



Cuisinière

Manuel d'utilisation

Oven

Gebruikershandleiding



FSM62330DXS

FR / NL

285.3056.91/R.AB/24.02.2022/3-2

7785882105

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines 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 cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de 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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

Sécurité générale 4
 Sécurité lors de l'installation du gaz 5
 Sécurité électrique..... 6
 Sécurité du produit..... 8
 Utilisation prévue..... 10
 Sécurité des enfants..... 11
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 11
 Elimination des emballages 12
 Déplacement ultérieur..... 12

2 Généralités 13

Vue d'ensemble 13
 Contenu de l'emballage 14
 Caractéristiques techniques 15
 Tableau des injecteurs 16

3 Installation 17

Avant l'installation..... 17
 Installation et branchement 19
 Conversion du gaz 24

4 Préparation 27

Conseils pour faire des économies d'énergie 27
 Première utilisation 27
 Réglage de l'heure 27

Premier nettoyage de l'appareil..... 28
 Première cuisson..... 28

5 Utilisation de la table de cuisson 29

Généralités concernant la cuisson..... 29
 Utilisation des tables de cuisson 29

6 Utilisation du four 31

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades. 31
 Utilisation du four électrique..... 32
 Modes de fonctionnement..... 32
 Utilisation de l'horloge du four..... 34
 Tableau des temps de cuisson 37
 Utilisation du grill..... 41
 Tableau des temps de cuisson pour le grill 42

7 Maintenance et entretien 43

Généralités..... 43
 Nettoyage du brûleur 43
 Nettoyage du bandeau de commande 44
 Nettoyage du four..... 44
 Nettoyage de la porte du four 45
 Retrait de la vitre de la porte..... 46
 Remplacement de l'ampoule du four..... 47

8 Recherche et résolution des pannes 49

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en dessous de l'appareil entraînera 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 s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de l'installation du gaz

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

en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Avant l'installation, page 17.

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

commandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.

- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de

gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

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

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent

d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
 - Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
 - Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par le fabricant, 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 gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

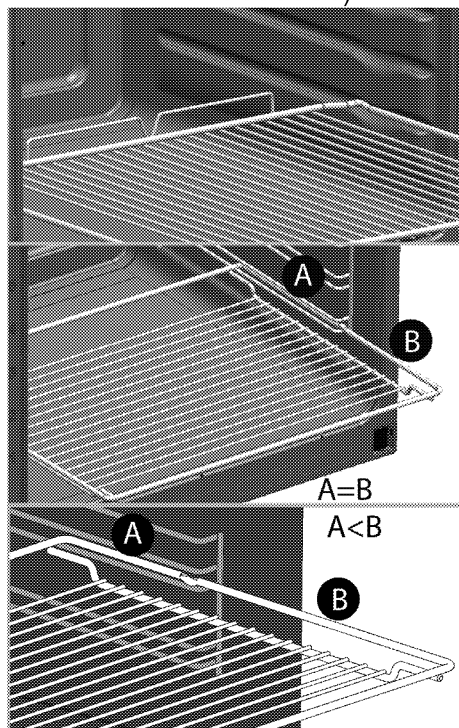
Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de

l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- (Varie en fonction du modèle de four.)
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- 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 débordé 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** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi.

Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écou-

lement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **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 plutôt 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.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

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

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

Sécurité des enfants

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (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 produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dange-

reux 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 l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triezy-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

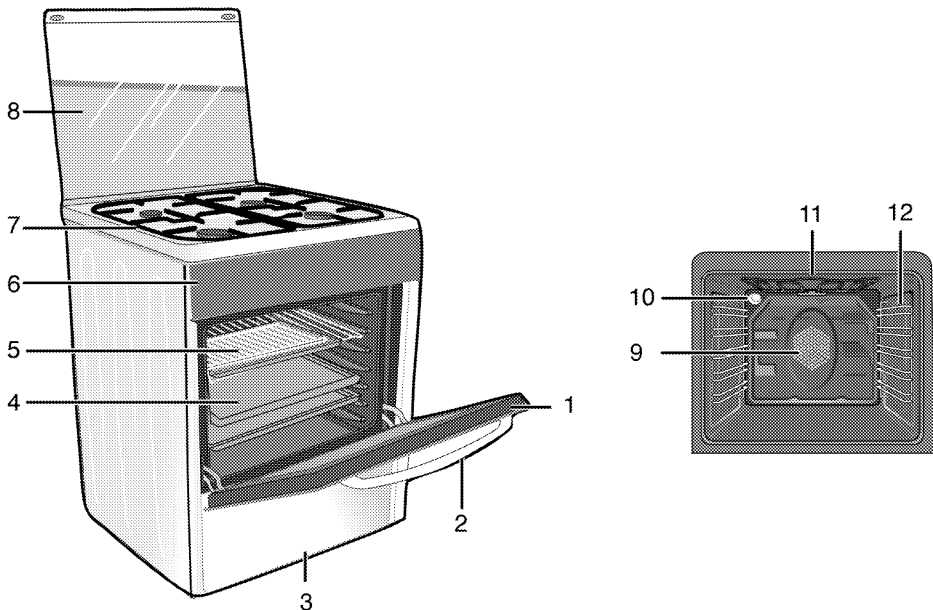
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton

épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
 - Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
 - N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
-  Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

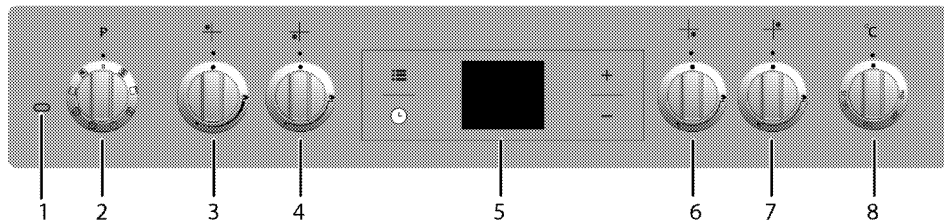
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Porte frontale
- 2 Poignée
- 3 Tiroir inférieur
- 4 Lèche-frite
- 5 Grille
- 6 Bandeau de commande
- 7 Plaque d'âtre

- 8 Couvercle supérieur
- 9 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 10 Ampoule
- 11 Élément chauffant du grill
- 12 Gradins



- 1 Voyant de fonctionnement du four
- 2 Sélecteur des fonctions du four
- 3 Brûleur normal Arrière gauche
- 4 Brûleur rapide Avant gauche
- 5 Minuteur numérique

- 6 Brûleur auxiliaire Avant droit
- 7 Brûleur normal Arrière droit
- 8 Sélecteur de température du four

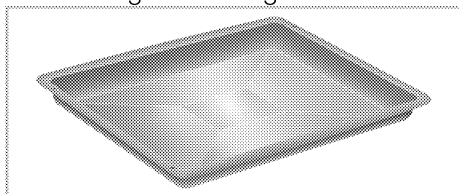
Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

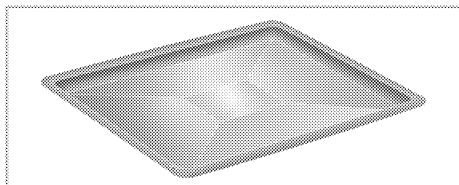
2. Plaque standard

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



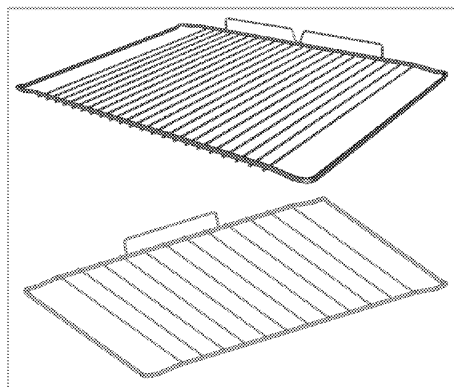
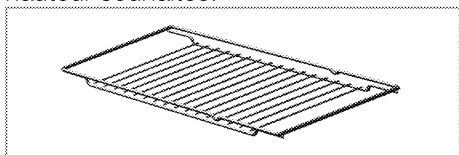
3. Plaque à pâtisserie

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



4. Grille métallique

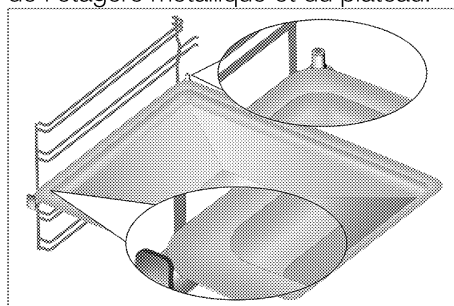
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.

