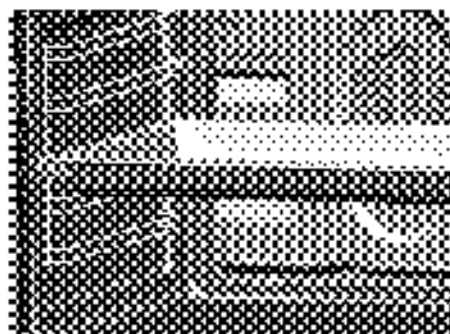
- 3 Kuchenblech
in Backwaren-Höhe für die Breite 1000
mm.



- 4 Gitterrost
zum Backen und Grillen und die Unterlage für
Fahnen in einer unterschiedlichen
Längsrichtung zum Anheben.



- 5 Gitterrost und Backblech richtig in die
Teleskop-Einschübe einschieben
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem
Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
Durch die Teleskop-Einschübe lassen sich Back-
und Backblech besonders leicht einlegen und
entnehmen.
Warten Sie beim Einsetzen von Backblech und
Gitterrost mit den Teleskop-Einschüben darauf,
dass die St. 10 am vorderen Teil des
Teleskop-Einschubes die Karten von Backblech
und Gitterrost berührt.



Technische Daten

All-GERMIN	
Energieeffizienzklasse: A+++ (Energieverbrauch: 0,6 kWh/100 l/24h)	
Wohnraumbereich:	220-240 cm³ (10 Personen)
Leistung:	0,6 kW
Wohnraumbereich:	100-120 cm³ (2 Personen)
KÜCHENFELD	
Kochzonen:	
Hinten links:	Einzelkochplatte
Wohnraumbereich:	40 cm²
Leistung:	200 W
Vorne links:	Doppelkochplatte
Wohnraumbereich:	20-30 cm²
Leistung:	2200/2000 W
Vorne rechts:	Einzelkochplatte
Wohnraumbereich:	40 cm²
Leistung:	2000 W
Hinten rechts:	Erweiterte Kochplatte
Wohnraumbereich:	40/20 cm²
Leistung:	3500/3000 W
BACKOFEN/GRILL	
Herdtyp:	
Wohnraumbereich:	MultiFunktionsherd
Leistung:	3-20 kW
Leistungsaufnahme Grill:	2-2 kW

Allgemeine Hinweise: Freigabe von Flächen für einen je nach dem Standard EN 60330-1/IEC 60530-1 ermittelten, die ungesprochenen Werte wurden unter üblichen Einsatzbedingungen bei 20°C im Innenraum oder im Umstellbetrieb (offen im Stand) gemittelt.

Die Freigabeleistungsdichte wird gemäß Funktion anmerkung nachfolgend, nach dem Standard angegeben: 1. Funktion: Gas, 2. Funktion: Grill, 3. Funktion: Backofen, 4. Funktion: Grill, 5. Funktion: Grill.



In Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten einer Veränderung unterliegen. Die hier angeführten Werte können ohne Vorwarnung in der Ausgabe des Service abweichen.



Die Angaben in dieser Anleitung basieren auf den technischen Daten der jeweiligen Modelle. Die hier angeführten Werte können ohne Vorwarnung in der Ausgabe des Service abweichen.



Angaben im Produkt oder in der begleitenden Dokumentation zu den unter Berücksichtigung der zufälligen Fehler in der Anleitung. Bitte wenden Sie sich nach Einsetzung der Anleitung des Service an den

Installation

Gerät wird nicht eigenständig installiert.
Kunden sind gemäß gültigen Bestimmungen
Installieren lassen. Unter Umständen ist die Garantie
Der Hersteller nicht für Schäden, die durch
Auswärtige, nicht autorisierte Personen oder Zuhelfe
nehmen kann, die um die Garantie erlöschet.



Die Verbindung des Gerätes mit dem Stromnetz ist ausschließlich nach den Vorschriften durch einen qualifizierten Elektriker zu erfolgen.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen.



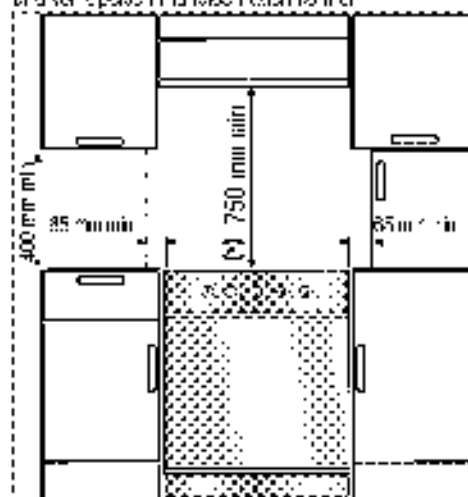
GEFAHR:

Bevor die Installation aufwird, die Sichtverhältnisse untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Schrott zurück betrachtet werden.

Vor der Installation

In sicherer Materie, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer stabilen Basis montiert wird und dass die Fläche nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt wurde.

Der Küchenboden muss für die Frage gestellt sowie ausreichend das Gewicht von Kochtopf, Backgeschwür und vor Speisen mindestens 10cm höher.

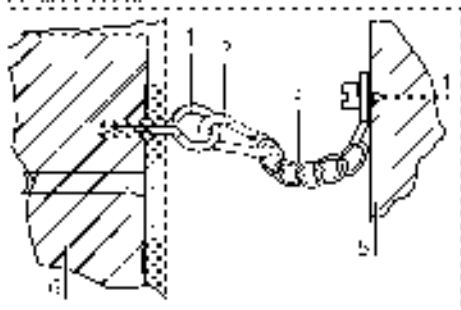


- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzbar werden. Ein Abstand von mind. 400 mm über der Herdtür mit der Abstand von 65 mm zwischen Ofen und Wand oder Herdschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achtung! Sie auf 20 mm (min.) über der Abkantung von 40 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (1) Wenn die Durchdringung durch das Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installation des Ofens (mindestens 650 mm Abstand). Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d.h. es kann mit der Rückwand und einer Seitenwand an Küchenwände, Küchenöfen oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur Küchenmöbel oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- An benachbarten Küchenmöbel müssen mindestens 20 mm (min.) Abstand eingehalten werden.

Sicherheitshinweise

Das Gerät muss mit der mitgelieferten Kette gegen Herabhängen gesichert werden.

Bevor Sie sich über die mit einem geeigneten Hering an der Sicherheitskette verbindende Stahlschleife (1) (2) für Verschleißschäden (2) informieren.