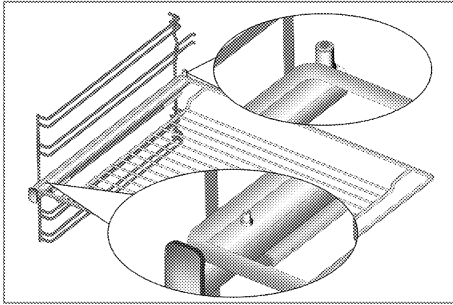


5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

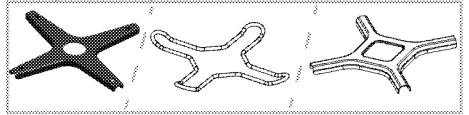
Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

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





6. Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2,4 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ / Cat I 2E / Cat II 2H3B/P
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7,9 kW
Type / pression de conversion au gaz ^s – en option	NG G 25/25 mbar LPG G 30/28-30 mbar - Propane 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Puissance	2 kW
Avant gauche	Brûleur rapide
Puissance	2,9 kW
Avant droit	Brûleur auxiliaire
Puissance	1 kW
Arrière droit	Brûleur normal
Puissance	2 kW
FOUR/GRILL	
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du gril	2,2 kW

- # Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW Arrière gauche	2,9 kW Avant gauche	1 kW Avant droit	2 kW Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Vuillet Vous pouvez vous procurer les injecteurs non fournis avec votre produit

auprès du service après-vente de votre revendeur.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

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

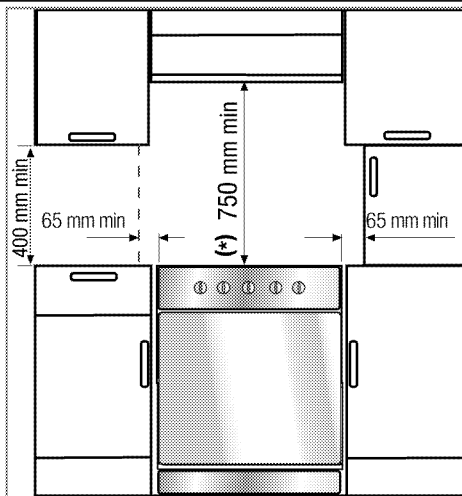
! Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

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

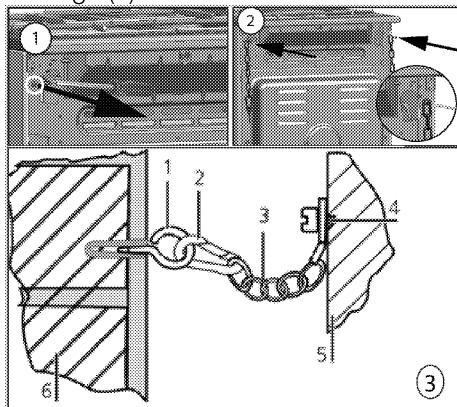


- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière. Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).

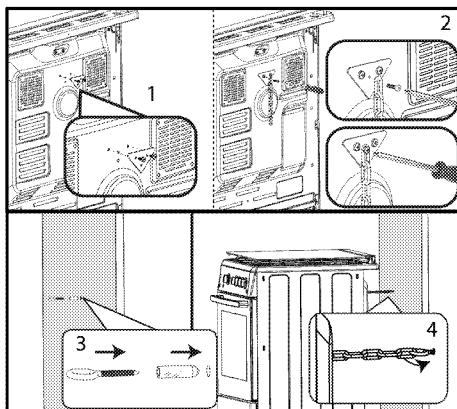


- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

Si votre appareil en présente une seule ;

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four.

Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



- i** La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

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

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéraulique totale de l'appareil (la puissance aéraulique totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fe-

nêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement

suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.


Installation et branchement

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

i N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.


- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.


 N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

 L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.


Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

 Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.


Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située 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".

 La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

 Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour produits. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Raccordement au gaz



L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié. Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)
- Consultez les informations détaillées sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.



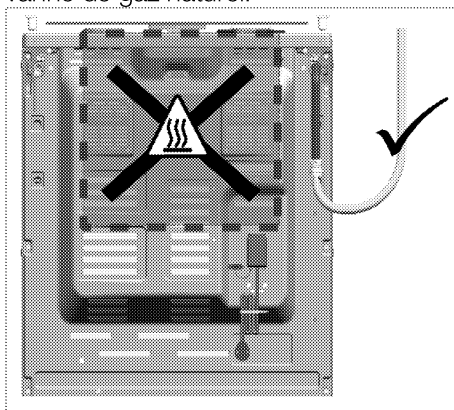
Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de façon appropriée pour l'assemblage avant l'installation de l'appareil.
- Le raccordement au gaz de votre appareil doit être réalisé par le service agréé.
- Un flexible doit être prévu à la sortie de l'installation de raccordement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé à l'aide d'une prise pour le raccord. Retirez la prise pour le raccord pendant le raccordement et votre appareil sera connecté au moyen d'un dispositif de raccordement plat (manchon).

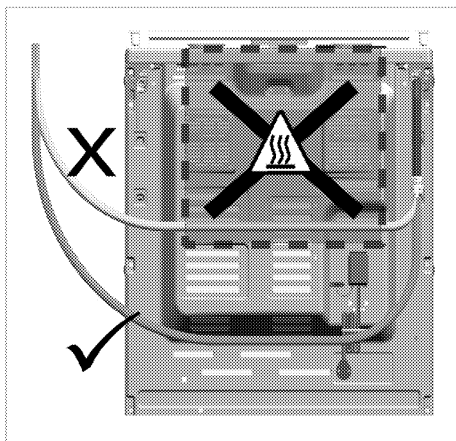
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté de l'appareil que la vanne de gaz naturel.

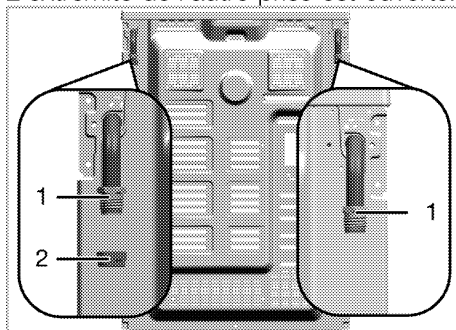


- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

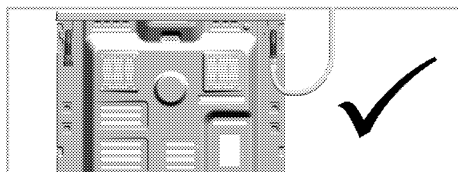
- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.



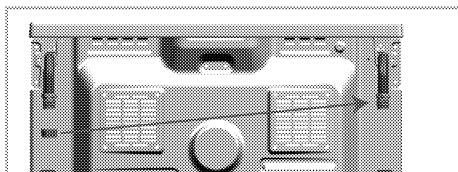
- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord

(La prise à laquelle le bouchon aveugle est fixé peut varier selon le modèle du produit.)

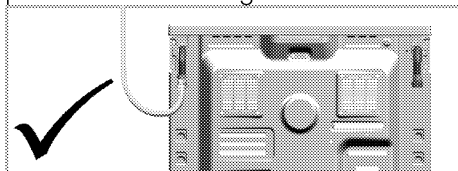
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.



- Si la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).



- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la vanne de gaz naturel.




Risque d'incendie :


Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.**


- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sor-

tie du tuyau de gaz près du robinet de gaz naturel.

- La sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.

 Après avoir changé le sens de raccordement du bouchon aveugle, faites effectuer le contrôle des fuites de gaz par le service autorisé.


 Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent. (exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.

 Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Contrôle des fuites au point de raccordement

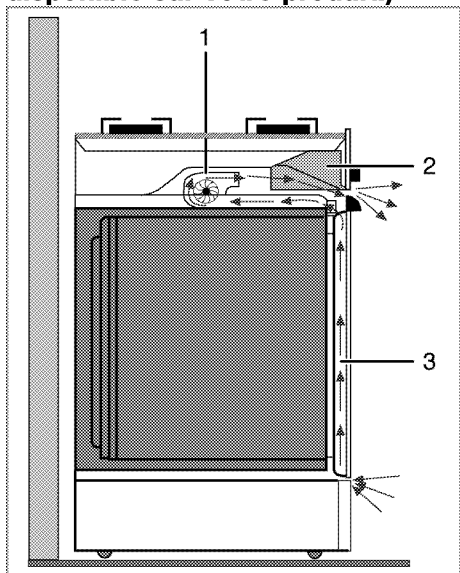
- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.

- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.
- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.

 N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**
Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

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 le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

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

Vérification finale

- 1. Vérifiez les fonctions électriques.
- 2. Ouvrez le robinet de gaz.
- 3. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
- 4. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

i La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

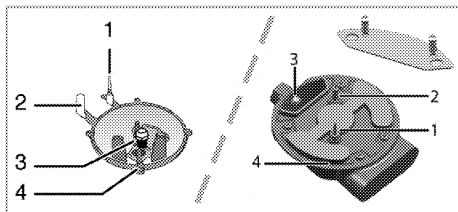
Changement de l'injecteur des brûleurs.