- 1 Befestigungsbasis
- 2 Verschleißschleife
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kettenschloss
- 5 Heringschleife
- 6 Küchenwand



Die Handgriffe sollte so kurz wie möglich sein, damit die Ofen nicht nach vorne kippt, sobald die Ofen nicht an Betriebsdruck.

Hierbei sollte die Lüftung, die über einen Schütz zu Halbleiterteilung verfügt.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den angegebenen Installationsvorschriften angebracht werden und installiert werden.



Stellen Sie das Gerät nicht neben Kfz- oder Luftkühlung auf. Die Wärmepumpe des Gerätes führt zu irgendeiner Energieverbrauch der Kühlung.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen
- Das Gerät muss direkt auf einem festem Boden stehen. Es darf nicht auf einer Decke oder irgendeiner anderen Unterlage gestellt werden.



Während der Installation "Türchen-Tipp" und die Anweisung "Bereitstellung des Saugluft" beachten. Es ist wichtig, dass die Saugluft erfolgreich wird.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose an, die mit einem Nennstromleistungsbereich von 16A bis 20A (je nach Modell) für die Leistungsbereich des Gerätes geeignet ist. Die Installation sollte durch einen qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch die falsche Installation des Gerätes durch ungeschulte Personen entstehen.



GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der falsche Befehl führt zu Schäden, die durch Akkumulatoren nicht auf die zu Dritten gehören.



GEFAHR:

Das Netzband darf nicht eingeklemmt, gerollt oder geknüllt werden und darf nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls können zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen.

Die Netzanschlusskabel müssen mit der Decke auf dem Typenschild der Geräte übereinstimmen. An der Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder dem unteren Anschlag, je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Verwenden Sie nur Holzbohlen, die der Hersteller in Abschnitt "Isolierende Unter" anzeigt.



GEFAHR:

Formen Sie das Saugluftblech, um die Saugleistung zu verbessern.
• Keine Metallgegenstände
• Keine brennbaren Gegenstände
• Keine Flüssigkeiten

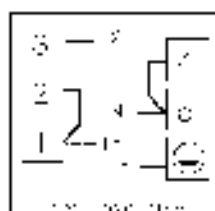
Netzband anschließen



Beim Anschließen der elektrischen Kabel müssen Sie die folgenden Schritte befolgen:
• Die elektrischen Kabel sind einzeln zu trennen und die Schutzbleche sind zu entfernen.
• Die elektrischen Kabel sind zu trennen und die Schutzbleche sind zu entfernen.
• Die elektrischen Kabel sind zu trennen und die Schutzbleche sind zu entfernen.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder vergleichbar) mit mindestens 30 mm Kontaktabstand vorher geschaltet werden. Die Sicherung ist zusätzlich vorzuschalten (in Deutschland VIII 100 A für einen einphasigen 230 V Wechselstrom). Keine Maßnahmen zu ergreifen, die zu Beschädigungen und zum Entweichen der Gasmenge können.
Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Lichtstromschutzschalter (LS-Schutzschalter).

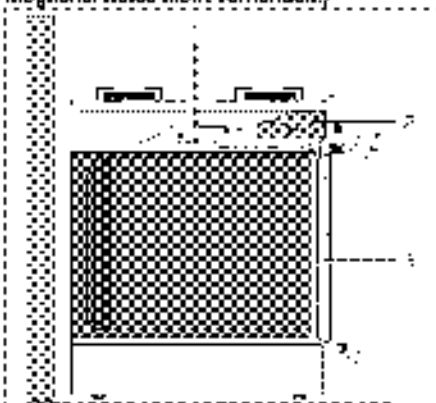
Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:



2. Bei Linienphasenanschluss (richtiger Anschluss wie folgt):

- Braunes Kabel = L1 Phase
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = PE (Erde)
- Schließen Sie das Produkt an die Kitcherwert
- LÜBE des Ofens anpassen
Vibrations während des Betriebs können das Schloßschm in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt anwandig steht
während Sie an Ihrer Bedien-Schaltfläche das Produkt in den Ofen stellen. Wenn Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenmäßigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



1. Lüfter

2. Bedienfläche

3. Lüfter

Der Lüfter läuft abwärts der Bedienfläche bis auf die Vorderseite des Gerätes.



Bei Montage der Kühlung nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 30 bis 35 Minuten lang nach.

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an
2. Elektrische Funktionen prüfen

Transport

- Beschriften Sie per Originalkarton auf falls Sie das Gerät häufig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen wollen, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starren Karton anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Stöße und Blöße nicht zu Beschädigungen der Oberfläche führen, schützen Sie die Oberfläche von innen mit einer passenden Schutzfolie. Fixieren Sie die Oberfläche mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür der Türgriffe nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab. Bewegen Sie das Gerät nur vorsichtig in die richtige Position.



Je nach Größe des Gerätes oder Temperatur kann es vorkommen, dass es beim Transport leicht zu Beschädigungen kommen kann.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit der folgenden Hinweise können Sie Ihr Gerät umweltfreundlicher und energiesparender verwenden:

- Verwenden Sie ein better durchsichtiges oder ein altes Kochgeschirr (das leistet die Wärme besser).
- Lassen Sie die Backofentür verschlossen, wenn dies durch Bedienungs- oder Anzeigeneuerung empfohlen wird.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie ein rundes Gericht gleichzeitig auf, sofern dies möglich ist. Halten Sie einfach mehrere Behälter auf den Gittern.
- Größere Gefäße und solche, deren Boden sich nicht mittig gegenseitig berühren soll, heften Sie auf einander zu. Der Backofen ist dann besser vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits ausschalten. Verwenden Sie während der Zubereitung möglichst auf der Öffnung der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel (ein Kochen ohne Deckel kann den Energieverbrauch auf das Vierfache erhöhen).
- Wählen Sie stets die zur Bodentemperatur des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgittern der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Deckel auf ein gutes Abdichten des Kochgeschirrs zu achten, um das Verfliegen von Speisen zu vermeiden.
- Kochgeschirre mit einem Boden führt die Wärme besser und spart das Energie. Auf diese Weise können Sie bis zu 20% Energie sparen.
- Je Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zu Kochzeit passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht tiefer als die Kochstelle sein.
- Lassen Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauer. Verhindert unger verschmutzt und die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirre.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzeit 3 - 10 Minuten vor

Ende der Garzeit ab. Durch Anschließung der Backofentür können Sie bis zu 20% Energie sparen.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



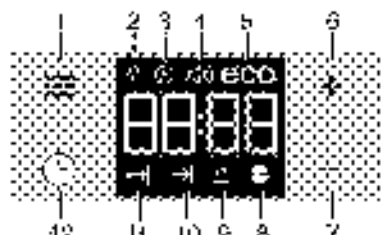
Wenn die Uhr durch ein anderes Modell in die Zeitzone oder Syntex in der Anzeige

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ovens am Linker der Uhrzeit **+/-**



berühren Sie bei der Berührung des oberen Modells die Zeit **+/-** und verwenden Sie dann zur Einstellung der Tageszeit **+/-**

Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol **OK** berühren oder 4 Sekunden warten, ohne die Taste zu berühren.