- 1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
- 2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
- 3. Fixez les nouveaux injecteurs.
- 4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

i La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs*, page 16 peut être consulté.

i ((Varie en fonction du modèle de four.))

Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode

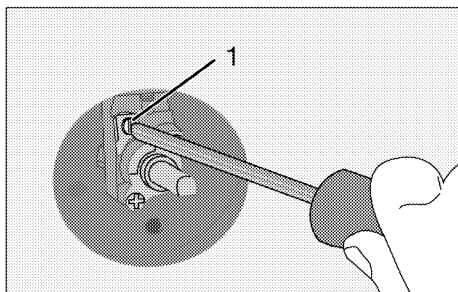
3 Injecteur

4 Brûleur

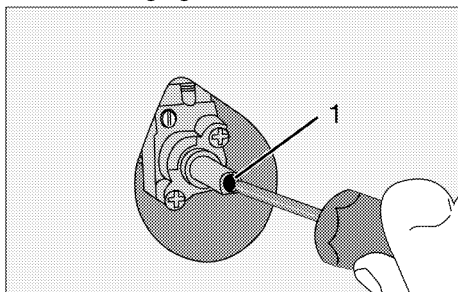
i Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit. Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

i Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

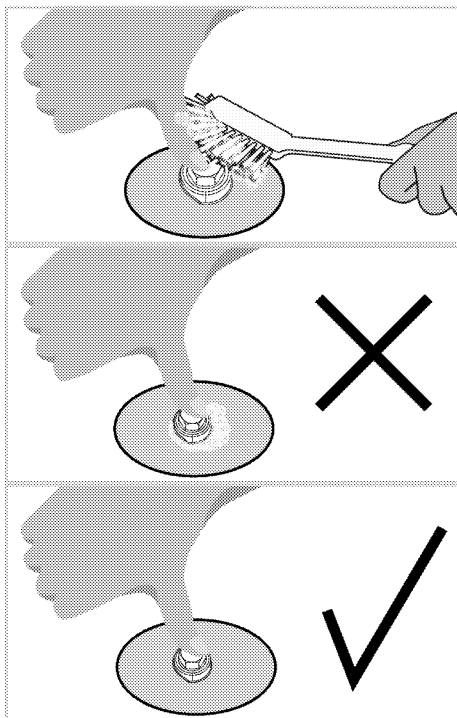
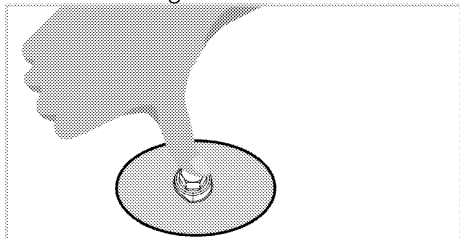
Vérification de fuites aux injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande

correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.

3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.
4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

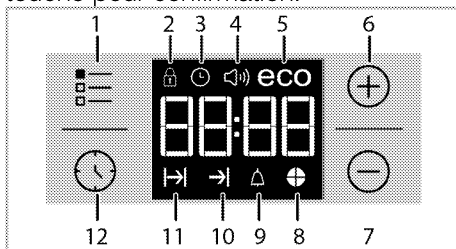
Réglage de l'heure

- ❗ Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+**/**-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.


- ❗ Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord **☰**, puis utilisez **+** / **-** pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole **🕒** et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme *
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson*
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

* (Varient en fonction du modèle de four.)

i Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de 12 h 00 et  le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

i Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil

i La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

Première cuisson

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



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique*, page 32.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 32

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 41.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Éteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 41



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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompier.

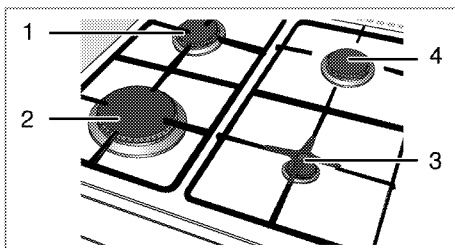
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal 18-20 cm
- 2 Brûleur rapide 22-24 cm

- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.



Des pièces ou des composants de votre produit peuvent être endommagés en raison de la chaleur élevée pendant la cuisson avec des accessoires similaires utilisés pour la fabrication de braises et non recommandés dans le manuel. Les dommages causés par une telle utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.

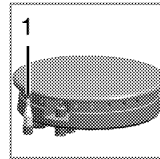
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.

3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-à-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

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



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.

Patiencez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.

- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

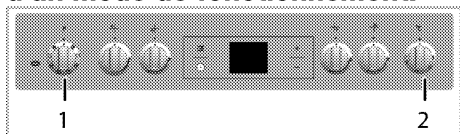
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. 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 chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

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



- 1 Sélecteur des fonctions du four
 - 2 Sélecteur de température du four
1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
 2. Réglez la manette 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

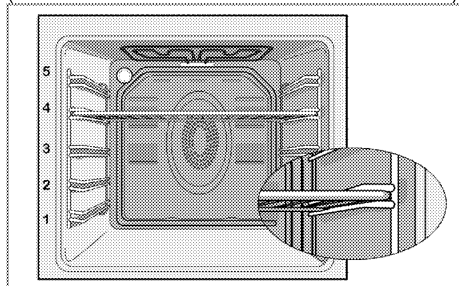
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle 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 du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varie en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

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

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent 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 ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



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

Élément chauffant supérieur/inferieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur 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. Cuisson 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 décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.

Chaleur tournante



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

Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

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

Fonction "3D"



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort



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

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

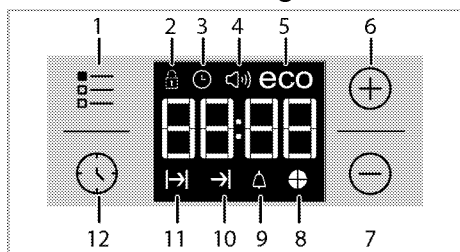
Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

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

Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme *
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson*
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

* (Varient en fonction du modèle de four.)

i Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.



i Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.


i Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.

i Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

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

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  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'afficheront en continu.









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

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument.

La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, 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 : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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




1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  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 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 d'arrêt de la cuisson.
 - » Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  et le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre,  l'icône disparaît.
6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.
 - » **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé 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 lorsqu'une partie s'achève, 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'alarme retentit.
8. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

i Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « **0** » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.



Activation du verrouillage des touches

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

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
 - » La fonction « **ARRÊT** » s'affichera à l'écran.
2. Appuyez sur **+** pour activer le verrouillage de la touche.
 - » Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « **MARCHE** » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

i Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Pour désactiver le verrouillage des touches



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


- » La fonction « **Marche** » s'affichera à l'écran.
- 2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche **■**.
- » L'écran affiche « **ARRÊT** » après la désactivation du verrouillage des touches.

Définir l'alarme


Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.



L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

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

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

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



 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).


- » Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.
- 3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.



1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.
- » L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

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



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

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
2. Réglez le volume 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 sélectionnée s'affichera comme « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous aviez 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'activera après un court instant.



Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four. Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
 - » La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche  .
 - » Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHE » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
 - » La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.
2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche  .
 - » L'écran affiche « Arrêt » près de la désactivation du verrouillage des touches.

Réglage de la luminosité de l'écran

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













1. Appuyez sur  jusqu'à ce que **d-01** or **d-02** or **d-03** s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches  /  .
 - » Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

















Tableau des temps de cuisson

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

Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	40 ... 50
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30








Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément

à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

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, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, 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. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

 Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle

au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill



Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
 2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
 3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.
- » Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250/max	25...30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.

selon l'épaisseur
 *Préchauffez pendant 5 minutes.
 **Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1...3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250/max	25...35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.
 Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.
- **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**
N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La

surface en verre pourrait être endommagée.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

Nettoyage du brûleur

Nettoyage du brûleur

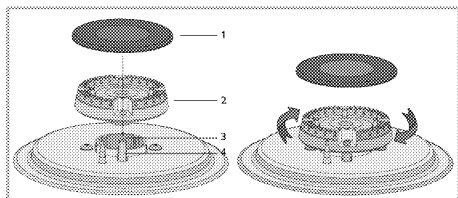
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

Nettoyage du bandeau de commande

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

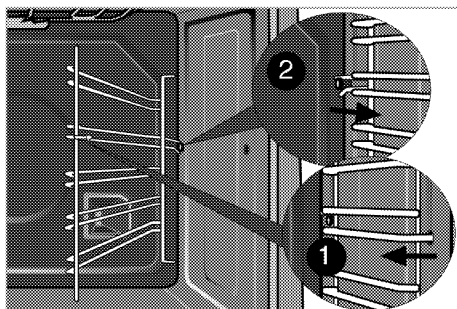
- i** Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

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

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

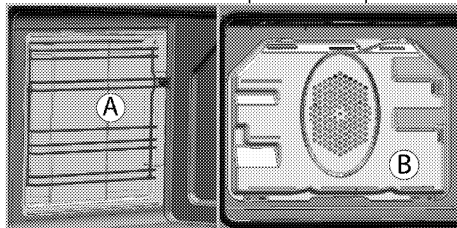
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

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

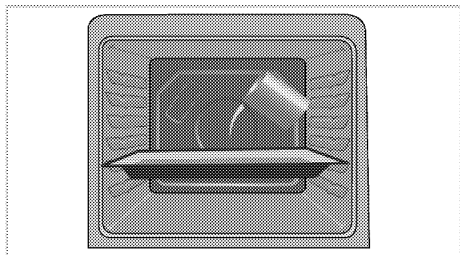
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

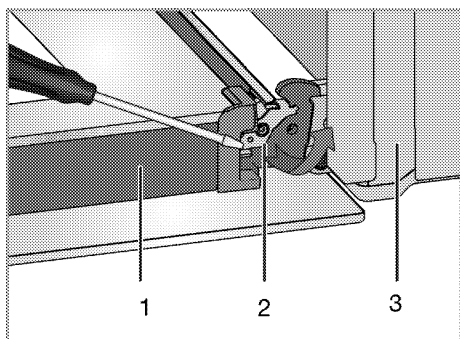
Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

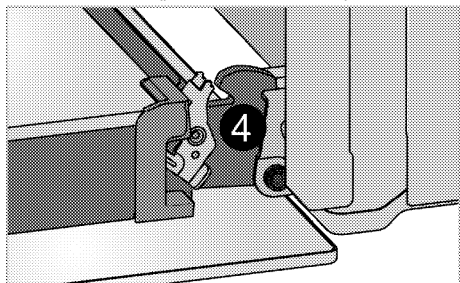
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retirer la porte du four

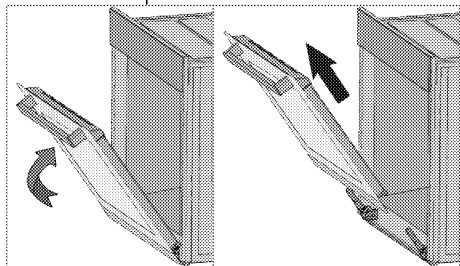
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

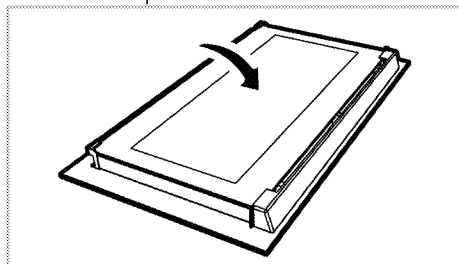
i Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

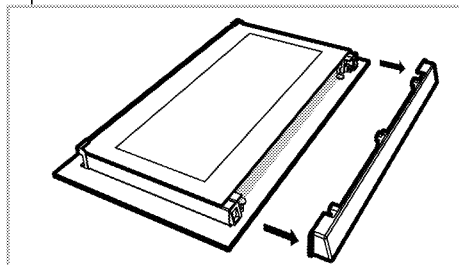
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

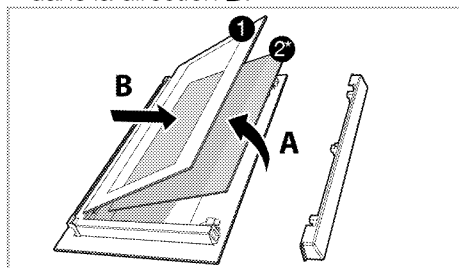
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



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



- 1 Panneau vitré du fond
- 2* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il repose sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four

- !** Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

i Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

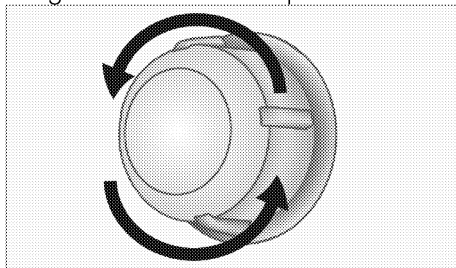
i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

i L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

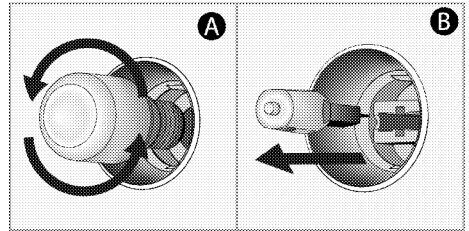
i Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le 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 l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



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

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

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

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
(Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*
- L'heure n'est pas réglée. >>> *Réglez l'heure.*


Il n'y a pas de gaz.

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

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

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*
-  Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

beko

Oven

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van 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 over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Algemene veiligheid.....	4
Veiligheid bij het werken met gas.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Productveiligheid.....	8
Bedoeld gebruik.....	10
Kindveiligheid.....	11
Het oude product afvoeren.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Toekomstig transport.....	12

2 Algemene informatie 13

Overzicht.....	13
Inhoud pakket.....	14
Technische specificaties.....	15
Injectortafel.....	16

3 Installatie 17

Voor installatie.....	17
Installatie en verbinding.....	19
Gasomzetting.....	24

4 Voorbereidingen 27

Tips om energie te besparen.....	27
Het eerste gebruik.....	27
Tijdstelling.....	27

Eerste reiniging van het toestel.....	28
Eerste opwarming.....	28

5 De kookplaat gebruiken 29

Algemene informatie over koken.....	29
Gebruik van de kookplaten.....	29

6 Hoe de oven te bedienen 31

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	31
Hoe de elektrische oven te bedienen.....	32
Werkingsmodussen.....	32
Het gebruik van de ovenklok.....	34
Tabel kooktijden.....	37
Hoe de grill bedienen.....	41
Tabel kooktijden voor grillen.....	41

7 Onderhoud en verzorging 43

Algemene informatie.....	43
Het reinigen van het fornuis.....	43
Het bedieningspaneel reinigen.....	44
De oven reinigen.....	44
De deur van de oven reinigen.....	45
Binnenglas deur verwijderen.....	46
De ovenlamp vervangen.....	47

8 Problemen oplossen 49

1 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 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- 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, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door 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.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatiestoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende

ventilatie; Zie *Voor installatie, pagina 17*

- **OPGELET:** Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiestoestel (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen

horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.

- Dit product dient te worden gebruikt in een ruimte die is uitgerust met een juist aangepaste en werkende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor correct werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxidesensor dient maximaal 2 meter van het product geïnstalleerd te worden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen

- elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie

aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in

- overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De

loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

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

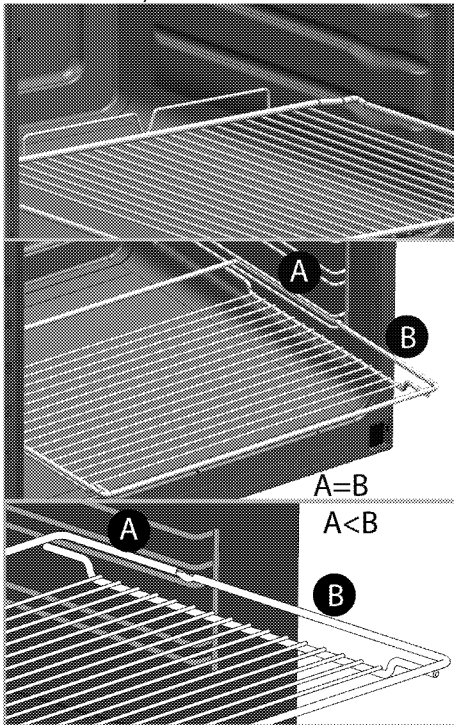
zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, 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 gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)

Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

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



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer

u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn.

Veeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.

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

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

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

Bedoeld gebruik

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

op de handgrepen, en als verwarming.