- 1 Einzel aus
- 2 Temperatur-Symbol
- 3 Uhrzeit
- 4 Automatische Symbole (Es gibt kein Modell möglich jeweils nicht vorhanden)
- 5 Energiesparmodus (Zeit)
- 6 Plus Taste
- 7 Minus Taste
- 8 Zeit-Sicherheitsprogramm
- 9 Alarm-Taste
- 10 Caraway-Symbol
- 11 Caraway-Symbol
- 12 Programm-Taste



Wenn die Zeit nicht richtig angezeigt, kann die Uhr bis 12:00 und das **OK** Symbol wieder angezeigt. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.



Beim ersten Startausfall werden die elektrischen Sicherungen unter dem oberen Einbauelement des Schrecks freigelegt.

Erstreinigung des Gerätes



Nach jeder normalen Reinigung mit 4 Körnern die Ober- und Unterseite des Gerätes mit heißem Wasser abspülen. Nach jeder Reinigung mit kaltem Wasser mit kaltem Wasser abspülen, so dass keine Rückstände von Reinigungsmitteln zurückbleiben.

1. Nehmen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Gefrierfachflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schonen Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände im Beschäftigten durch Abkühlen entfernt.



WARNING

Vergewissenssicher durch heiße Flächen. Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen des Innens des Gefrierfachs, Heizelemente und abwechseln. Halten Sie Kinder fern.

Wegen der hohen Betriebstemperatur des Gefrierfachs, wenn Sie etwas in die Gefrierfächer legen, vermeiden Sie das Berühren.

Elektroniken

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Finestellung „Oben- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatur, Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 27".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Backofen ab, Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 27".

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung, Siehe "So bedienen Sie den Ofen, Seite 26".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab, Siehe "So bedienen Sie den Ofen, Seite 26".



Beim ersten Startausfall werden die elektrischen Sicherungen unter dem oberen Einbauelement des Schrecks freigelegt. Nach jeder Reinigung mit kaltem Wasser abspülen, so dass keine Rückstände von Reinigungsmitteln zurückbleiben.

Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirre niemals bis zu einer Dreiviertelmit Gl Wasser. Sie das Kochfeld niemals unbesichtigt lassen, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Juchelzöl Öl und Fett können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öl oder alle Fettbrände fangen, erlöschen Sie die Flamme mit einem Löschdecke. Halten Sie mit einem Deckel, Kochen Koch-Trenner Sie der Hand von der Stromversorgung, falls dies gut das möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Erhitzen kochen Als die Lebensmittel grünlich und essen sie angenehm es heißes Öl nicht kochen Sie darauf, dass gelber Öl Wasserstoff vor dem Erhitzen entfernt sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Erhitzen nicht ab.
- Halten Sie das Kochgeschirr von der Kochfläche, dass tiefer Griff oder Abziehhilfe nicht von anderen Kochutensilien abheben. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die am Klappen neigen.
- Stellen Sie kein brennendes Kochgeschirr auf eingeschaltete Kontrollen. In einem Beschädigungen können.
- Wenn Sie ein Kochfeld verwenden, ohne Kochgeschirr dazu für problematisch sein kann. Das Schmelzen am Griff, Schmelzen Sie die Kochfläche nach dem Gebrauch ab.
- Da sich die Oberfläche aus Glas oder Keramik Sie nicht das Kochfeld aus Kunststoff oder Aluminium kann sein.
- Erlernen Sie geschmolzenen Rückstände sind ein stabilerer entfernt von der Oberfläche. Junge sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen hergestellt werden.
- Versenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmittel in ein jedes Kochgeschirr mit. Überfüllen. Dadurch erzeugen Sie sich unhygienische Reinigungsarbeit durch Gasen, fende Sauren.

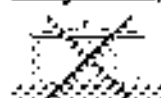
Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf der Kochfläche ab.
Freien Sie Kochgeschirr von auf das Kochfeld, dass es sich in der Mitte der Kochfläche nicht. Wenn Sie Kochgeschirr von der Kochfläche auf nächster bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, stellen es über das Kochfeld ab. Nehmen Sie es an anderen in Abständen der Glaskeramik kann mit.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

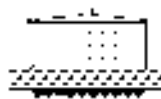
- Glaskeramik ist hitzebeständig und beständig gegen starke Temperaturschwankungen.
- Misstrauen Sie die Glaskeramik nicht, als Abziehhilfe oder als Schneidwerkzeug.
- verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechenden Bearbeitungen. Schmelzen, Ränder von starker Keram auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie ein Kochgeschirr als Minimum. Ansonsten beschädigt die Glaskeramik.



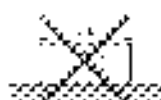
Über einem Feuer können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



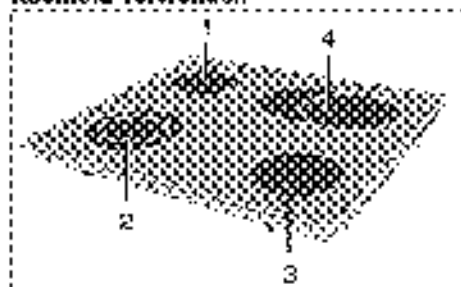
Bei Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit abgerundetem Boden verschleiden Sie Energie.



Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochstelle 14/16 cm
- 2 Einzelkochstelle 21/23/17/14 cm
- 3 Einzelkochstelle 13/20 cm
- 4 Erweiterte Kochstelle 17/10/20/23 cm – ist eine Leistungsstufe höher als die zwei getrennten Einzelkochstellen



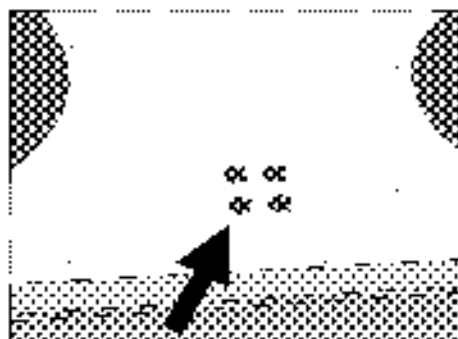
GEFAHR:

Das Kochfeld ist ein elektrisches Gerät. Es besteht aus einem Hochdruck-Heißwasserbehälter, der mit Wasser gefüllt ist. Die Temperatur des Wassers steigt auf bis zu 120 °C an. Wenn das Wasser überhitzt, kann es aus dem Behälter spritzen und Verletzungen verursachen. Das Kochfeld ist ein elektrisches Gerät. Es besteht aus einem Hochdruck-Heißwasserbehälter, der mit Wasser gefüllt ist. Die Temperatur des Wassers steigt auf bis zu 120 °C an. Wenn das Wasser überhitzt, kann es aus dem Behälter spritzen und Verletzungen verursachen.

Die Keramikoberfläche ist mit einer Heißwasserwanne und einer Heißwasserwanne ausgestattet. Die Heißwasserwanne ist so konstruiert, dass sie sich selbst nach dem Abschalten der Kochstelle weiter erwärmt. Das Wasser in der Heißwasserwanne kann bis zu 120 °C aufheizen. Wenn das Wasser überhitzt, kann es aus dem Behälter spritzen und Verletzungen verursachen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung des Kochfeldes sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden.



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung des Kochfeldes sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden.



Keramikplatten einbauen

Die Keramikplatten werden in die entsprechenden Stellen des Kochfeldes eingesetzt. Die Keramikplatten werden in die entsprechenden Stellen des Kochfeldes eingesetzt.

Leistungsstufe	1	2—3	4—8
	1000 Watt	1500 Watt	2000 Watt

Leistungsstufe	1	2	3
	1000 Watt	1500 Watt	2000 Watt

Keramikplatten abschalten

Drücken Sie den Stopfknopf der Kochstelle in die Aus-Position über:

Mehrsegment-Kochzonen verwenden

Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung von unterschiedlich großen Kochgeschirren auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ab.

1. Drücken Sie den Regler auf Änderung der Durchmesser der aktiven Kochzone für Ihre Geschirre.
2. Sobald sich der Radius des Kochfeldes vergrößert, arbeiten alle Zonen.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Nehmen Sie den Heißleiter für zusammen mit dem Öl ein gegen den Uhrzeigersinn in die Ausstellung (ober). Ähnliche Segmente der Kochzone werden abwechselnd.



1. Position 1
2. Position 2
3. Position 3



Die den 2 und 3 der Mehrsegment-Kochzonen arbeiten nicht unabhängig voneinander

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNING

Verdunstungsgefahr durch heiße Flächen:
Das Gerüst kann sich im Backofen stark
aufheizen. Berühren Sie niemals heiße
Drehen, das Innere des Backofens,
Heizelemente und Zylinder. Halten Sie Kinder
fern.

Legen Sie grundsätzlich hitzebeständige
Schuhsohlenschutz, wenn Sie etwas in der
Backofen aben oder herausnehmen.



GEFAHR:

Die Backofen-Temperatur wird High Heat
Temp. kann werden.

Die Backofen-Temp. kann über die eingestellte
Temperatur, besonders im Auto-Grill

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgitter mit
Antirückblechfunktion oder hitzebeständige
Gitterböden.
- Nützen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backwaren in die Mitte des
Gitterrosts.
- Wählen Sie die richtige Finschtopposition, bevor
Sie Backen oder Grillen einschalten. Wechseln
Sie die Finschtopposition nicht während der
Backdauer mit!
- Kochen Sie die Backwaren geschlossen.

Tipps zum Rosten

- Die Würstchen sind wie Zitronen auf und
auf weißen Pfeffer sorgt für eine besonders
schmackhafte Zubereitung von garen Rindern
Tun und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knoblauch braucht etwa 15 – 30
Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge
Fleisch ohne Knoblauch.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4
– 8 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch auf Abcuten Garzeit und
etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der
Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im
Fleisch und es bleibt zarter und nicht aus.
• Fach stellen Sie auf einem hitzebeständigen
Teller abgelegt sind. Der mittlere oder untere
Heizkörper in der Backofen

Tipps zum Grillen

Heißer Fettige und Fett werden durch die Gitter
schnell braun, bekommen eine goldene Kruste und
brechen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke
Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit
Folien Wasserball (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind
zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost,
dass es nicht über die Ränder des Gitterrosts
hinausragt.
- Schieben Sie das Gitterrost mit einem für
eingeschlossener Tropfschale in die richtige
Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die
Tropfschale beim Grillen in der untersten
Finschtopposition einzuwickeln. Damit das Fett
abgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in
die Tropfschale – so wird die Reinigung
einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen

geeignet sind, können sich im
schlammigen Öl oder zünden. Grillen Sie
nur Lebensmittel, die bei den meisten
Grillen sind. Grillen wäre Scherer
nehmen.

Positionieren Sie das Grillgut nicht nahe
an Backofen-Öfen. Denn, wenn es
besonders heiß ist, kann Grillen kammer
Brand gealter.

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



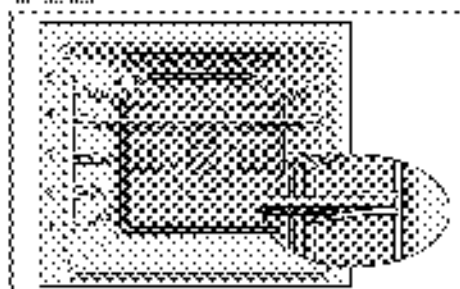
1. Funktion auswählen
 2. Temperatur einstellen
 3. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
 4. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
- » Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese an. Während des Aufheizens blüht die Temperaturanzeige geschaltet.

Backofen ausschalten

Rücken Sie die Funktion- und Temperaturstellungskegel in die obere Position (A/B).

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschubpositionen eingesetzt wird. Stellen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschieber ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Festhalter nur so weit ein, bis sich die Kackefenster problemlos schließen lassen. So funktioniert der Grill am besten.



Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Oben- und Unterhitze



Oben- und Unterhitze werden eingesetzt. Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Umluft verwenden.

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das Untere Heizelement eingesetzt. Geeignet, z. B. für Pizza und zum Nachbräuen von unter.



Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Obenhitze, Unterhitze und der Umluft (in der Rückwand) eingesetzt. Durch den Umluft wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Umluft verwenden.

Aufbauen



Der Backofen wird nicht benutzt. Nur der Umluft (in der Rückwand) arbeitet. Gekochte Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut. Heiße Lebensmittel abgekühlt.

Heißluft



Der Ringheizkörper für die Rückwand arbeitet.

Durch den Umluft wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. In Verbindung ist meistens nicht abgedreht. Eignet sich zum Scharnieren und Beschichten von Fleisch. Bei mehreren Blechaufsätzen verwenden. Heißluftkammer muss auch zur einfachen Dampfentwässerung verwendet werden.

3D*-Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Obenhitze, Unterhitze und Heißluft (primäre Heizelemente) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Umluft verwenden.

Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf einer niedrigeren Gartelemente.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

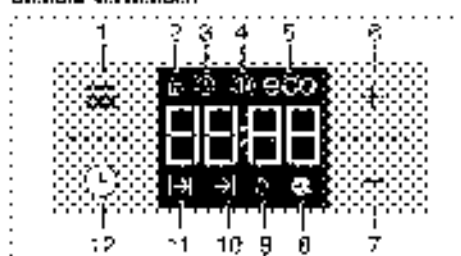
Grill + Umluft



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flammgrill.

- Keine oder nur sehr wenige Portionen in der niedrigen Einschubposition unter dem Grill Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Uhr verwenden



- | | |
|----|-----------------|
| 1 | Einstellbase |
| 2 | Taster-Symbol |
| 3 | Uhrensymbol |
| 4 | 12 |
| 5 | 11 |
| 6 | 10 |
| 7 | 9 |
| 8 | 8 |
| 9 | 7 |
| 10 | Garzeitensymbol |
| 11 | Garzeitsymbol |
| 12 | Programmaste |

	Dieses Symbol ist das Zeichen für die Garzeit. Es beträgt 5 Stunden 00 Minuten. Bei Stromausfall sind die aktuelle Bräurücklaufzeit und die Garzeit zu berücksichtigen. Sie müssen die Backzeit des Widerstands einstellen.
	Wenn Sie die Ladungen im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn in der Anzeige einstellen, werden die Garzeiten automatisch um 15 Minuten verlängert.
	Alle Garzeiteinstellungen werden nicht geändert, wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wurde.
	Die eingestellte Garzeit wird als verbleibende Zeit angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

- Garen mit Einstellung der Garzeit**
 Sie können die Uhr durch Verändern der Garzeit einstellen, dass Ihr Gerät zu einer bestimmten Zeit startklar ist.
1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
 2. Drücken Sie (C), bis das Symbol (→) für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
 3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + / - ein.

- » Nach dem Einrichten der Garzeit angezeigtes Symbol und das Symbol (→) und die Zeitschleife kontinuierlich in der Anzeige.
4. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über der Temperaturknochen ein. Das Garen startet.
- » Die im Display angezeigte Garzeit wird für den Anfang, sobald das Garen beginnt und die Teile der Zeitschleife leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in gleiche Teile unterteilt, sobald die Zeit eines Teils abgelaufen ist, erscheint das Symbol dieses Teils. Dies zeigt überichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

- Ende der Garzeit verzögern:**
 Nach der Beendigung der Garzeit können Sie das Garen auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.
1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
 2. Drücken Sie (C), bis das Symbol (→) für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
 3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + / - ein.
 4. Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol (→) kontinuierlich in der Anzeige.
 4. Drücken Sie (C), bis das Symbol (→) für das Garen in der Anzeige erscheint.
 5. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + / - ein.

- » Nach dem Einrichten der Garzeit angezeigtes Symbol und das Symbol (→) und die Zeitschleife kontinuierlich in der Anzeige. Sobald das Garen startet, verschwindet das (→) Symbol.
6. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über der Temperaturknochen ein. Das Garen startet.
- » Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeiteinstellung und Garzeit. Für Umfragen der Startzeit wird der durchschnittliche Wärmeindex automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garen der Wärmeleitfähigkeit.
 - » Die im Display angezeigte Garzeit wird für den Anfang, sobald das Garen beginnt und die Teile der Zeitschleife leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in gleiche Teile unterteilt, sobald die Zeit eines Teils abgelaufen ist, erscheint das Symbol dieses Teils. Dies zeigt überichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.
7. Nach Abschluss des Garen erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, der Timer gibt einen Auslös.
 8. Hier Signale ertönt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signals einfach und

bedeugte Taste. Der Signalton verstummt die gleiche Zeit wie angezeigt.



Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein. Innerhalb einer Minute nach dem Öffnen wählen Sie empfindlich und mit Abwärtswahl zum Absetzen des Ofens in die Ruhephase (0); dadurch wird verhindert, dass sich der Ofen nach Abschluss des Alarms wieder einschaltet.

Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindern die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
3. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre **+**.
4. Bedient die Tastensperre abgelegt ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Symbol leuchtet wieder.



Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientaste ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre aktiviert eingeschaltet.

Deaktivierung der Tastensperre

1. Drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. „On (Lin)“ erscheint in der Anzeige.
3. Drücken Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste **=** drücken.
4. Nach einem Auslösen der Tastensperre wird „OFF (Aus)“ angezeigt.

Alarmpunktion einstellen

Sie können die Alarmpunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an einem bestimmten Tag.

Der Kurzzeitwecker hat einen Einfluss auf die Funktion des Backofens. Er wird lediglich zur Limierung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wieder kochen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit zeigt der Ofen einen Alarm an.

1. Drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.



Die Alarmpunktion kann auf maximal 23 Minuten und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Halten Sie die Alarmpunktion mit **+/=** an.



Funktionssymbol für Alarm: Uhrzeit anzeigen, die die eingestellte Temperaturmaximalzeit auf Position C (Aus) eingestellt ist.

2. Das Symbol leuchtet wieder und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmpunktion eingestellt ist.
3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgeben.

Alarm abschalten

1. Der Signalton ertönt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signals ein beliebiges Taste.
2. Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige verschwindet.
2. Halten Sie die Taste **=** gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt, falls damit eine Zeitzeit eingestellt sind, die die kürzere Zeitbeibehaltung anzeigt.

Signalton ändern

1. Drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. Erster Alarm: geäußerten Signalton mit der Taste **+/=** an.
3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit ausgeben.
4. Der ausgewählte Alarmton wird mit „a-01“, „b-02“ oder „b-03“ angezeigt.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit vor einstellen.