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

Kindveiligheid

• WAARSCHUWING:

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee 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 deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

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

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de

regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

Toekomstig transport

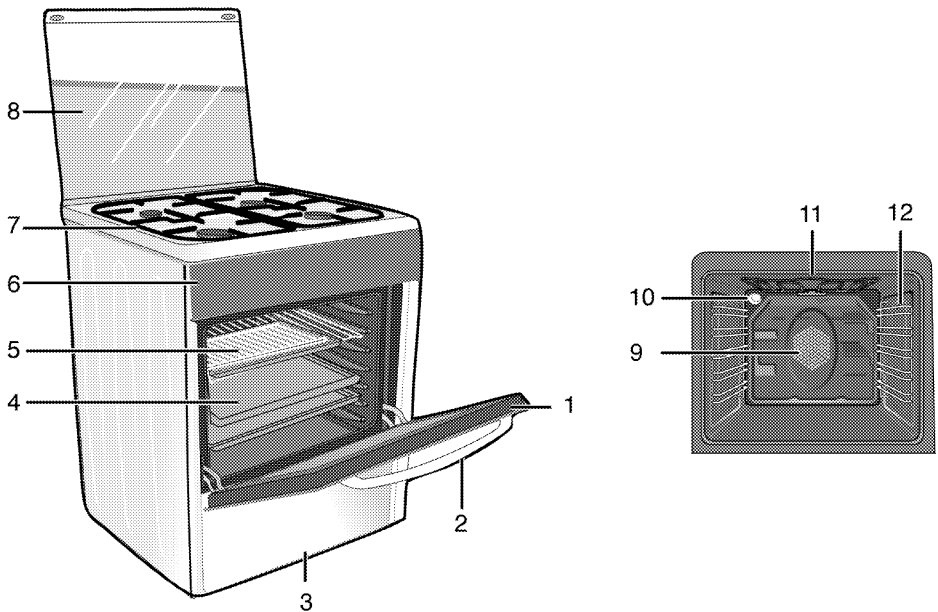
- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de

positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

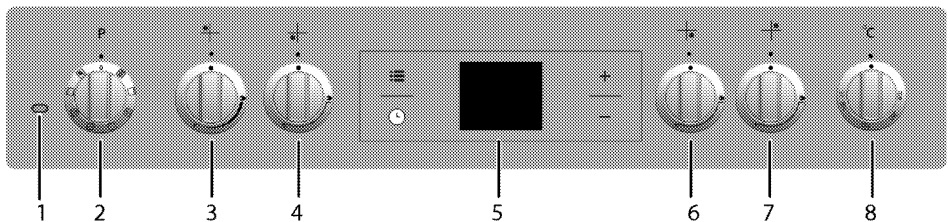
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
 - Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.
-  Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
-  Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 Ovendeur | 7 Branderplaat |
| 2 Handgreep | 8 Bovenste deksel |
| 3 Onderste lade | 9 Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 4 Plaat | 10 Lamp |
| 5 Draadrooster | 11 Grillverwarmingselement |
| 6 Bedieningspaneel | 12 Roosterposities |



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Thermostaatlamp | 7 normale brander Rechts achteraan |
| 2 Functieknop | 8 Thermostaatknop |
| 3 normale brander Links achteraan | |
| 4 Snelbrander Links vooraan | |
| 5 digitale timer | |
| 6 hulpbrander Rechts vooraan | |

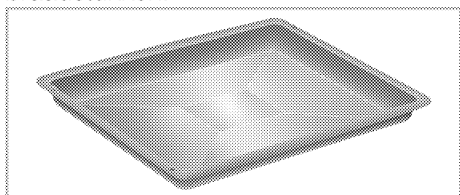
Inhoud pakket

i De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

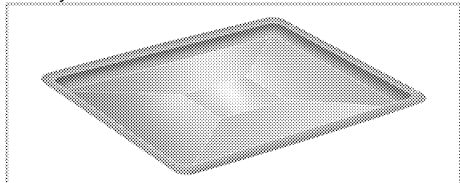
2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



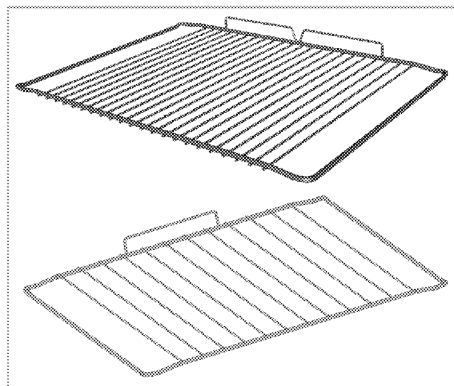
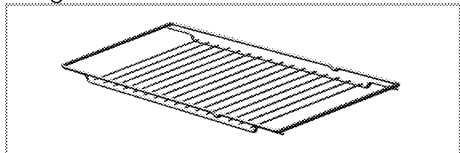
3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



4. Grillrooster

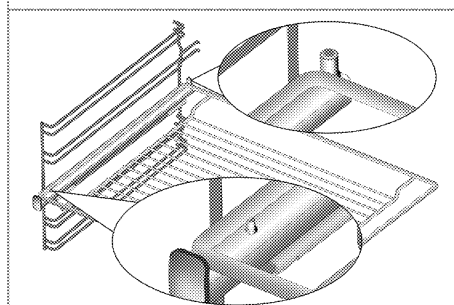
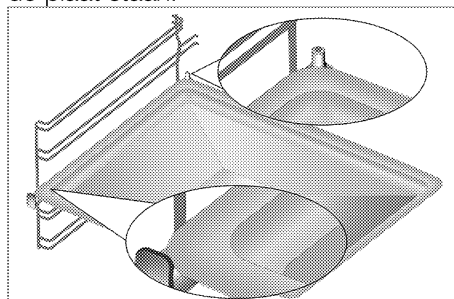
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



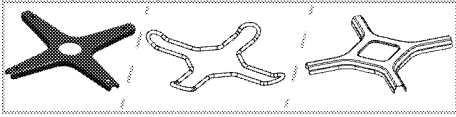
5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



6. Koffiepotadapter



Wordt gebruikt voor koffiepoten.

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/600 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2,4 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categorie van gasproduct	Cat II 2E+3+ / Cat I 2E / Cat II 2H3B/P / - / /
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	7,9 kW
Omzetting naar gas type/druk [§] - optioneel	NG G 25/25 mbar LPG G 30/28-30 mbar - Propana 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
Links vooraan	Snelbranders
Stroom	2,9 kW
Rechts vooraan	hulpbranders
Stroom	1 kW
Rechts achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15-25 W
Stroomverbruik grill	2,2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudder, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

i De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

i De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

i Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2 kW Links achteraan	2,9 kW Links vooraan	1 kW Rechts vooraan	2 kW Rechts achteraan
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

De injectoren die niet bij uw product zijn geleverd, kunt u verkrijgen bij de geautoriseerde serviceprovider.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

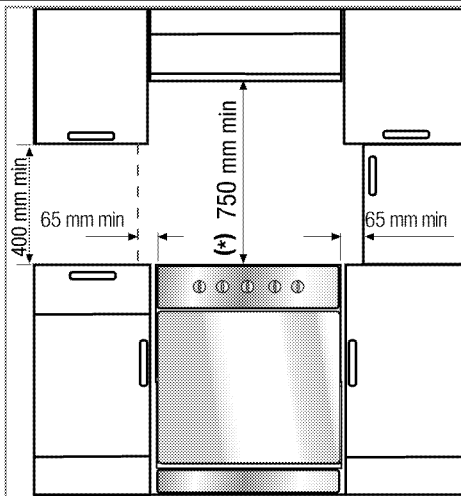
i De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

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

! Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en **één** zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.

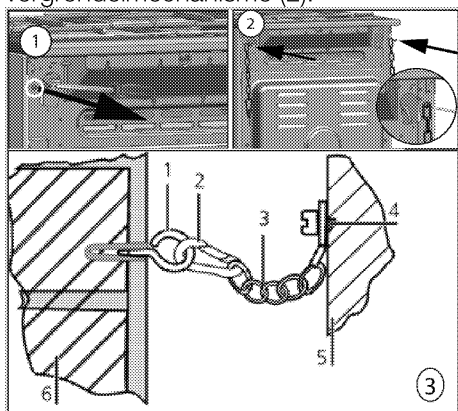
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

Veiligheidsketting

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidskettingen;

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

Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).

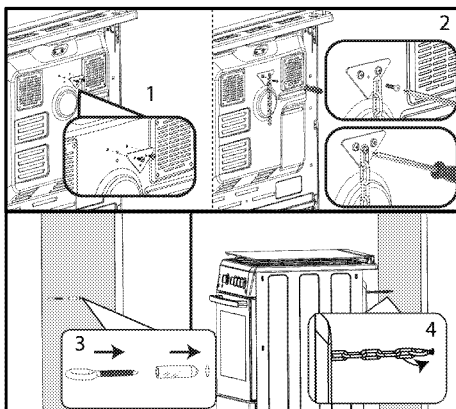


- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidsketting;

Het apparaat moet beveiligd zijn tegen omvallen met gebruik van de ketting die bij uw oven is geleverd.

Volg de onderstaande stappen in de afbeelding op om de veiligheidsketting op uw product te bevestigen.



- i** Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding.

Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische

specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1.000
19 - 24	1.250

Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande

tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd. Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten.

Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is.

Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m³.

Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.


Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

i Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.


- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet


worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

-  Draag of verplaats het product niet met behulp van de deuren/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

-  Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

-  De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.

De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

-  De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).
-  Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de apparaat te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

-  Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Gaskoppeling

! Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten. Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

! Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie. Er is explosiegevaar!

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.

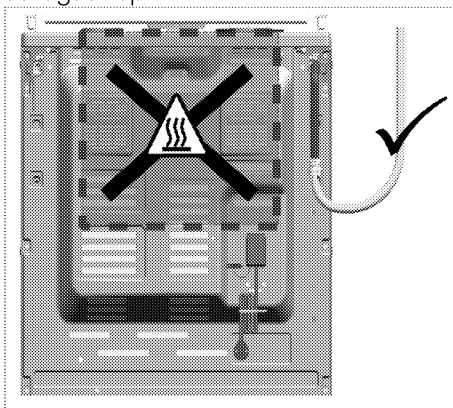
i Uw product is uitgerust voor aardgas (NG).