1. Drücken Sie **Stell**, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie die Uhrzeit mit der Taste **+/=** an.
3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurzzeitig aktiviert.

Energiesparmodus

Im Energiesparmodus können Sie während des Garen Energie sparen, indem Sie die Garzeit einstellen.


Dieser Modus schließt das Garen mit der Innentemperatur des Ofens ab, indem er die Heißerente bereits vor Ablauf der Garzeit abschaltet.

Energiesparmodus einstellen

1. Drücken Sie das Symbol , bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
2. „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Aktivieren Sie den Energiesparmodus durch
 Berühren der **+**-Taste
 3. Nach der Energiesparperiode wird ein BT-Symbol
 „On (Ein)“ in der Anzeige am Display erschein-
 Symbol (ausblenden):

Energiesparmodus deaktivieren

1. Berühren Sie das Symbol . Das eco-Symbol
 in der Anzeige erscheint.
 2. „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
 3. Deaktivieren Sie den Energiesparmodus durch
 Berühren der **-**-Taste.

Garzeitentabelle




Die Zeitspanne in dieser Tabelle ist eine
 Richtwert einer Zeitspanne können
 aufgrund von Temperatur, Größe der
 Lebensmittel und ihrer eigenen Toileten
 abweichen.

Garzeit	Reife geschätzte Weg (L) (Schüssel)	Punkt an.	Fragezeichen	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.) (0-gabe (Min.))
100/100	20/100	1	1	100	10/10
100/100	20/100	1	2	100	10/10
100/100	20/100	1	3	100	10/10
100/100	20/100	1	4	100	10/10
100/100	20/100	1	5	100	10/10
100/100	20/100	1	6	100	10/10
100/100	20/100	1	7	100	10/10
100/100	20/100	1	8	100	10/10
100/100	20/100	1	9	100	10/10
100/100	20/100	1	10	100	10/10
100/100	20/100	1	11	100	10/10
100/100	20/100	1	12	100	10/10
100/100	20/100	1	13	100	10/10
100/100	20/100	1	14	100	10/10
100/100	20/100	1	15	100	10/10
100/100	20/100	1	16	100	10/10
100/100	20/100	1	17	100	10/10
100/100	20/100	1	18	100	10/10
100/100	20/100	1	19	100	10/10
100/100	20/100	1	20	100	10/10
100/100	20/100	1	21	100	10/10
100/100	20/100	1	22	100	10/10
100/100	20/100	1	23	100	10/10
100/100	20/100	1	24	100	10/10
100/100	20/100	1	25	100	10/10
100/100	20/100	1	26	100	10/10
100/100	20/100	1	27	100	10/10
100/100	20/100	1	28	100	10/10
100/100	20/100	1	29	100	10/10
100/100	20/100	1	30	100	10/10
100/100	20/100	1	31	100	10/10
100/100	20/100	1	32	100	10/10
100/100	20/100	1	33	100	10/10
100/100	20/100	1	34	100	10/10
100/100	20/100	1	35	100	10/10
100/100	20/100	1	36	100	10/10
100/100	20/100	1	37	100	10/10
100/100	20/100	1	38	100	10/10
100/100	20/100	1	39	100	10/10
100/100	20/100	1	40	100	10/10
100/100	20/100	1	41	100	10/10
100/100	20/100	1	42	100	10/10
100/100	20/100	1	43	100	10/10
100/100	20/100	1	44	100	10/10
100/100	20/100	1	45	100	10/10
100/100	20/100	1	46	100	10/10
100/100	20/100	1	47	100	10/10
100/100	20/100	1	48	100	10/10
100/100	20/100	1	49	100	10/10
100/100	20/100	1	50	100	10/10
100/100	20/100	1	51	100	10/10
100/100	20/100	1	52	100	10/10
100/100	20/100	1	53	100	10/10
100/100	20/100	1	54	100	10/10
100/100	20/100	1	55	100	10/10
100/100	20/100	1	56	100	10/10
100/100	20/100	1	57	100	10/10
100/100	20/100	1	58	100	10/10
100/100	20/100	1	59	100	10/10
100/100	20/100	1	60	100	10/10
100/100	20/100	1	61	100	10/10
100/100	20/100	1	62	100	10/10
100/100	20/100	1	63	100	10/10
100/100	20/100	1	64	100	10/10
100/100	20/100	1	65	100	10/10
100/100	20/100	1	66	100	10/10
100/100	20/100	1	67	100	10/10
100/100	20/100	1	68	100	10/10
100/100	20/100	1	69	100	10/10
100/100	20/100	1	70	100	10/10
100/100	20/100	1	71	100	10/10
100/100	20/100	1	72	100	10/10
100/100	20/100	1	73	100	10/10
100/100	20/100	1	74	100	10/10
100/100	20/100	1	75	100	10/10
100/100	20/100	1	76	100	10/10
100/100	20/100	1	77	100	10/10
100/100	20/100	1	78	100	10/10
100/100	20/100	1	79	100	10/10
100/100	20/100	1	80	100	10/10
100/100	20/100	1	81	100	10/10
100/100	20/100	1	82	100	10/10
100/100	20/100	1	83	100	10/10
100/100	20/100	1	84	100	10/10
100/100	20/100	1	85	100	10/10
100/100	20/100	1	86	100	10/10
100/100	20/100	1	87	100	10/10
100/100	20/100	1	88	100	10/10
100/100	20/100	1	89	100	10/10
100/100	20/100	1	90	100	10/10
100/100	20/100	1	91	100	10/10
100/100	20/100	1	92	100	10/10
100/100	20/100	1	93	100	10/10
100/100	20/100	1	94	100	10/10
100/100	20/100	1	95	100	10/10
100/100	20/100	1	96	100	10/10
100/100	20/100	1	97	100	10/10
100/100	20/100	1	98	100	10/10
100/100	20/100	1	99	100	10/10
100/100	20/100	1	100	100	10/10

- » „Off (Aus)“ erscheint, sobald die der
 Energiesparmodus deaktiviert ist.

Displayhelligkeit einstellen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem
 Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Berühren Sie  bis „d-01“ „d-02“ oder „d-03“ für die Displayhelligkeit im Display erscheint.
2. Erster Male gewünschte Helligkeit mit **+** **-**
 ein.

» Die von Ihnen eingestellte Displayhelligkeit wird kurz
 danach aktiviert.