- De aardgasinstallatie dient op geschikte wijze te moeten worden voorbereid voor de installatie van het product.
- De gasaansluiting van uw product moet worden nagekeken door een bevoegde dienst.
- Aan de uitlaat van de installatie dient zich een flexibele slang te bevinden voor de aardgasaansluiting van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden verzegeld met een dopvormige bout. De dopvormige bout zal tijdens de installatie worden verwijderd en uw product zal worden verbonden via een dunne aansluiting (slang).
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.

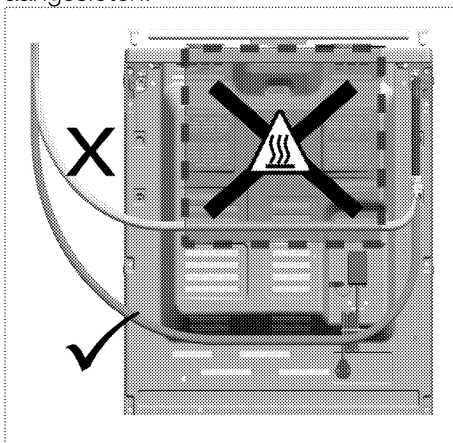
- Indien u uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst voor de overeenkomstige conversieprocedure raadplegen.

Als uw product slechts één gasuitlaat heeft:

- Kijk, voor u de gas slang aansluit, na of de gas slang uitlaat aan de achterkant van het product zich aan dezelfde zijde bevindt van het product als de aardgasklep.

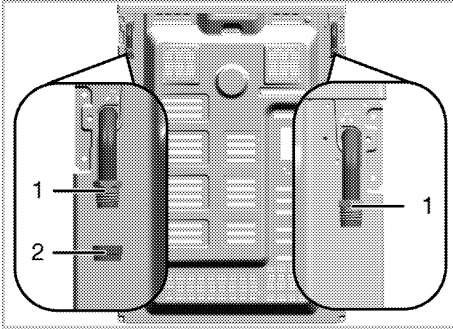


- Als de gas slang uitlaat en de aardgasklep zich niet aan dezelfde zijde bevinden, zorg er dan voor dat de slang niet langs een warme zone wordt geleid wanneer ze wordt aangesloten.



Als uw product twee gasuitlaten heeft;

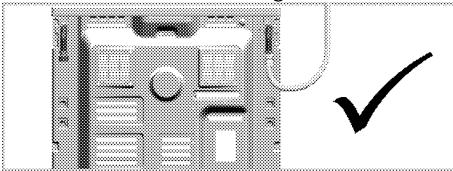
- Een van beide uitlaten is afgedicht met een blinde stekker. Het uiteinde de andere uitlaat is open.



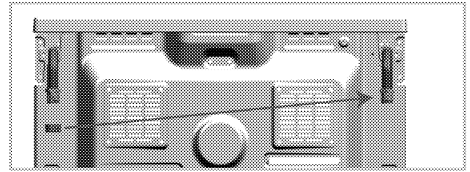
- 1 Gaslanguitlaat
- 2 Dopvormige bout

(De uitlaat waar de blinde stekker op is aangesloten, kan variëren naargelang het model van het product.)

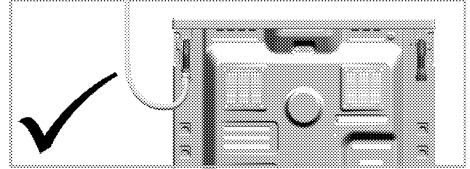
- Voor de gas aansluit, moet u ervoor zorgen dat de aardgasklep en de gasleiding uitlaat die u wilt aansluiten op de gastoevoer aan dezelfde zijde zitten.
- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat met open uiteinde op dezelfde zijde zitten, moet u de gasaansluiting uitvoeren zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- Als de aardgasklep en de gasleiding uitlaat afgedicht met de blinde stekker aan dezelfde zijde moet u de blinde stekker verwijderen van de gasleiding uitlaat met de twee sleutels. Sluit de gasleiding uitlaat met deze blinde stekker waar de gasleiding niet wordt uitgevoerd met een nieuw (ongebruikt) afdichtingspakking.



- Voer de gasleiding uit zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding op de gasleiding uitlaat in de buurt van de aardgasklep.



Brandgevaar:

Als u de aansluiting niet uitvoert overeenkomstig onderstaande instructies, is er gevaar voor gaslekage en brand. **Onze onderneming kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ten gevolge van dergelijke lekkage.**

- De gasaansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- De gasaansluiting van het product moet absoluut worden gemaakt via de gaslanguitlaat in de buurt van de aardgasklep.
- De gasleiding uitlaat die niet wordt gebruikt, moet worden afgedicht met de blinde stekker.
- Bij het afsluiten van de gaslangaansluiting die niet zal worden gebruikt, moet u een nieuwe en ongebruikte zegelring gebruiken.



Nadat u de richting van de blinde stekker aansluiting hebt gewijzigd, moet een inspectie op gaslekken worden uitgevoerd door de geautoriseerde dienst.

! De flexibele gas slang moet zo worden aangesloten dat hij niet in contact komt met bewegende delen errond en niet komt vast te zitten wanneer de bewegende delen zich verplaatsen. (het gaat bijvoorbeeld over laden). Daarnaast mag de gas slang niet worden geleid over locaties waar die geklemd kan raken.

! De gas slang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gas slang.

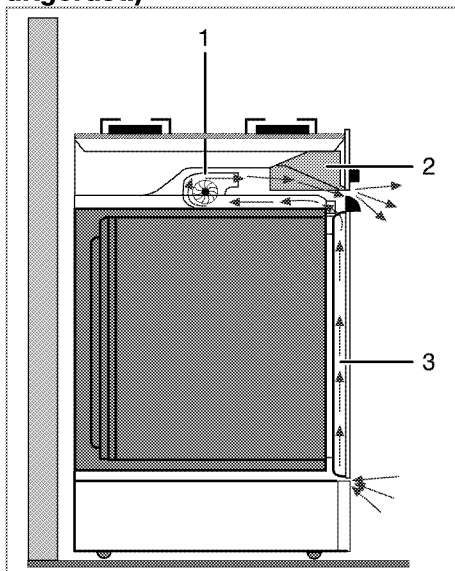
Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Verzekert u ervan dat de gastoevoer open is. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor controle op gaslekkage.
- Bij een gaslekkage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de gasaansluiting nog eens.
- **Als uw product is voorzien van twee gas slanguitlaten**, verzekert u er dan van dat de niet-gebruikte gasuitlaat is verzegeld met de dopvormige bout. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de dopvormige bout voor controle op gaslekkage. Bij een gaslekkage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de aansluiting van de dopvormige bout nog eens.
- In de plaats van zeep kunt u ook in de handel verkrijgbare sprays voor controle op gaslekkage gebruiken.

i Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de controle op gaslekkage te doen.

- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven**
Trillingen tijdens het gebruik kan verschuiving van pannen veroorzaken. Deze gevaarlijke situatie kan voorkomen worden als het product vlak en waterpas staat. Verzekert u er voor uw eigen veiligheid van dat het product vlak staat door de vier voetjes aan de onderkant te stellen door deze naar links of rechts te draaien en zo de bovenkant uit te lijnen.

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



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De koelventilator koelt zowel het bedieningspaneel als de voorkant van het toestel.

- i** Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Controleer elektrische functies.
2. Open de gastoevoer.
3. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
4. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.

- i** Vlam dient blauw te zijn een een regelmatige vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdeksel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

Gasomzetting

- !** Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

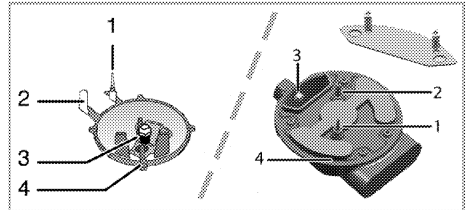
Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdeksel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

- i** Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel, pagina 16* werd een tabel bijgevoegd.

- i** ((De functies verschillen per productmodel.))
Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander

- i** Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

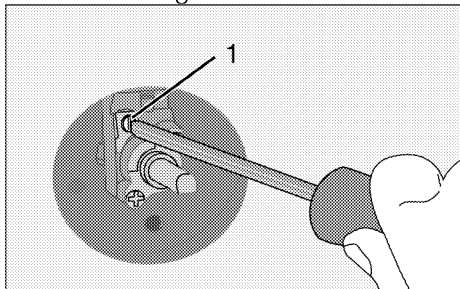
1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.

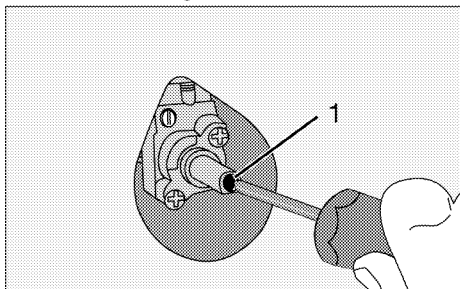
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebit



1 Stelschroef gasdebit

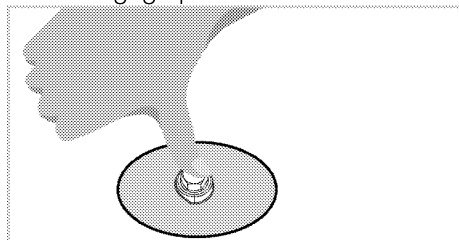
i Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

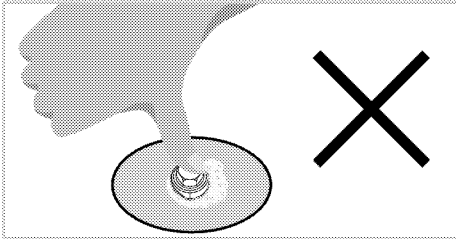
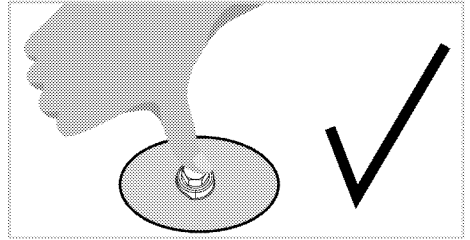
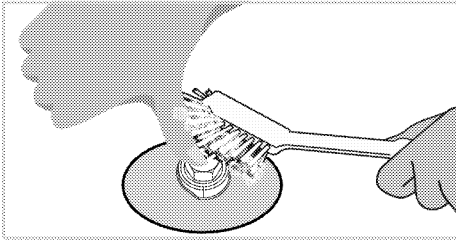
Lekkagecontrole bij de injectoren

Voor het uitvoeren van de conversie op het product, Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde stand staan. Na de juiste conversie van de injectoren, voor elke

injector moet het gaslek worden gecontroleerd.

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.
2. Elk injectorgat is geblokkeerd met een vinger die een redelijke kracht uitoefent om de gaslekage te stoppen wanneer de bijbehorende regelknop wordt ingeschakeld en deze in de ingedrukte stand wordt gehouden om het gas bij de injector te laten komen.
3. Breng geprepareerd zeepsopje aan op de injectoraansluiting met een klein penseel. Als er gaslekage is bij de injectoraansluiting zal het zeepwater gaan schuimen. In dit geval, Draai de injector met een redelijke kracht aan en herhaal het proces van stap 3 nog een keer.
4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas onmiddellijk uitschakelen en bel een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met vergunning. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde dienst in het product heeft ingegrepen.





4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

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

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

Het eerste gebruik

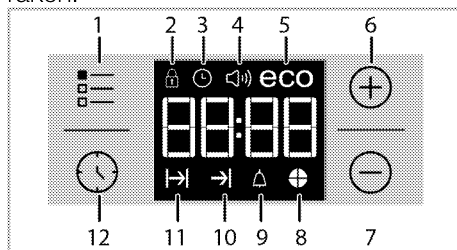
Tijdstelling

- i** Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Druk de toetsen **+/-** om het uur van de dag in te stellen nadat de oven voor het eerst in gebruik is genomen.

- i** Raak voor modellen met aanraakbediening eerst **≡** aan en gebruik dan **+ / -** om de tijd van de dag in te stellen.

Om uw tijdstelling te bevestigen, raak het symbool **⌚** aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



- 1 Instellingsknop
- 2 Toetsvergrendelingsymbool
- 3 Kloksymbool
- 4 Symbool alarmvolume *
- 5 Symbool spaarmodus
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Symbool tijdcirkel
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd*
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

* (De functies verschillen per productmodel.)

i Als de begintijd niet wordt ingesteld, begint de klok te lopen vanaf 12:00 en wordt het symbool ⌚ weergegeven. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

i Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld als de stroomstoring over is.

Eerste reiniging van het toestel

i Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

! Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 32*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 32*.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 41*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 41*.

i Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Vul de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit.

Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

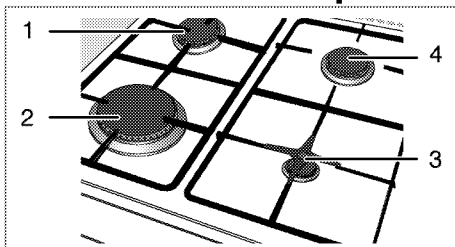
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 18-20 cm
- 2 Snelbrander 22-24 cm
- 3 hulpbrander 12-18 cm
- 4 normale brander 18-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

! Gebruik geen kookpannen buiten de afmetingslimieten die hierboven zijn gegeven. Het gebruik van grotere pannen kan een gevaar voor koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van aangrenzende oppervlakken en bedieningsknoppen opleveren. Het gebruik van kleinere pannen kan ervoor zorgen dat u zich brandt aan de vlam.

! Onderdelen of componenten van uw product kunnen beschadigd raken als gevolg van hoge hitte tijdens het koken met soortgelijke accessoires die worden gebruikt voor het maken van sintels en die niet worden aanbevolen in de handleiding. Schade veroorzaakt door dergelijk gebruik is de verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Het grote vlamsymbool geeft het hoogste kookvermogen aan en het kleine vlamsymbool duidt op het laagste kookvermogen. In de uit-positie (top) wordt er geen gas naar de branders gevoerd.

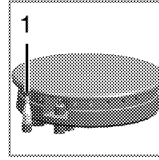
Ontsteking van de gasbranders

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.
» Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

De gasbranders uitschakelen

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overkoken van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.

! Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat. Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen.

Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te

bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

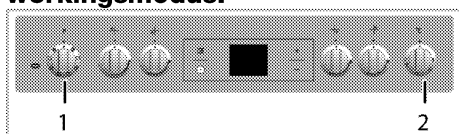
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1 Functieknop

2 Thermostaatknop

1. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.

2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.

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

Schakel de elektrische oven uit.

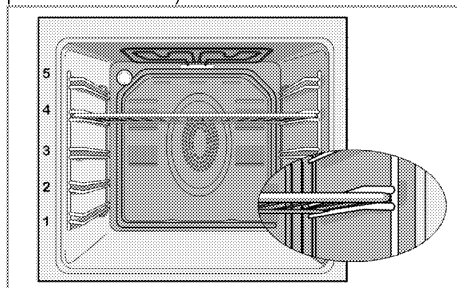
Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

(De functies verschillen per productmodel.)



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Onder-/bovenverwarming met hote lucht



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

'3D' functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooiden is langer dan de voedingswaren met granen.

Volledige Grill



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

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen. Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

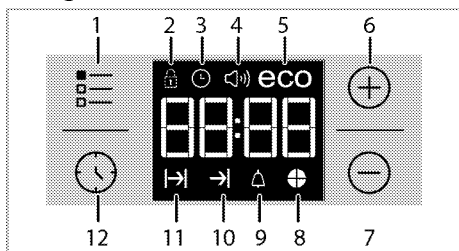
Grill+Ventilator



Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Instellingsknop
- 2 Toetsvergrendelingsymbool
- 3 Kloksymbool
- 4 Symbool alarmvolume *
- 5 Symbool spaarmodus
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Symbool tijdcirkel
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd*
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

* (De functies verschillen per productmodel.)

i De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.

Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

i Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

i De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm zodra het koken begint.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+** / **-**.

» » Nadat de bereidingstijd is ingesteld verschijnen het symbool en de klok voortdurend op het scherm.

4. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen; (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

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

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+** / **-**.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool **|→|** op het scherm.

4. Raak **⏸** aan tot het symbool **→|** voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

5. Druk op toetsen **+** / **-** om de bereidingseindtijd in te stellen.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnen het symbool **|→|** en **→|** op het scherm en gaat de klok voortdurend branden. Dit symbool **→|** verdwijnt zodra de bereiding wordt gestart.

6. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» **De oventimer berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld af te trekken.** De gekozen werking wordt geactiveerd bij de uitgerekende tijd voor de bereiding en als de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

7. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **"Einde"** op het scherm en weerklinkt het geluidssignaal.

8. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon

op een willekeurige toets. Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

i Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van het geluidssignaal, gaat de oven weer werken. Draai de knoppen voor de temperatuur en functie naar stand **"0"** (uit) om de oven uit te schakelen om te voorkomen dat deze weer in werking treedt aan het einde van het geluidssignaal.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

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

» **"UIT"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op **+** om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"Aan"** op het scherm en het symbool **⏸** blijft branden.

i De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Raak, om de toetsen te ontgrendelen,

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

» **"Aan"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets **-** om de toetsen te ontgrendelen.


» **"UIT"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.


De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan

iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.


De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

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

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen **+** en **-**.

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.



3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten


1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.


Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

2. Blijf drukken op de toets **-** tot "00:00" op het scherm verschijnt.

 De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Veranderen van de alarmtoon

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



2. Wijzig de gewenste alarmtoon met toetsen **+** / **-**.

3. De toon die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

» Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Het uur van de dag wijzigen

Om het door u voorafgaande ingestelde uur van de dag te veranderen:

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

2. Stel het uur van de dag in met toetsen **+** / **-**.

3. De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

Spaarstand

U kunt tijdens het koken met de spaarstand energie besparen door de bereidingstijd van de oven in te stellen. Deze stand schakelt de warmte-elementen voor het einde van de bereidingstijd uit en voltooit de bereiding met de binnentemperatuur van de oven.

Spaarstand instellen

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

» "Off" verschijnt dan op het scherm.

2. Economy-modus inschakelen door **+** toets aan te raken.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt "On" op het scherm en blijft het symbool **eco** branden.

Spaarstand uitschakelen

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


» "On" verschijnt dan op het scherm.

2. Uitschakelen economy modus door **-** toets aan te raken.


» "Off" zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Helderheid van het scherm instellen


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











1. Raak  aan totdat **d-01** of **d-02** of **d-03** op het scherm verschijnt voor schermhelderheid.
 2. Stel de gewenste helderheid in met de toetsen **+** / **-**.
- » De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.


















Tabel kooktijden




 De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

 1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Gebaksplaat*		3	180	25 ... 30

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbeef	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.











* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.





** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstande n	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	170	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10°C en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus

gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

- i** Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen

- !** Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250/max	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.

afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
» Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

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



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Maaltijden in deze kooktabel worden
bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te
maken het product te testen.

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250/max	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.
Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

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.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.
- **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

Gebruik geen vaste metalen schrapers of schurende reinigingsmaterialen om het glazen deksel te reinigen. Het glazen oppervlak kan worden beschadigd.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het reinigen van het fornuis

Het reinigen van de brander

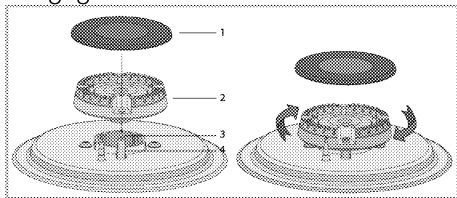
1. Verwijder de pannendragers van het fornuis.
2. Verwijder alle verwijderbare onderdelen van de brander en reinig uitsluitend met de hand met een spons, een beetje schoonmaakmiddel en heet water.
3. Reinig de niet-verwijderbare onderdelen van de brander met een natte doek.
4. Reinig de plug en het thermische element (in modellen met ontsteking en thermisch element) met een lichtvochtige doek. Droog hierna af met een schone doek. Zorg dat de brandergaten en plug volledig droog zijn.

Anders zal de ontsteking geen vonk geven.

5. Let erop dat bij het plaatsen van de grillplaat de pannendragers gecentreerd staan boven de branders.

Montage van de onderdelen van de brander

Plaats de onderdelen na het reinigen van de brander zoals hieronder aangegeven.



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Ontstekingsplug (op producten met ontsteking)

1. Plaats de branderkop en zorg er daarbij voor dat hij door de ontstekingsplug van de brander gaat (4). Draai de branderkop naar links en rechts om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is in de branderkamer.
2. Plaats de branderdeksel op de branderkop.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

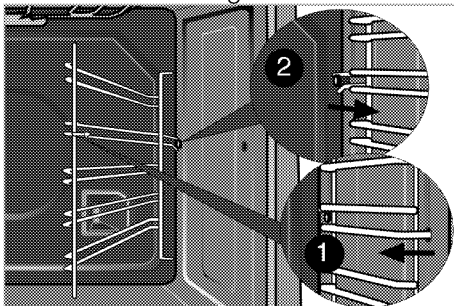
- i** Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

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

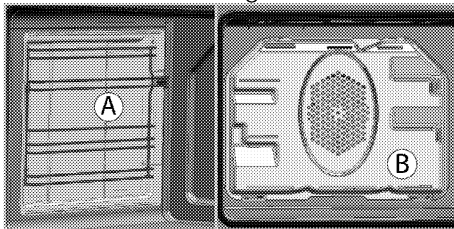
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

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

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.

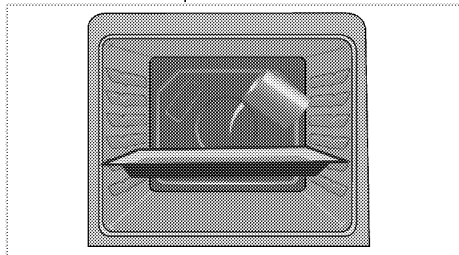


Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en

het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

i Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reinig de ovendeur

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

Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

i Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

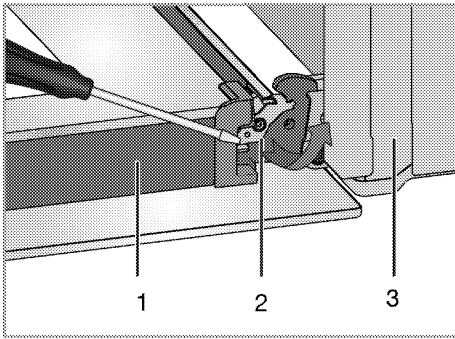
De deur van de oven reinigen

i Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

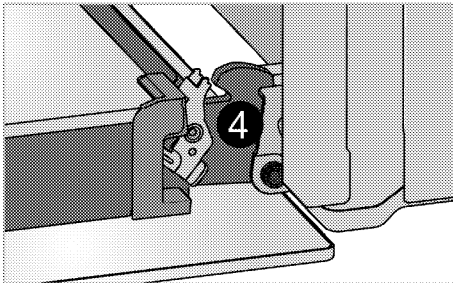
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De ovendeur verwijderen

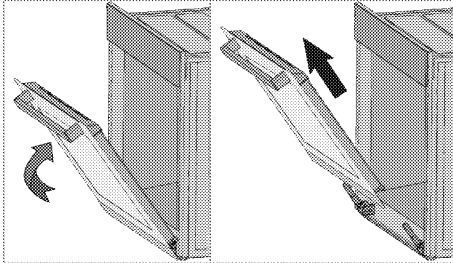
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de oven deur half open.



4. Verwijder de oven deur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

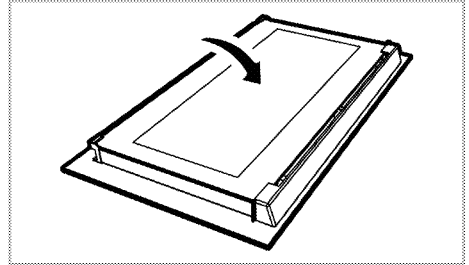
i Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

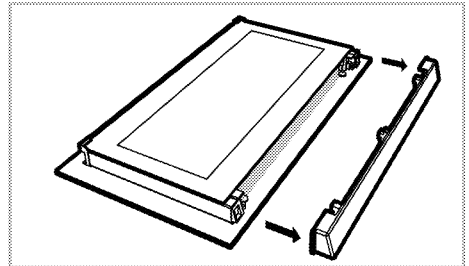
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de oven deur kan verwijderd worden om te reinigen.

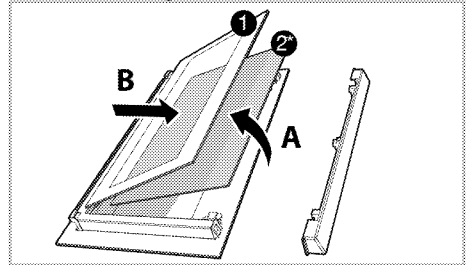
1. Open de oven deur.



2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.




3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.





- 1 Binnenste glazen paneel
- 2* Binnenglaspaneel (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)


4. Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel (2) ; Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).
5. De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. (Is uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel). Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
6. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenste glazen paneel (1) in de plastic benedengroeven geplaatst worden.
7. Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen

 Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

 In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

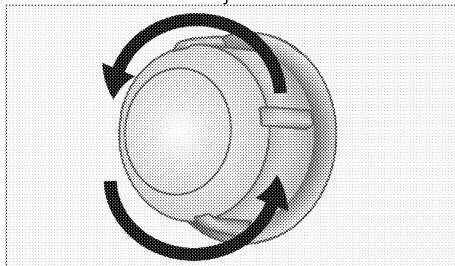
 De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

 De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

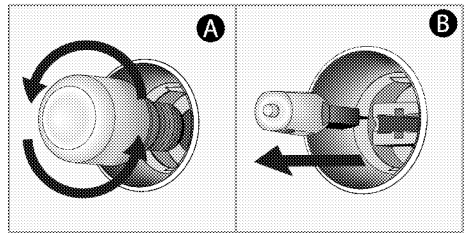
 De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.* (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Er is geen ontstekingsvonk.

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*
- De tijd is niet ingesteld. >>> *De tijd instellen*

Er is geen gas.

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

Branders branden niet juist of helemaal niet.

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gasicylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gasicylinder.*

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