Backen und Braten



Der erste Schritt in der Untere erscheint

Bei Gasgrillpressen, die Vorheizer erfordern, lassen Sie den Grill am Beginn des Vorgangs vorheizen und die eingestellte Temperatur einrichten.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermeiden Sie gleichzeitige Belüftung.
- Werden Kuchen zu schnell gebacken, Sie die Geschwindigkeit senken die Temperatur um 10 °C.
- Stellen die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, heizen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gebräunt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermeiden Sie gleichzeitige Belüftung. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Backen benötigen, achten Sie drauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backofens hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, aber jedoch nicht richtig gebacken, achten Sie drauf, dass sich Flüssigkeit nach oben über das Gebäck konzentrieren. Versuchen Sie Flüssigkeit gleichmäßig zu verteilen, so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Da er Sie den Backofen an die Temperatur- und Temperaturschritte der Bedienungsanleitung anpassen muss, wird, wenn Sie ein bestimmtes Rezept anzuwenden, Ihnen

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüse leicht zu trocken werden, befeuchten Sie dieses in einem Gusstein mit Wasser statt auf dem Blech an. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verdunstet wird.
- Falls Gemüse leicht nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Besondere Vorsicht bei Grillen gebratenen Lebensmitteln, insbesondere abgedeckte Behälter.

Grill einschalten

1. Dreher Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillprogramm.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heben Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor, wenn die Temperatur erreicht ist.

Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Richtung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei direkter Hitze beim Grillen keiner Schwärze unterliegen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenoberseite. Dort wird es besonders heiß, ist es möglich, kann es Brand gerater.

Gerzeitentabelle zum Grillen



Elektrischer Grill

Speise	Temperatur	Grillzeit (min)
Steak	175 °C	10-15 min
4 mm dicke Fleischstücke	175 °C	10-15 min
2 cm dicke Fleischstücke	175 °C	15-20 min
Wurststücke	175 °C	10-15 min
Wurst	175 °C	10-15 min
Keimbrot	175 °C	10-15 min



7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beseitigen Fehlfunktionen vor.

	GEFAHR: Wenn Sie das Gerät oder die Stromversorgung beschädigt werden, besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lesen Sie das Gerät vor dem Einschalten an. Verletzungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Es ist nicht zulässig, sich Saalhereste sichtbar entfernen und können beim nächsten Einsatz die Saalreste nicht entfernen.
- Zur Reinigung benötigen Sie eine Spezialreinigung für Kunststoff. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser mit einem saurem Reiniger, ein weiches Tuch oder einer Schwamm anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, übermäßige und verschüttete Flüssigkeit nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzusaugen.
- Wenn Sie Elektroantenne Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Alkali enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigseife (kein Achromerale). Wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

	Laut bestimmte Befehlungen – 4 Minuten die Oberfläch des Gerätes vollständig wischen. Achten Sie dabei auf einen sauren Reiniger mit 4. keine Chemikalien und keine scharfen oder anderen Gegenstände bei der Reinigung.
	Achten Sie keine Dampfstrahler zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.


Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf der Glaskeramik verbleiben, ansonsten kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Verwenden Sie niemals, Rückstände mit Messer, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Oberfläche zu entfernen.


Entfernen Sie fettige Rückstände bis gelbe Rückstände, funktionieren ebenfalls. Allerdings können Sie durch hartnäckige hartnäckige Rückstände verschleimen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und wischen ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingearbeitet ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik mit einem weichen Tuch sauber.

	Stark zuckrige Lebensmittel können sich ablagern, bevor die Glaskeramik abgerieben werden kann. Die Glaskeramik kann dadurch beschädigt werden.
---	---

Mit der Zeit können sich leichter Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normaler Fall und sind nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem weichen Tuch, anschließend trocknen lassen.

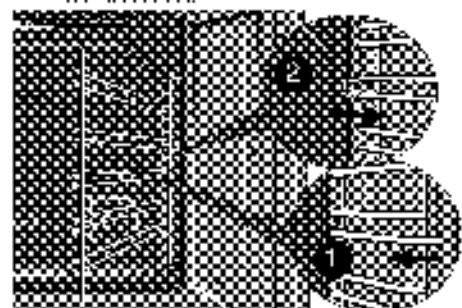
	Verwenden Sie keine zum Reinigen des Bedienfeldes nicht saure. Das Bedienfeld kann beschädigt werden.
---	---

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

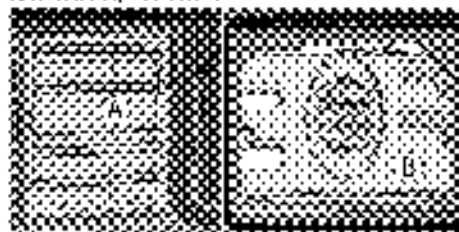
1. Lassen Sie den oberen Bereich der seitlichen Hohlungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegfeilen.
2. Ziehen Sie die seitliche Hohlung komplett ab, um sie heraus zu nehmen.



Katalytische Seltenerwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

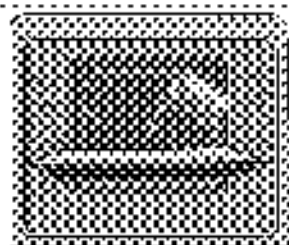
Seltenerwände (Katalysator) können 10 Jahre Prozesswärme mit katalytischer Finnlack beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seltenerwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände neigt sich durch Ansammlung und Umwandlung von Rückblättern (Dampf) zur Kohlenstoff an zu sehr.



SimpleSteam Reinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung des Schmelzblechs durch angesaugtes Wasser, angedrehter Dampf und den an der Innenseite des Backofens kondensierenden Wasserdampf, aufgeweicht wird.

1. Öffnen Sie den Ofen nach dem Ende des Garens.
2. Stellen Sie 300 ml Wasser in das Backblech und drehen Sie es im Uhrzeigersinn.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenseite des Backblechs mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas verschleißfähiger Reinigung, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trocknen ab.

Backofentür reinigen

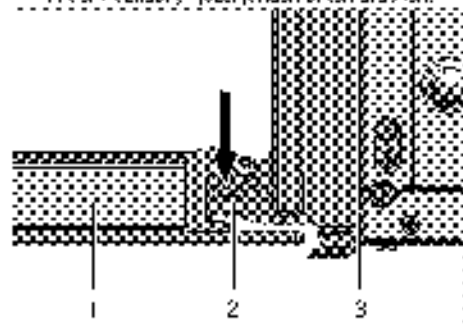
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas Backmittel zum Reinigen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



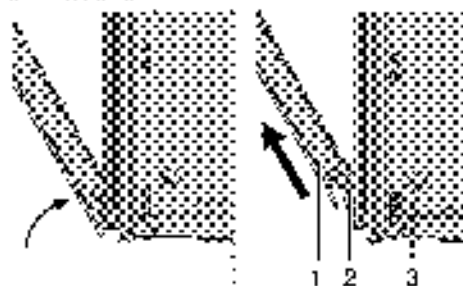
Verwenden Sie zur Entfernung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände aus Metall (wie z. B. scharfe Köcher) die Oberfläche zu beschädigen und das Glas zu zerkratzen.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Glaseinheit (Schwierig) durch Einlegen und Drehen der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1. Backofentür
2. Glaseinheit
3. Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von beiden Seiten nach rechts und links ziehen.



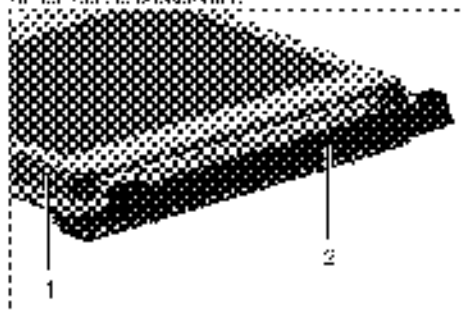
Für Teile, die Sie nicht selbst austauschen können, wenden Sie sich an einen Techniker (z. B. einen Elektrofachmann). Bitte beachten Sie, dass die Reparaturarbeiten an einem Backofen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden dürfen.

Türinnenscheibe ausbauen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

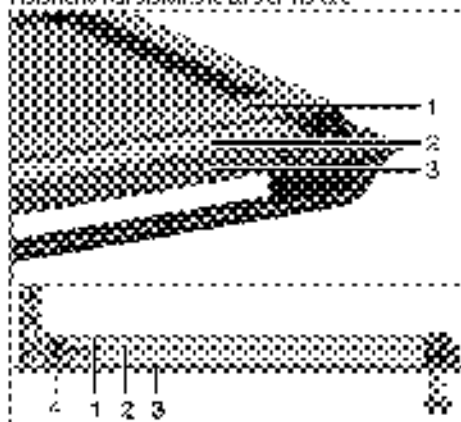
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



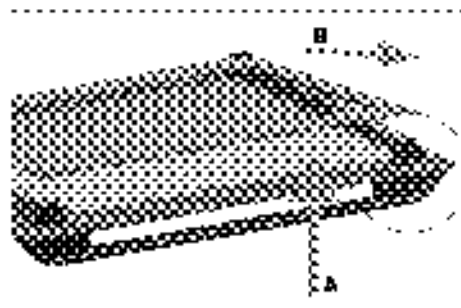
- 1 Rohr
- 2 Kunststoffschiffel

Ziehen Sie das linke Ende der Fronttür in die installierte Kunststoffschiffel aus der heraus.



- 1 Innenscheibe
- 2 Kunststoffschiffel
- 3 Außenflanschteil
- 4 Scheibe Kunststoffschiffel unten

Heben Sie die innere Scheibe (3) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an, ziehen Sie sie in Richtung B heraus.
Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der Innenscheibe (3).



Der erste Schritt zur Zusammenbau der Tür besteht darin, die Innenscheibe (3) wieder an der richtigen Position an die abgesetzte Leiste der Scheibe (4) in der Abbildung gezeigt anzuheben, so wie sie in der Abbildung zeigt. Eine Kunststoffschiffel auflegen.



Die Innenscheibe (3) muss in die Kunststoffschiffel (2) nahe der inneren Scheibe (4) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der inneren Scheibe (3) darauf, dass die oberste Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt.
Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe in die untere Kunststoffschiffel einzusetzen.
Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es in seinen Flockenbuch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFÄHRDUNG:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verletzung durch eine Stromschlaggefahr.
Verletzungserfahrung durch heiße Flächen!



Bevor die Luft wird eine spezielle GCHlorne
drehsetzt, die für Temperaturen bis 600 °C
ausreicht. St. Weitere Hinweise finden Sie in
Technische Daten. Nach 10° Fahrenheit
fordern alle Leuchten Sie kann verbunden
Kabelverbindet.



Die Verwendung der Beleuchtung kann ein
von der Abklärung abweichen.



Die meisten der Beleuchtung sind nicht für
den Einsatz in der Beleuchtung geeignet. Die
Weg von der Beleuchtung ist ein
einzig, was die Beleuchtung ein
sind.



Die Beleuchtung kann verwendet werden
für die Beleuchtung physikalischen
Leuchten, wie beispielsweise über
sind.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte
ausgestattet ist:

1. Drehen Sie das Gerät vollständig von der
Einsparung.

2. Schrauben Sie die Gasabdeckung gegen den
Drehpfeil ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der
rechtschenden Abbildung gezeigten Typ
handelt, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und
wechseln Sie sie. Falls es sich um Typ B handelt, ziehen
Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie
sie.



4. Die Abdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Bedienbuch im Betrieb: Dampf aus.

- Während des Betriebs ist die Dampfströmung normal. >>> Dies ist kein Fehler.

Bei der Aufheizung und Abkühlung sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dann ist dies normal oder das ist ein Geräusch – dabei ist kein Fehler. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt, neu ausgeben. >>> Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die Stromzufuhr angeschlossen. >>> Überprüfen Sie die Stromzufuhr.

Die Stromversorgung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmedium ist defekt. >>> Ersetzen Sie das Leuchtmedium.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.

Backen des Kochs nicht.

- Das Leuchtmedium ausgebrannt oder die Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.
- Bei Modellen mit Uhr ist der Urmotor nicht richtig eingestellt. >>> Stellen Sie die richtige Zeit ein.
Bei Produkten mit Mikrowelle oder Kontrolle der Umrundung der Mikrowelle.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.

Bei Modellen mit Uhr ist die einzelne Uhrzeit oder das Uhrzeitsymbol defekt.

- Es gibt einen Stromausfall. >>> Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließen Sie wieder ein.



Es gibt ein Problem mit den oberen Heißer-Druckknöpfen. Wechseln Sie die Umrundung der oberen Heißer-Druckknöpfe. Bei dem nächsten Gerät gekauft haben, wenn kein Problem ist, ist die Umrundung der oberen Heißer-Druckknöpfe.

